



# COMUNE DI BOVA MARINA

Prov. Di REGGIO CALABRIA

*FORNITURA PASTI CONFEZIONATI PER*

*LA REFEZIONE NELLE SCUOLE*

*SECONDARIE DI 1° GRADO, PRIMARIA E DELL'INFANZIA*

*BIENNIO 2014/2016*

**ART. 1**  
**OGGETTO DELL'APPALTO**

Costituisce oggetto del presente capitolato l'appalto del servizio mensa mediante veicolazione dei pasti presso i plessi scolastici siti in Via Pasubio e Via XX Settembre di questo Comune.

La distribuzione dei pasti osserverà la cadenza giornaliera e interesserà potenzialmente circa 109 utenti.

**ART. 2**  
**CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE E DURATA DELL'APPALTO**

La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più bassa ai sensi dell'art.82 del D.Lgs.163/06.

L'appalto ha la durata di due anni.

Il servizio avrà inizio ad ultimazione della procedura di aggiudicazione ed avrà il termine inderogabile del 31 maggio di ciascun anno scolastico.

**ART. 3**  
**IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo a base di gara è fissato in € 5,00 (esclusa I.V.A.) corrispondente al valore di ogni pasto effettivamente somministrato. Esso è comprensivo di tutte le spese di trasporto, oneri e prestazioni inerenti la predetta fornitura. L'importo di aggiudicazione resterà fisso ed invariato fino al termine del contratto.

**ART. 4**  
**PREPARAZIONE PASTI E MODALITA' DELLA FORNITURA**

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato in apposito centro di cottura per il quale dovrà essere rilasciata idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.

In sede di gara la Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione l'indirizzo di tale centro di cottura.

L'idoneità della struttura e delle attrezzature deve essere certificata dal competente Ufficio dell'A.S.P. prima dell'inizio del servizio e copia di tale certificazione dovrà essere consegnata a questo Ufficio

I pasti preparati in ossequio alle tabelle dietetiche, dovranno essere consegnati presso i plessi scolastici sopra evidenziati: Via Pasubio e Via XX Settembre.

La consegna dei pasti avverrà tra le ore 12,30 e le 13,10 dei giorni di lezione, direttamente ai sopramenzionati plessi scolastici, salvo diverse disposizioni comunicate dall'Autorità scolastiche e/comunali.

**ART. 5**  
**SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio prevede che la ditta provvede a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
- il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici;

- ❑ fornitura con i pasti trasportati, di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
- ❑ la distribuzione dei pasti agli utenti. A tal riguardo la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

## **ART. 6** **CONSEGNA**

La Ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura presso i citati plessi scolastici.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 30 minuti dall'orario di consegna stabilito all'articolo precedente, facendo salvi i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Per ritardi non idoneamente giustificati, e per ritardi determinati da causa di forza maggiore eccedenti il limite tollerato di n° 3 episodi durante l'intero anno scolastico, alla Ditta verrà addebitata una penale di €. 100,00 per ogni giorno di ritardo.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinato esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26.3.1980 n. 327.

I cibi debbono essere confezionati col sistema monodose, e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai 65°.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti.

Detta bolla controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

## **ART. 7** **COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEL MENU'**

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche predisposte dall'ASP Dipartimento di Prevenzione - U.O. Igiene della Nutrizione di Reggio Calabria e allegate al presente capitolato "A" Tabella dietetica e grammatura tabella dietetica Media - "B" Tabella dietetica e grammatura tabella dietetica Primaria e "C" Tabella dietetica e grammatura tabella dietetica Infanzia - devono ruotare su due settimane.

La Ditta non potrà apportare variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, su iniziativa dell'Autorità Sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

**ART. 8**  
**QUANTITA' DEI PASTI**

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9,00 a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero degli utenti presenti nella medesima mattinata.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

**ART. 9**  
**QUALITA' DEI PASTI**

I pasti dovranno essere preparati con l'utilizzo di materie prime di qualità.

**ART. 10**  
**ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI**

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie dell'apparato digerente o metabolico, documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto il bambino, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente Ufficio dell'A.S.P., la Ditta appaltatrice si obbliga alla relativa fornitura.

Nel caso di presidi dietetici prescrivibili dal S.S.N., questi saranno forniti dai familiari.

**ART. 11**  
**TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO**

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del D. Lgs. n° 155/97.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

**ART. 12**  
**VIGILANZA**

La vigilanza sul servizio verrà garantita dall'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

Fermo restando i controlli di competenza dell'A.S.P., il Comune si riserva di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio.

A tale scopo sarà nominata da parte della Giunta Comunale la Commissione Mensa composta da 8 membri di seguito designati:

- n.3 rappresentanti dei docenti addetti al servizio di assistenza mensa, di cui 1 per il plesso della scuola dell'infanzia, 1 per il plesso della scuola primaria e 1 per il plesso della media. La designazione sarà effettuata dal Collegio dei Docenti;
- n.3 rappresentanti dei genitori, i cui figli frequentino la mensa scolastica, di cui 1 per il plesso dell'infanzia, 1 per il plesso della scuola primaria e 1 per il plesso della media. La designazione verrà effettuata dal Consiglio d'Istituto tra i genitori già eletti rappresentanti, o, in mancanza, tra gli altri genitori;
- un delegato dal Sindaco;
- il responsabile dell'azienda aggiudicatrice del servizio di refezione scolastica(o un suo delegato).

### **ART. 13** ***PERSONALE MEZZI***

La cottura ed il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati da personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente munito di apposito libretto di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro.

La ditta dovrà utilizzare mezzi di trasporto propri e dimostrare la disponibilità di automezzi efficienti sotto l'aspetto tecnico e igienico sanitario, e sanificati ogni giorno.

La ditta dovrà munirsi di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitari previste dalle vigenti normative, in merito al confezionamento dei pasti e al trasporto degli stessi.

### **ART. 14** ***RESPONSABILITA'***

La ditta risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose durante l'espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esse connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

A tal riguardo, e prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare al Settore Amministrativo di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT/O), con un massimale minimo pari ad €.1.000.000,00. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

### **ART. 15** ***PAGAMENTI***

I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, previa determinazione dirigenziale a presentazione di regolari fatture, debitamente corredate dei visti del Responsabile del Procedimento e delle bolle giornaliere di consegna, debitamente controfirmate dalla Ditta e dai Responsabili di ciascun plesso scolastico, attestanti i pasti effettivamente erogati.

Dette bolle giornaliere distinte per ciascun plesso scolastico dovranno essere a loro volta ordinate in ordine progressivo.

La liquidazione verrà disposta sulla scorta della perfetta corrispondenza quantitativa tra la fattura presentata e le bolle di consegna giornaliere. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di utenti

Il pagamento avverrà entro 30 gg. dalla presentazione della fattura.

**ART. 16**  
**OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria, applicabile nella località. La Ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta pari, al massimo, al 20% (venti per cento) dell'importo dell'appalto.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la Ditta si sia posta in regola, ne' questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D. Lgs. n. 626/94 "Attuazione delle direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro".

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

**ART. 17**  
**SANZIONI - PENALI**

La somministrazione dei generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente Capitolato, l'Amministrazione comunale, previa contestazione, effettuata a mezzo raccomandata A.R., concedendo 8 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà la sanzione di €.500,00 per ogni violazione accertata.

L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le infrazioni accertate.

**ART. 18**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti che, oltre quanto previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi cessione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

#### **ART. 19** **CAUZIONE DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura prevista dall'art.113 del D. Lgs.163/2006 riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, da costituirsi con le stesse modalità disciplinanti il deposito della cauzione provvisoria, di cui all'art. 14 del bando di gara a cui si rinvia. La mancata costituzione della cauzione determina l'annullamento dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

#### **ART. 20** **STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria (diritti di segreteria, bolli, registrazioni etc), che dovranno essere versate come previsto dalla stazione appaltante Tesoreria Comunale prima della stipula del contratto.

La stipulazione del contratto deve avere luogo nel termine di 10 giorni dalla data di aggiudicazione, e nel giorno che verrà comunicato dalla stazione appaltante.

#### **ART. 21** **DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI**

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, ed facendo salve eventuale il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 22** **DOMICILIO E CONTROVERSIE**

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale.

Per qualsiasi controversia in merito alla fornitura è convenzionalmente competente in via esclusiva il Tribunale di Reggio Calabria.

#### **ART. 23** **TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi del D.Lgs n. 196/03 e s.m., s'informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definito dalla legge n. 241/90 e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

**ART. 24**  
**RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale in quanto compatibile.