

**COMUNE DI FURORE**  
**Provincia di Salerno**

**CAPITOLATO D'APPALTO DI FORNITURE E SERVIZI  
OCCORRENTI PER LA REFEZIONE DELLA SCUOLA MATERNA DI  
VIA SALITA SAN MICHELE.**

**TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI**

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

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica della Scuola materna del Comune di Furore ad impresa specializzata nel settore.

L'Impresa aggiudicataria (I.A.) dovrà provvedere alla fornitura di pasti caldi e di alimenti occorrenti per la preparazione dei pasti, secondo le modalità specificate negli articoli che seguono ed, in particolare, negli articoli 8 - 9 -11 e 15.

**ART. 2: DURATA E VALORE DELL'APPALTO**

La durata del contratto di appalto si intende riferita agli anni scolastici 2009/2009, 2009/2010 e 2010/2011.

Il numero presuntivo di pasti annuali da erogare è di 3.200.

E' esclusa la possibilità del rinnovo tacito.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento, per un massimo di anni uno, alle stesse condizioni del presente capitolato e secondo le modalità previste dalla normativa vigente in materia.

**TITOLO II: DERRATE ALIMENTARI**

**ART. 3: FORNITURA E DESCRIZIONE DEGLI ALIMENTI**

Gli alimenti occorrenti per la refezione sono indicati nei calcoli dei fabbisogni annuali; essi devono essere preparati secondo le tabelle dietetiche predisposte dall'ASL SA1.

Gli alimenti, inoltre, devono avere le caratteristiche merceologiche così come specificate nei prospetti predisposti dall'ASL SA1.

**ART. 4: OSSERVANZA CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI**

La I.A. dovrà rigorosamente rispettare le caratteristiche degli alimenti riportate in allegato al presente capitolato nonché tutte le altre prescrizioni suggerite dall'ASL SA1.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia di igiene che qui si intendono tutte richiamate.

La data di scadenza degli alimenti e/o degli ingredienti forniti dalla I.A. deve risultare chiaramente dalla confezione dei relativi prodotti; inoltre, deve essere datata, con congruo e consistente anticipo, in rapporto al tempo della consumazione effettiva del pasto, non essendo tollerati da parte della stazione appaltante pasti con data di scadenza prossima, riferita al tempo della consumazione.

#### **ART. 5: GARANZIA DI QUALITA'**

La I.A. deve acquisire dai fornitori, dai trasportatori ed in genere da ogni operatore alimentare, coinvolto nel processo di fornitura e/o produzione dei generi alimentari, destinati all'esecuzione del presente appalto, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia, con particolare riferimento alle disposizioni, di cui ai D.Lgs 155/97 e 156/97 al fine di garantire la tracciabilità di filiera.

#### **ART. 6: QUANTITA' DEGLI ALIMENTI**

Al fine della fornitura di idonee quantità degli alimenti, sarà cura del personale addetto al servizio di refezione comunicare quotidianamente ad un rappresentante della I.A. il numero dei pasti da fornire al plesso, sulla base delle prenotazioni effettuate dagli alunni presenti giornalmente.

#### **ART. 7: QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### **ART. 8: ORARIO DI CONSEGNA**

Gli alimenti devono essere consegnati giornalmente entro le ore 9,00 al plesso della Scuola Materna di Via Salita San Michele, allo scopo di permettere, al personale addetto, che dovrà essere messo a disposizione da parte della I.A., la preparazione dei pasti.

Per la merce non deperibile la I.A. potrà, eventualmente, provvedere a forniture settimanali previa la compilazione della scheda di stoccaggio da parte del personale addetto.

#### **ART. 9: CONSEGNA DEGLI ALIMENTI**

Gli alimenti saranno consegnati al personale messo a disposizione dalla I.A. che provvederà, quotidianamente, a compilare apposite schede di registrazione degli alimenti.

All'atto della fornitura degli alimenti la I.A. deve presentare al responsabile del plesso, messo a disposizione dalla I.A. una bolla di accompagnamento della merce, debitamente sottoscritta, da cui risulti la quantità dei viveri consegnati.

Una copia della bolla verrà restituita alla I.A. controfirmata per accettazione.

### **ART. 10: VARIAZIONE DEI MENU'**

Le variazioni dei menù devono essere di volta di volta concordati con gli uffici preposti del comune e con gli uffici competenti dell'ASL, per cui nessuna variazione può essere apportata dalla I.A. senza specifica autorizzazione scritta.

Potranno, invece, essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche etiche ed etnico-religiose.

La I.A. si impegna a preparare menù speciali per comprovate situazioni patologiche.

La preparazione di menù speciali potrà avvenire solo a seguito di richiesta degli interessati corredata da certificazione medica da trasmettere all'U.O.M.I. per le autorizzazioni di competenza.

La I.A. si impegna, altresì, a preparare pasti per alunni celiaci in base alle esigenze che si verranno a verificare.

In casi eccezionali non prevedibili, alcuni alimenti potranno essere sostituiti da altri di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

## **TITOLO III: PERSONALE**

### **ART. 11: OBBLIGHI DELLA I.A.**

La I.A. dovrà provvedere alla preparazione e somministrazione dei pasti con personale proprio - cuoco. La preparazione igienica dei locali dove saranno preparati e consumati i pasti (allestimento dei tavoli dei refettori, scodellamento dei pasti, pulizia dei locali, ivi compreso il ritiro dei contenitori sporchi, quant'altro direttamente od indirettamente necessario e strumentale alle attività suddette, sanificazione dei locali) Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Pertanto deve essere dotato di tutte le attrezzature (camici, cuffie, guanti monouso, etc.) necessarie ed atte a garantire la igienicità e la salubrità dei pasti.

## **ART. 12:** PERSONALE DELLA I.A. - NORMATIVE IN MATERIA DEL DIRITTO AL LAVORO

La I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti in materia di diritto del lavoro (assicurazioni contro gli infortuni, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia) e sarà responsabile dell'eventuale mancato adempimento dei suddetti oneri posti a suo carico.

La I.A. dovrà essere in grado in ogni momento di produrre libri paga e matricole di tutto il personale.

## **ART. 13:** FORNITURA DI PICCOLA UTENSILERIA E MATERIALE DI SANIFICAZIONE

La I.A. dovrà provvedere ad utilizzare, ove se ne ravvisi la necessità, nella cucina comunale, materiale proprio di piccola utensileria (pentolame in acciaio inox o vetro pirex, schiumarole, mestoli etc.) e ad utilizzare proprio materiale di sanificazione per pulire e per rendere igienici i locali dove vengono consumati i pasti giornalieri.

Inoltre provvederà a fornire al plesso ove verranno consumati i pasti caldi, stoviglie in materiale plastico, tovaglioli e tovaglette in materiale cartaceo ai sensi del D.M. 21/03/73 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **ART. 14:** MODALITA' DI UTILIZZO DEL MATERIALE DI SANIFICAZIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

## **ART. 15:** CENTRO DI COTTURA

La I.A. dovrà preparare i pasti caldi nel centro di cottura esistente presso il plesso scolastico, che, nel caso si rendesse necessario, in corso di appalto, dotare di altre attrezzature necessarie ed in regola con le normative vigenti e con le prescrizioni dell'ASL, deve essere, a cura e spese dell'I.A. per tutto il periodo di validità del contratto, appositamente implementato. Ricade, altresì, sulla I.A. la verifica quotidiana e la salvaguardia delle condizioni di igienicità del locale cucina così come la dotazione del personale addetto, messo a disposizione dalla I.A., di tutte le attrezzature e componenti richieste dalla vigente legislazione in materia o dalle prescrizioni impartite al riguardo dall'ASL. In particolare, per il centro di cottura di che trattasi, l'I.A. dovrà tenere un piano di autocontrollo alimentare a cui dovrà attenersi scrupolosamente.

Ai fini del controllo sui pasti consegnati, la I.A. dovrà conservare, in modo idoneo e per tre giorni, un pasto campione nel proprio centro di cottura.

In caso di impossibilità, per motivi indipendenti dalla propria volontà, di utilizzare il centro di cottura di cui è dotato la scuola, l'I.A. è tenuta, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante, ad utilizzare altro centro di cottura di cui dispone o disporrà in un raggio massimo di Km.15.

## **TITOLO VII: ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

### **ART.16: ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità sia civile che penale, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, che derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende a totale carico della I.A.

Pertanto la I.A. deve possedere o stipulare assicurazione RCT, con un massimale non inferiore a euro 2.500.000,00.

## **TITOLO VIII: CONTROLLO DI QUALITA'**

### **ART. 17: CONTROLLI E ISPEZIONI**

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di effettuare o far effettuare, a mezzo dei competenti uffici controlli ed ispezioni nei locali in cui vengono preparati i pasti e dei pasti stessi.

### **ART.18: TIPOLOGIE DEI CONTROLLI**

I controlli sono articolati, di norma, in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio.

### **Art. 19: COMMISSIONI DI CONTROLLO**

Fermi restando i poteri istituzionali in materia di controllo, d'accordo con i Dirigenti Scolastici, può essere prevista l'istituzione di commissioni di controllo sulla qualità degli alimenti e dei servizi erogati dalla I.A. composte da:

- Dirigenti scolastici o loro delegati;
- Rappresentanti del personale docente;
- Rappresentanti dei genitori dei bambini che usufruiscono della refezione, nominati dai consigli di istituto;

Qualora le suddette commissioni dovessero riscontrare delle non conformità sulla qualità, la quantità degli alimenti e sul servizio erogato, relazioneranno all'Ufficio Scuola le anomalie riscontrate.

## **TITOLO IX : PENALITA'**

## **ART. 20: RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLA PENALITA'**

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente alla I.A. per vie brevi e confermati per iscritto entro i sette giorni successivi.

Se entro 8 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la I.A non fornirà alcun motivato chiarimento, ovvero qualora gli stessi non fossero ritenuti accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

## **ART. 21: PENALITA' PREVISTE PER MANCATI ADEMPIMENTI DELLA I.A.**

Salvi i casi in cui l'inadempimento verificatosi non sia di importanza o di gravità tale da integrare i presupposti della risoluzione per inadempimento del contratto, il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penalità per le infrazioni che la I.A. potrà commettere relativamente a:

- confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- mancato rispetto delle tabelle dietetiche;
- mancato rispetto delle tabelle merceologiche;
- rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, parassiti, etc.;
- prodotti alimentari scaduti;
- inadeguata igiene dei locali;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale della I.A.;
- mancato rispetto dei compiti igienico-sanitari affidati al personale della I.A. relativamente alla preparazione, distribuzione, scodellamento ed alla gestione dei locali dove vengono consumati i pasti;
- mancato rispetto delle norme di legge e delle previsioni del capitolato.

## **ART. 22: AMMONTARE DELLE PENALITA'**

Il Comune, per le infrazioni accertate ai sensi dell'art. 21 procederà a comminare alla I.A. una penalità, a seconda della gravità dell'infrazione stessa:

- per la prima, da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di euro 100,00;
- per la seconda, da un minimo di euro 150,00 ad un massimo di euro 300,00;
- per ogni successiva, si procederà ad un aumento progressivo di euro 400,00.

## **TITOLO X: PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **ART. 23: PREZZO DEI PASTI**

Viene posto a base d'asta il prezzo del pasto: 3,80 (tre,80), oltre I.V.A. al 4%.

Nel prezzo medio unitario si intendono interamente compensati dal Comune alla I.A. tutte le prestazioni richieste (forniture di alimenti, servizi, personale, spese ed ogni altro onere espresso e non nel presente capitolato).

### **ART. 24: REVISIONE PREZZI**

Non è ammessa la revisione dei prezzi per tutta la durata del servizio.

### **ART. 25: PAGAMENTI**

Alla I.A. saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti. La I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente; esse saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, entro 30 giorni dalla data di acquisizione delle suddette fatture al protocollo generale.

Le fatture devono essere vistate per regolarità dal personale preposto. Il pagamento avverrà con atti di liquidazione da parte del responsabile del servizio addetto.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenute da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

Nel caso che si dovessero verificare condizioni per cui si deve procedere ad una fornitura di pasti al di fuori di quella prevista per la refezione scolastica o eccedente la stessa, (non superiore al quinto della fornitura complessiva) essa sarà commissionata alla I.A. dell'appalto alle stesse condizioni economiche stabilite in fase contrattuale.

## **TITOLO XI: CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **ART. 26: CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Ai sensi dell'art. 1456 del cod. civile e ferme restando le disposizioni di cui alle leggi speciali, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della I.A.;
- c) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitario e di sicurezza sul lavoro;
- d) gravi violazioni ed inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgv. nn. 155 e 156/97;
- f) casi di gravi intossicazioni ed infezioni alimentari;

- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) impiego di personale non dipendente dalla I.A..

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto e lo stesso si rivarrà sulla I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti.

### **ART. 27: SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico della impresa aggiudicataria tutte le spese relative alla stipula del contratto la cui forma è quella pubblico-amministrativa.

## **TITOLO XII: CONTROVERSIE**

### **ART. 28: CONTESTAZIONI E VERTENZE**

Qualunque contestazione e/o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto, sarà definito dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nei casi previsti dalla legge.

Il Foro competente è quello di Salerno.

## **TITOLO XIII: NORME FINALI**

### **ART. 29: RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative in materia.