



**COMUNE DI PIETRAPERTOSA**

*Provincia di Potenza*

C.A.P. 85010

Cod. fisc. 80002370767

Tel. 0971-983002

Fax 0971-983160

e-mail comunepietrapertosa@rete.basilicata.it

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**Appalto per la preparazione e somministrazione di pasti agli alunni  
delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I Grado di Via**

**Sant'Angelo nel comune di Pietrapertosa.**

**- AA.SS. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016-**

**Procedura Aperta art. 55 D.lgs 163/2006**

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

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di produzione e somministrazione dei pasti per gli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I Grado del Comune di Pietrapertosa, nonché per il personale scolastico delle suddette scuole avente diritto. Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti presso i locali cucina e refettorio dell'edificio scolastico situato in Via Sant'Angelo del comune di Pietrapertosa, messi a disposizione dal comune di Pietrapertosa.

## **ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà la durata di anni scolastici 3 (tre): 2013/2014 – 2014/2015 e 2015/2016 secondo i rispettivi calendari scolastici (dal lunedì al venerdì) escluso il sabato.

Alla scadenza contrattuale l'Amministrazione appaltante può concedere una proroga di tre mesi, da concordare con l'aggiudicatario a far data dall'inizio dell'anno scolastico 2016/2017, a condizione che sia consentito dalle disposizioni normative in vigore al momento dell'eventuale proroga medesima.

In ogni caso, l'appalto cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta di parte.

La decorrenza iniziale dell'appalto può, ad insindacabile giudizio dell'amministrazione, essere ritardata ove alla data prevista del suo inizio non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva o la stipula del contratto di appalto, senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

## **ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO**

L'importo base dell'appalto è stabilito in € 4,06 di cui € 4,00 soggetti a ribasso e € 0,06 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per ogni pasto, oltre Iva al 4%.

Il valore presunto del presente appalto è di €101,500 oltre IVA al 4% (pasti presunti totali da somministrare negli anni scolastici 2013/2014 – 2014/2015 e 2015/2016 n. 25.000).

I dati come riportati riprendono la media giornaliera prevista sulla scorta delle utenze registrate il precedente anno scolastico e tenuto presente della registrazione di una progressiva riduzione della popolazione scolastica. Si precisa che nel computo è stato fatto rientrare il personale scolastico avente diritto al pasto.

## **ART. 4 - NORME LEGISLATIVE**

La presente procedura è disciplinata dalle disposizioni contenute nel presente Capitolato,

Speciale, Bando di Gara, Disciplinare di Gara e dal D. lgs n. 163/2006 e da tutte le norme specifiche in materia.

#### **ART. 5 - CONTENUTI DEL SERVIZIO, LUOGHI E TEMPI**

Il servizio in questione comprende tutte le prestazioni rientranti nella gestione del servizio di mensa scolastica, comprese le fasi dall'acquisto delle derrate fino alla somministrazione delle pietanze a tavola.

In particolare, si prevedono le seguenti operazioni:

- acquisto e stoccaggio delle derrate;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti ed alimenti vari;
- somministrazione dei pasti agli alunni frequentanti nonché al personale insegnante;
- riordino e pulizia dei locali (cucina e refettorio) messi a disposizione.

Di seguito si espongono le fasi del ciclo produttivo costituenti elemento essenziale del contratto.

- prelevamento e preparazione delle derrate;
- cottura e preparazione pasti ;
- somministrazione e distribuzione al tavolo;
- il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno in relazione all'andamento effettivo del servizio, senza che l'Appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Nella formulazione dell'offerta la Ditta concorrente dovrà tenere presente:

- che i locali cucina e refettorio sono messi a disposizione dall'Amministrazione appaltante e che la ditta aggiudicataria dovrà farsi carico delle utenze (acqua, gas ed energia elettrica ivi compreso le spese contrattuali delle stesse), nonché dell'allestimento della cucina (cucine, forni, e quant'altro necessario alla preparazione e somministrazione dei pasti e alla conservazione delle derrate), restano a carico dell'Amministrazione appaltante la fornitura di tavoli e sedie del refettorio.
- l'aggiudicatario dovrà dotarsi a proprie spese delle prescritte autorizzazioni sanitarie dei locali, che vengono affidati nelle condizioni in cui si prende visione;
- che l'Amministrazione, compatibilmente con il servizio di mensa scolastica, si riserva la facoltà di utilizzare a titolo gratuito la cucina e i locali per massimo 10 giorni all'anno;

- l'aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese all'acquisto di tovagliette, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate nella misura e nella quantità occorrente e ogni altra cosa che ritenga utile e necessaria ad un corretto funzionamento del servizio;
- che il pasto giornaliero dovrà essere conforme alle tabelle dietetiche che saranno consegnate all'affidatario e di cui si può richiedere copia alla stazione appaltante. I pasti dovranno essere somministrati secondo quanto stabilito ivi comprese le grammature indicate.

Costituisce requisito essenziale ed obbligatorio del servizio, l'attivazione di un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point), nonché il rispetto della normativa sanitaria vigente.

#### CONGRUITA' DELL'OFFERTA ED OSSERVANZA DI NORME LEGISLATIVE

Nella formulazione dell'offerta ciascun partecipante dovrà tener conto che il ricavato derivante dalla gestione contrattuale dovrà riuscire a coprire ogni onere sostenuto per l'organizzazione ed erogazione del servizio in attuazione di ogni prescrizione tecnica e condizione statuita dal presente Capitolato Speciale.

Nella valutazione delle offerte la Stazione appaltante andrà a ritenere che la ditta nell'elaborare l'offerta economica abbia considerato la rapportabilità del valore dell'appalto (quale adeguato e sufficiente).

L'Ente andrà, inoltre, a ritenere che la Ditta partecipante nella predisposizione dell'offerta abbia assunto ogni contenuto normativo previsto in materia di obblighi circa le condizioni di lavoro, la sicurezza e la protezione dei lavoratori nei luoghi di lavoro, il diritto al lavoro dei disabili.

#### **ART. 6 - ACQUISTO DELLE DERRATE E CONTROLLO IGIENICO SANITARIO**

La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori più idonei a garantire la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime per la preparazione dei pasti dovranno rispondere **rigorosamente** ai requisiti igienico-merceologici fissati dalla normativa vigente.

La Ditta dovrà provvedere a disporre in proprio, i controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dovrà avvalersi di fornitori in grado di poter offrire sufficienti garanzie sulla genuinità e salubrità delle materie prime.

## **ART. 7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

La responsabilità della buona conservazione delle derrate depositate e dei pasti preparati è a carico della Ditta affidataria, alla quale sarà imputato ogni caso di avaria.

Tra i compiti rientrerà anche quello di conservare a 4° C per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio, nel caso si verificano episodi di intossicazione.

## **ART. 8 - PREPARAZIONE DEI PASTI**

I pasti da somministrare saranno tutti preparati con il metodo della cucina italiana tradizionale, che prevede l'impiego esclusivo di prodotti alimentari freschi e cucinati direttamente nel centro cottura messo a disposizione della Ditta. **In nessuna circostanza potrà farsi uso di cibi precotti.**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa della somministrazione.

La Ditta dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone.

I primi piatti dovranno essere preparati immediatamente prima della somministrazione.

La Ditta appaltatrice garantirà la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi.

L'Ente si riserva il diritto di verificare le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti e che gli stessi abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti dietetici, igienici ed organolettici previsti dalla normativa vigente e dai documenti di gara.

L'aggiudicatario dovrà assicurare, particolari regimi dietetici, comprovati da regolare certificazione, alle medesime condizioni contrattuali;

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

## **ART. 09 - DETERMINAZIONE DEI MENU'**

I menù con le grammature sono contenute nelle tabelle dietetiche che saranno consegnati all'aggiudicatario e che possono essere richieste alla stazione appaltante ;

## **ART. 10 - GRAMMATURE**

La quantità servita dovrà corrispondere alla grammatura al crudo e al netto previste dal menù.

## **ART. 11 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Per la somministrazione dei pasti, gli orari saranno disciplinati successivamente, previa comunicazione da parte del Dirigente Scolastico e comunque in turni distinti per gradi di

istruzione.

## **ART. 12 - CONTEGGIO DEI PASTI E LIQUIDAZIONE**

La Ditta sarà liquidata a presentazione di regolare fatturazione sulla base del conteggio mensile dei pasti erogati.

Sarà a carico della Ditta provvedere al ritiro giornaliero dei buoni pasto direttamente dagli utenti.

In caso di discordanza tra i buoni ritirati e i pasti somministrati, l'Amministrazione sarà sollevata da ogni responsabilità e liquiderà i buoni effettivamente consegnati.

## **ART. 13 - PULIZIA E MANUTENZIONE DI LOCALI ED ATTREZZATURE**

La Ditta dovrà provvedere:

- a garantire in ogni momento il perfetto stato dei locali utilizzati alla produzione dei pasti e delle attrezzature per assicurare le prestazioni contrattuali;
- alla pulizia giornaliera dei locali cucina utilizzati alla preparazione dei pasti ed alla periodica disinfezione delle macchine;
- al lavaggio di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione e per la consumazione dei pasti,
- alla pulizia dei locali adibiti a refettorio.

## **ART. 14 – PERSONALE**

La ditta si obbliga all'incondizionato rispetto delle disposizioni in materia di lavoro.

L'Ente appaltante è sollevato da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, prescrizioni sanitarie e responsabilità verso terzi. A richiesta del committente la Ditta dovrà esibire libri paga e matricola del personale addetto e prova di aver effettuato i versamenti contributivi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Si impegna a mantenere la più stretta disciplina sul personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti sanzionatori a carico di dipendenti che dovessero comportarsi in modo non corretto nei confronti della Committente e/o dei commensali fino all'allontanamento, nei casi di provata gravità.

Il personale addetto al servizio dovrà indossare uniformi rispondenti alle prescrizioni sanitarie e mantenere l'irreprendibile pulizia. Dovrà, inoltre essere in regola con la vigente normativa sanitaria.

Sarà a carico della Ditta la fornitura di tutto il materiale e della attrezzature richiesti dalle

norme vigenti per il personale addetto, ivi comprese attrezzature nei plessi serviti dalla mensa scolastica

Prima di dare inizio all'appalto dovrà segnalare il nominativo del Responsabile in loco dell'organizzazione del servizio, il quale avrà funzione di referente della Ditta appaltatrice, ad ogni conseguente effetto, per tutti gli aspetti e le controversie connesse al contratto d'appalto.

#### **ART. 15 - VERIFICHE E CONTROLLI**

L'Ente, si riserva il diritto di procedere in ogni momento al controllo dei locali e dei macchinari e delle attrezzature utilizzate.

Potrà controllare ed analizzare la qualità degli approvvigionamenti delle derrate di magazzino, verificare la qualità delle merci depositate, il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali e del personale presente.

Potrà disporre controlli periodici tramite i Responsabili di altre istituzioni deputate al controllo o direttamente dal Responsabile del Servizio con o senza il supporto di personale tecnico specializzato.

Le verifiche possono riguardare: le derrate, le modalità di somministrazione dei pasti, le condizioni igieniche dei locali e del personale e potrà a suo insindacabile giudizio vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti, quando questi siano stati giudicati non idonei.

#### **ART. 16 – CHIARIMENTI**

Non saranno accolte lamentele da parte delle ditte concorrenti dopo l'inoltro dell'offerta per la partecipazione alla gara.

#### **ART. 17- SUPERVISIONE DELL'ATTIVITA' E CLAUSOLA PENALE; RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

L'Ente assumerà le funzioni di supervisione e di valutazione delle attività prestate dalla Ditta aggiudicataria per il tramite del Responsabile del Servizio.

Questi vigileranno sulla regolare gestione del servizio mediante la verifica della conformità alle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, oltre che di ogni ulteriore principio che possa presuntivamente ritenersi osservato con l'assunzione dell'incarico in questione. Verificheranno, pertanto, la corretta esecuzione dei compiti imposti, rilevando inefficienze tecniche, disorganizzazione, insoddisfacente risultato ovvero inadempienze dell'Impresa.

La Ditta appaltatrice, tra gli oneri che andrà ad assumere con il presente Capitolato, dovrà sottoporsi all'osservanza di ogni disposizione normativa comunitaria, nazionale ovvero regionale in connessione al servizio prestato, esistente o sopravvenuta all'insorgere del rapporto contrattuale.

In particolare, si impongono le sottoesposte condizioni:

- 1) La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire, a propria cura, rischio e spese, il servizio nei tempi e luoghi indicati nel presente Capitolato.
- 2) La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio anche in caso di scioperi ed agitazioni del personale dipendente. Dovrà, pertanto, ricercare preventivamente alternative che consentano di effettuare in ogni caso il servizio.
- 3) In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione appaltante potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla Ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. In tale ipotesi la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere nei tempi e modi indicati, reintegrando di ogni spesa o danno, derivanti dall'errata somministrazione, l'Amministrazione che potrà rivalersi sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione definitiva.

Qualora il servizio dovesse essere effettuato in ritardo rispetto ai termini convenuti, ovvero la somministrazione essere eseguita solo parzialmente, o comunque non nei termini stabiliti dal presente Capitolato Speciale e dagli atti di gara, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di applicare a suo insindacabile giudizio e senza formalità, le seguenti penali:

- a) La sostituzione di una o più derrate con altre previste nel dietetico comporterà una penale di € 100,00 (cento) per ogni singola sostituzione accertata.
- b) Evidenti carenze nella preparazione, e somministrazione dei cibi comporteranno una penale di € 150,00 (centocinquanta) per ogni contestazione.
- c) La mancata dotazione del personale di idoneo abbigliamento sul lavoro secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge e dal presente Capitolato comporterà una penale di € 100,00 (cento) per ogni addetto non in regola.
- d) Se il peso, valutato sulla media di cinque porzioni di alimenti da consumarsi sia crude che cotte, non corrispondesse alle grammature proposte, si procederà all'applicazione di una penale di € 100,00 (cento) per ogni difformità.
- e) Il Comune applicherà una penale di € 1.000,00 (mille) per ogni campione di

alimento cotto o crudo che dovesse essere valutato non positivamente dai laboratori di analisi istituzionalmente preposti. Identica penale sarà applicata per ogni infrazione alle norme igienico sanitarie riferite alle attrezzature e ai locali messi a disposizione del gestore o comunque utilizzati dallo stesso, al suo personale dipendente o alle derrate alimentari.

- f) La non osservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti la penale di € 250,00 (duecentocinquanta).
- g) Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate alla Ditta, il quale dovrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione.

Trascorso infruttuosamente tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale prevista, in occasione della liquidazione della prima fattura utile.

Qualora fosse riscontrata la non rispondenza del servizio prestato alle richieste del presente Capitolato Speciale, ovvero in caso di continuati ritardi, l'Ente potrà revocare l'aggiudicazione ed affidare ad altra Ditta l'appalto.

In tal caso, l'Amministrazione incamererà la cauzione definitiva posta a garanzia, provvedendo alla fine della somministrazione ad addebitare alla Ditta inadempiente il maggior costo sostenuto con possibilità di rivalsa per gli eventuali ulteriori danni subiti.

E' fatta, comunque, valere la causa di risoluzione contrattuale di cui all' art. 1456 del codice civile.

#### **ART. 18 - RESPONSABILITA'**

In connessione a quanto complessivamente previsto nel presente Capitolato Speciale e nel Bando di gara e ad ulteriore chiarimento circa i compiti e la operatività della Ditta aggiudicataria per effetto della successiva esecuzione contrattuale, si evidenzia che ogni eventuale responsabilità in merito alla scadente qualità, al grado di freschezza o alla cattiva conservazione degli alimenti, ai criteri di preparazione delle pietanze o ancora alle modalità di trasporto e somministrazione non conformi alle prescrizioni di gara o all'attuale ordinamento, sarà da addebitarsi unicamente alla Ditta incaricata del servizio, anche con riferimento a danni cagionati a persone o cose in dipendenza della

esecuzione dei compiti rientranti nella organizzazione ed erogazione del servizio.

#### **ART. 19 - CONCLUSIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione formalizzerà l'affidamento mediante stipula di idoneo contratto pubblico.

Si prevede che l'appalto possa essere aggiudicato anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

Nelle more della stipula del contratto, l'Ente potrà, con semplice comunicazione mezzo telefax, chiedere l'immediato inizio del servizio.

Il contratto, seppure sottoscritto in epoca successiva, contemplerà la retroattività della propria efficacia.

#### **ART. 20 - INVARIABILITA' DEI PREZZI CONTRATTUALI**

Il prezzo derivante dall'offerta in sede di gara è da intendersi impegnativo ed invariabile, per l'intera durata di fornitura del Servizio indipendentemente da qualsiasi eventualità e circostanza imprevista ed imprevedibile.

La invariabilità del prezzo contrattuale si farà valere anche per eventuali periodi di proroga del servizio.

#### **ART. 21 - DEPOSITO CAUZIONALE, SPESE DI CONTRATTO ED IVA**

I Partecipanti alla gara dovranno allegare all'offerta, pena l'esclusione, la documentazione relativa al versamento - nelle forme di legge - di un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo a base d'asta a garanzia dell'offerta e della correttezza e buona fede precontrattuali.

La cauzione prodotta, avente forma di polizza fidejussoria per cauzioni, dovrà risultare, **pena la esclusione dalla gara**, di validità non inferiore a giorni 180 (centottanta) decorrenti dal giorno successivo al termine ultimo valevole per la presentazione delle offerte, dovendo contenere la previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione ex art. 1944 del c.c. con obbligo al pagamento entro giorni 15 (quindici) dalla richiesta della stazione appaltante.

In ogni caso, si fa presente che la cauzione dovrà indicare la denominazione dell'Ente quale beneficiario della garanzia nonché la descrizione della gara.

Circa il deposito della cauzione definitiva si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 24 del presente Capitolato.

Inoltre, secondo quanto previsto dalle leggi vigenti, l'Aggiudicatario sarà tenuto al

versamento dei diritti di segreteria sul valore complessivo di contratto, secondo le percentuali di cui all'art. 19-ter della L. 29.10.87, n. 440 e s.m.i.. A tale fine, l'Aggiudicatario provvederà al versamento della somma forfettaria da stabilirsi, sulla base del valore presunto del contratto aggiudicato, secondo quanto stabilito dall'ufficio competente.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria anche tutte le altre spese del contratto: stesura, bollo, registrazione, scritturazione delle copie occorrenti alla Ditta stessa ed ai diversi Uffici nonché tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto e successive inerenti. Tutti gli oneri a carico dell'Aggiudicatario dovranno essere versati entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione con le modalità che saranno indicate in seguito dall'Amministrazione. L'IVA resterà a carico dell'Ente e la Ditta aggiudicataria dovrà addebitarla in fattura, a titolo di rivalsa, ai sensi dell'art. 18 della L. n. 633 del 26.10.1972.

#### **ART. 22 - MODALITA' DEI PAGAMENTI**

Il pagamento dei corrispettivi per la gestione del servizio avverranno, di norma, entro il termine di giorni 60 (sessanta) dalla presentazione mensile della fattura contabile.

#### **ART. 23 - SOGGETTI PARTECIPANTI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla presente gara tutte le Ditte in possesso dei requisiti indicati nel bando di gara.

L'appalto del servizio in oggetto sarà affidato con il sistema della procedura aperta e con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art 82del D.Lgs n. 163/2006.

#### **ART. 24 - GARANZIA FIDEJUSSORIA DEFINITIVA**

Il Soggetto affidatario si impegna a prestare nei modi di legge garanzia fidejussoria definitiva pari minimo al 10% dell'importo a base d'asta, e comunque secondo le previsioni vigente, la quale dovrà recare idonee indicazioni relative alla Stazione appaltante ed al servizio in questione. La garanzia dovrà risultare valevole a copertura dell'intero periodo contrattuale.

#### **ART. 25 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO**

L'Affidatario si impegna a prestare il servizio direttamente.

E' pertanto vietata sia la cessione che il subappalto del servizio in tutto o in parte.

La inosservanza del presente principio comporterà il verificarsi di causa ulteriore di

risoluzione contrattuale con esercizio del diritto al risarcimento danni da parte dell'Amministrazione.

#### **ART. 26 - FORO COMPETENTE**

In caso di controversie il Foro competente sarà quello di Potenza.

E' escluso il ricorso alla competenza arbitrale.

#### **ART. 27 – RINVIO**

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato, si fa espresso riferimento a quanto previsto dalla vigente legislazione nazionale e regionale.

#### **INFORMATIVA E RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI**

L'Ente ai sensi del D. Lgs 196/2003 e s.m.i. , informa l'Appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

#### **Il Responsabile del Servizio**

Rocco Trivigno