



CITTA' DI ROCCADASPIDE  
(PROVINCIA DI SALERNO)

DISCIPLINARE D' APPALTO

MENSA SCOLASTICA

**FORNITURA PASTI PER LE SCUOLE:  
INFANZIA E MEDIA**

## **Art. 1**

### **Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la fornitura, per gli anni scolastici 2013/14 – 2014/15, di circa 32.000 pasti veicolati in tegame caldo ed il loro trasporto presso le sedi scolastiche sottoelencate:

- Scuola dell'Infanzia del Capoluogo;
- Scuola dell'Infanzia del plesso scolastico di Fonte;
- Scuola dell'Infanzia del plesso scolastico di Serra;
- Scuola dell'Infanzia del plesso scolastico Doglie;
- Scuola Media Capoluogo.

Il pasto per la scuola dell'infanzia è per cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) e per la scuola media per due giorni settimanali (martedì e venerdì), fatte salve eventuali sperimentazioni che prevedono differenti articolazioni organizzative, e comprende: primo, secondo, contorno e frutta.

## **Art. 2**

### **Inizio e termine delle forniture**

La fornitura dei pasti dovrà essere assicurata per gli anni scolastici 2013/14 – 2014/15 - in ogni caso la data di inizio e di fine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione Comunale. Le consegne avverranno con cadenza giornaliera fatta esclusione del sabato e della domenica e di tutte le festività civili e religiose, effettivamente riconosciute.

L'Amministrazione Comunale può, per comprovati e giustificati motivi, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa, procedere alla sospensione della fornitura, previa comunicazione alla ditta con almeno 24 ore di anticipo rispetto all'inizio di servizio, nel caso di eventi improvvisi e tali da non consentire il preavviso entro il predetto termine (calamità naturali o eventi improvvisi connessi a motivi che possono compromettere la salute degli alunni, chiusura delle scuole improvvisa ecc) entro le ore 9,00 del giorno in cui è prevista la fornitura e senza che nessuno indennizzo potrà essere preteso dalla ditta aggiudicataria.

Le consegne dovranno essere effettuate presso le varie scuole, con orari e modalità che verranno comunicate alla ditta aggiudicataria, successivamente all'aggiudicazione.

## **Art. 3**

### **Quantitativi pasti**

Il numero dei pasti da fornire è subordinato alle presenze effettive degli alunni che usufruiscono del servizio mensa scolastica.

Il numero dei pasti erogati, sarà riscontrato dall'Amministrazione Comunale dalle bolle di consegna debitamente firmate dal responsabile scolastico di ogni plesso.

La ditta aggiudicataria dovrà, comunque ritenersi impegnata ad eseguire la fornitura anche in presenza di consistenti variazioni sia in aumento che in diminuzione del numero complessivo di pasti indicati nel bando senza modifica alcuna del prezzo unitario stabilito in sede di gara. Il numero dei pasti da fornire, presumibilmente, per gli anni scolastici 2013/14 – 2014/15 è di circa di 32.000.

## **Art. 4**

### **Importo presunto dell'appalto**

L'importo del singolo pasto a base d'asta è di € 3,65, IVA esclusa, per gli alunni della scuola dell'Infanzia € 3,85, IVA esclusa, per gli alunni della scuola media.

L'importo presunto dell'intera fornitura, relativa agli anni scolastici 2013/14 – 2014/15, ammonta a € 120.000,00, IVA esclusa.

## **Art. 5**

### **Modalità dell'appalto**

Per la scelta del contraente si procederà con gara a procedura aperta che sarà aggiudicata con il criterio del massimo ribasso sul prezzo unitario, di cui all'art. 82 del D.Lgs. 163/2006.

I partecipanti dovranno far pervenire l'offerta e la documentazione come stabilito nel bando di gara, attenendosi a tutte le disposizioni in esso contenute.

L'aggiudicazione si effettuerà in presenza anche di una sola offerta valida, se ritenuta conveniente.

Il prezzo di aggiudicazione resterà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto e si intenderà comprensivo di ogni onere per l'esecuzione delle prestazioni.

## **Art. 6**

### **Documentazione**

La ditta aggiudicataria prima della sottoscrizione del contratto dovrà produrre la seguente documentazione:

- a) Autorizzazione sanitaria del centro di cottura ai sensi dell'art. 2 della legge 283/1962 e successive modificazioni ed integrazioni, abilitato alla produzione, preparazione e confezionamento dei pasti destinati alla ristorazione collettiva da veicolare, nonché dell'art. 25 del DPR n. 327 del 23/3/1980 e succ. modif. ed integrazioni anche di norme regionali;
- b) Certificato di idoneità igienico - sanitaria degli automezzi addetti al trasporto degli alimenti ai sensi dell'art. 43 e succ. modificazioni del DPR 327/80;
- c) Copia autenticata, ai sensi di legge, della carta di circolazione da cui risulta la data dell'ultima revisione degli automezzi da utilizzare per il trasporto dei pasti;
- d) Certificazione "Sistema qualità" normativa ISO 9001:2000;
- e) Certificato C.C.I.A.A. rilasciato in data non anteriore a sei mesi, per la specifica categoria oggetto della gara (servizio mensa collettiva);
- f) Per le Cooperative: Certificato di iscrizione nel registro Prefettizio e nel registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per la categoria oggetto della gara (servizio mensa collettiva);

## **Art. 7**

### **Procedure di controllo per preparazione pasti**

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti e/o da personale comunale appositamente incaricato, e/o da una commissione, composta da un docente e da due genitori,

designati dal Dirigente Scolastico, oppure mediante i servizi dell'Azienda Sanitaria Locale, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali del centro di cottura e fornendo ogni eventuale documentazione richiesta.

L'Amministrazione, infine, si riserva il diritto di far effettuare controlli a mezzo prelievamento di campioni presso il centro di cottura, da sottoporre ad un esame di laboratorio, e di tipo chimico-fisico e di tipo microbiologico per l'individuazione di qualsiasi forma di contaminazione batterica, volti ad individuare la presenza di eventuali sostanze estranee e tossiche nelle derrate.

Tutti gli altri ingredienti (aromi, sale, formaggio grattugiato – Grana o Parmigiano) sono lasciati alla responsabilità della ditta aggiudicataria, con l'intesa che ogni piatto dovrà risultare gradevole e con condimento giusto. Per essi, comunque, è obbligatorio il rispetto delle grammature nelle tabelle dietetiche fatte dall'ASL. SA/3.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto non previsto nelle tabelle dietetiche salvo diversi accordi.

Tutti i succitati prodotti dovranno essere di una marca tra quelle leader nel settore specifico.

## **Art. 8** **AUTOCONTROLLO**

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

## **Art. 09** **Menù**

I pasti dovranno essere conformi al menù consigliato dall'ASL SA/3, depositato agli atti di ufficio, e/o comunque concordato con l'Amministrazione Comunale. Durante l'appalto il menù potrà subire comunque modifiche per particolari esigenze dell'utenza, ma sarà sempre concordato con l'Amministrazione e/o con l'ASL SA/3 e non potrà produrre variazioni sul costo delle derrate e pertanto, la ditta ne confermerà il prezzo-pasto fissato in sede di aggiudicazione.

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali di alunni portatori di patologie dell'apparato digerente e di intolleranze alimentari, debitamente documentate da relazione medica - specialistica, la Ditta è obbligata a confezionare pasti particolari al prezzo convenzionato, risultato dalla gara di appalto, senza alcun diritto a maggiorazione.

## **Art. 10** **Riciclo**

E' vietata ogni forma di riutilizzo di tutte le sostanze alimentari e non occorrenti alla preparazione di tutti i pasti.

## **Art. 11**

### **Confezionamento e trasporto**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. Dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente. E' obbligatorio il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema HACCP) .

Le pietanze dovranno essere confezionate con apposite vaschette del tipo "per alimenti", che dovranno essere termosaldate od aggraffate a seconda della consistenza della pietanza.

Le pietanze, opportunamente riposte in contenitori termici, verranno veicolate con automezzi, di esclusiva proprietà della ditta aggiudicataria, munita di autorizzazione sanitaria al trasporto di alimenti, secondo le disposizioni vigenti di legge.

La ditta aggiudicataria, provvederà anche al personale addetto alla conduzione dei veicoli anzi menzionati, assicurando e garantendo l'idoneità dello stesso.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, salvo cause di forza maggiore, nelle ore stabilite dall'Amministrazione Comunale in accordo con il Dirigente scolastico..

Il servizio di refezione scolastica in appalto è riferito alle prestazioni di seguito specificate:

- a) preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura della ditta affidataria;
- b) trasporto dei pasti presso gli appositi locali mensa delle scuole interessate al servizio;
- c) fornitura di tovaglie monouso, posate e bicchieri;
- d) distribuzione dei pasti agli alunni;
- e) scodellamento;
- f) sparcchiamento e pulizia dei tavoli .
- g) rimozione dei contenitori termici utilizzati

All'atto della consegna dei pasti, la ditta deve presentare ad ogni plesso, una bolla di consegna, debitamente sottoscritta da cui risulta la quantità dei pasti forniti.

## **Art. 12**

### **Responsabilità**

La ditta aggiudicataria risponderà di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose, durante l'espletamento della fornitura, nonché di tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi preparati appositamente per il servizio di che trattasi. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento della fornitura o a cause ad esse connesse, derivassero al Comune di Roccadaspide o a terzi, cose e persone, s'intenderà senza riserve od eccezione, a totale carico della ditta aggiudicataria.

## **Art. 13**

### **Penalità**

La ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente disciplinare, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernente il servizio stesso.

La mancata osservanza di quanto stabilito nel presente Disciplinare comporterà per le prime due volte l'applicazione di una penale di € 500,00, successivamente il contratto sarà rescisso con le relative conseguenze.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienze da parte della ditta appaltatrice, l'amministrazione provvederà all'incameramento della cauzione, salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

## **Art. 14**

### **Subappalto**

La Ditta Appaltatrice non potrà cedere o subappaltare il servizio né direttamente, né in forma occulta, pena l'immediata risoluzione del contratto con l'incameramento della cauzione a titolo di penale e la sospensione d'ogni pagamento in corso, nonché il risarcimento di ogni danno eventualmente causato.

## **Art. 15**

### **Stipulazione del Contratto**

Si procederà alla stipula del Contratto mediante atto pubblico/amministrativo a rogito del Segretario Comunale. Pertanto la ditta aggiudicataria, entro i termini stabiliti dalla Stazione Appaltante nella comunicazione di aggiudicazione, dovrà fornire, a pena di decadenza dell'aggiudicazione medesima:

- a) Cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale. E' consentita la costituzione della cauzione stessa mediante fidejussoria prestata da Istituto di Credito di diritto pubblico, da Banca di interesse Nazionale o da altre banche o Casse. E' altresì, consentita la presentazione di polizza fidejussoria rilasciata da Compagnia di Assicurazione. Tale cauzione definitiva deve essere mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto.
- b) Spese relative alla registrazione del contratto, e diritti, se dovuti, secondo le leggi in vigore;

## **Art. 16**

### **Cauzione**

Le ditte concorrenti dovranno versare, a titolo di cauzione provvisoria, una somma pari al 2% sull'importo presunto del servizio di mensa, per gli anni scolastici 2013/14 – 2014/15, di € 120.000,00, IVA esclusa. La cauzione può essere costituita mediante polizza fidejussoria, bancaria od assicurativa. In caso di riunione di concorrenti, la cauzione, se a mezzo di fidejussione, è presentata, su mandato irrevocabile dall'impresa mandataria o capogruppo, in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale nel caso di associazione temporanea di tipo orizzontale e, con responsabilità "pro quota", nel caso di associazione temporanea di tipo verticale.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario. All'aggiudicatario detta cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione, se non ne viene fatta richiesta in sede di gara;

A garanzia degli obblighi contrattuali la ditta aggiudicataria è tenuta alla costituzione di una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, da versare secondo le modalità previste per il versamento della cauzione provvisoria. Lo svincolo della cauzione definitiva avverrà a fornitura completamente ultimata, accertato che eventuali contestazioni insorte siano risolte;

## **Art. 17**

### **Pagamenti**

I pagamenti del corrispettivo per il servizio svolto verranno effettuati mensilmente, con riferimento ai pasti effettivamente forniti, previa esibizione della relativa fattura.

## **Art. 18**

### **Controversie**

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere relativamente all'interpretazione ed applicazione del presente disciplinare, sarà dalle parti devoluta al foro di Salerno riconosciuto unico competente.

## **Art. 19**

### **Richiamo delle norme di legge**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Disciplinare di Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa  
f.to Dott/ssa Fulvia GALARDO