



# COMUNE DI MARZI

Provincia di Cosenza

*SERVIZIO AMMINISTRATIVO FINANZIARIO*  
*N. 94 del 18/08/2015 UFF. AMM. FINANZ.*

## **DETERMINAZIONE**

*N. 194 REG. GEN. del 18/08/2015*

**OGGETTO : APPROVAZIONE CAPITOLATO D'ONERI PER  
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA  
SCUOLA DELL'INFANZIAE DEGLI ANZIANI DESTINATARI DEL SERVIZIO  
DI ASSISTENZA DOMICILIARE – PERIODO OTTOBRE 2015 GIUGNO 2016**

## **IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Premesso che il Comune di marzi provvede in ciascun anno scolastico all'organizzazione del servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria e per le persone anziane destinatarie del servizio di assistenza domiciliare per il periodo ottobre 2014 Giugno 2016;

VISTO il Decreto del Sindaco, prot. n. 1776 del 19/07/2012, con il quale sono state conferite alla sottoscritta, le funzioni di responsabile del settore amministrativo comunale;  
Vista la Delibera di G.M. n. 46 del 21/07/2015, immediatamente eseguibile, con la quale l'Amministrazione ha approvato le direttive per l'attuazione del servizio mensa scolastica;  
Visto che bisogna procedere all'approvazione di un capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio e la gestione dell'Asilo Comunale;

VISTI, altresì:

Il regolamento comunale di organizzazione degli uffici e dei servizi;  
il Testo Unico n. 267/2000;

## **D E T E R M I N A**

1. Di approvare, come approva, per i motivi espressi in narrativa, il capitolato d'oneri per l'affidamento e la gestione del servizio della mensa scolastica per la scuola dell'infanzia e fornitura mensa agli anziani destinatari del servizio di assistenza domiciliare per il periodo ottobre 2015 Giugno 2016, che allegato alla presente atto

- alla lettera "A" ne forma parte integrante e sostanziale.
2. Di trasmettere copia della presente determinazione:  
al Sindaco e al Segretario Comunale;
  3. Di dare atto che il presente atto verrà pubblicato per quindici giorni consecutivi  
all'albo pretorio.

Marzi Li 18/08/2015

Il Responsabile del Servizio  
Dott.ssa Maria Diana

VISTO. Si attesta:

la regolarità amministrativa e contabile del presente atto (Art. 147 bis, comma 1, Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267 – Testo Unico Degli Enti Locali).

Lì, 18/08/2015

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO  
Dr. Maria Diana

---

AVVISO DI PUBBLICAZIONE

---

Visti gli atti d'ufficio, si attesta che la presente determinazione è stata data per la pubblicazione all'Albo pretorio on-line del Comune il \_\_\_\_\_, per quindici giorni consecutivi.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Dr. Maria Diana

---

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

---

Visti gli atti d'ufficio, si attesta che la presente determinazione è stata pubblicata all'Albo pretorio on-line del Comune dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_, per quindici giorni consecutivi, in analogia a quanto prescritto per le deliberazioni dall'art.124, comma 1, del Decreto Legislativo n. 267/2000 ( N° \_\_\_\_ del Registro delle Pubblicazioni) .

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Dr. Maria Diana

## ALLEGATO A

### COMUNE DI MARZI - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA ANNO 2015/2016

Art. 1) OGGETTO DELL'APPALTO - L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione nelle diverse fasi di acquisto e conservazione delle derrate alimentari, preparazioni, trasporto, consegne e distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche.

I pasti, confezionati a cura dell'appaltatore con merce propria, dovranno essere preparati utilizzando la struttura nel centro di cottura del Comune presso la Scuola Materna Via E. Tano, e comprenderanno un primo piatto, un secondo, un contorno e frutta fresca secondo le qualità e quantità indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

In particolare i seguenti alimenti:

- pasta;
- pelati e passata di pomodoro;
- legumi

dovranno provenire da colture biologiche e la ditta aggiudicataria dovrà produrre adeguata certificazione attestante detta provenienza (A.I.A.B. o equivalente).

E' tassativamente escluso l'uso di cibi precotti o preconfezionati. Per condire i cibi dovranno essere utilizzati olio extra vergine di oliva e sale iodato.

L'appaltatore dovrà altresì gestire il servizio di refettorio presso le scuole interessate (scuola dell'infanzia e primaria e per le persone anziane destinatario del servizio di assistenza domiciliare;) e quindi: l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione degli stessi ai tavoli, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, la gestione dei rifiuti, la pulizia quotidiana e l'igienizzazione dei locali utilizzati per la refezione e gli altri locali annessi.

Art. 2) DURATA DEL CONTRATTO - Il servizio avrà la durata di anni uno e precisamente per l'anno scolastico 2015/2016 e sarà effettuato secondo il calendario scolastico delle scuole servite con l'esclusione dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospesi per una qualsiasi ragione.

Art. 3) MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - La ditta aggiudicataria dovrà fornire ed assicurare i seguenti servizi:

a) organizzazione e gestione completa delle mense delle scuole dell'obbligo consistente in: allestimento refettori, preparazione e distribuzione pasti, raccolta e pulizia utensili, pulizia completa suppellettili e locali utilizzati (refettori e cucina), fornitura di piatti, di bicchieri e di idonei contenitori in materiale infrangibile per l'acqua, di tovaglie monouso per i tavoli e tovaglioli di carta, di posate in plastica (tris monouso preconfezionato e sigillato), fornitura di detersivi e di tutti i materiali di pulizia, fornitura di gas per impianti cucina; la ditta aggiudicataria dovrà altresì dotarsi di tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore per i locali cucina, mensa e dispensa (piani cottura e cappa aspirante, lavelli, frigoriferi, lavastoviglie, credenze, ecc).

b) eventuale trasporto dei pasti con mezzo proprio idoneo a norma di legge, ed in idonei contenitori termici dal centro di cottura ai singoli refettori ubicati nei plessi scolastici;

c) controllo preventivo dei generi alimentari usati quotidianamente per la preparazione dei pasti, al fine di verificarne la rispondenza — per qualità, quantità e tipologia — alle tabelle dietetiche ed ai menu allegati al presente capitolato, che potranno subire variazioni su specifica indicazione da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti dell'ASP di Cosenza, Distretto di Rogliano.

Art. 4) PERSONALE - Il personale adibito dall'appaltatore al servizio dovrà risultare in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie, pena la sostituzione immediata; dovrà inoltre essere in numero sufficiente a garantire

l'espletamento del servizio, cioè almeno una unità per plesso presente al momento della somministrazione dei pasti e fino al termine della refezione, ed almeno due unità in servizio presso il centro di cottura. I nominativi del personale dovranno essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale unitamente a copia dei rispettivi libretti sanitari. Sempre per iscritto dovranno essere comunicate eventuali sostituzioni. La ditta appaltatrice dovrà inoltre comunicare per iscritto il nominativo ed il recapito telefonico del responsabile del servizio mensa cui fare riferimento per ogni evenienza. Per il personale utilizzato la ditta appaltatrice si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nei contratti di lavoro di categoria.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria, pena la decadenza dell'appalto, di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, l'incarico affidatole.

Art. 5) VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO - L'Amministrazione Comunale, per il tramite del personale preposto e dell'apposita Commissione di Vigilanza costituita dal Sindaco o suo delegato, da due consiglieri comunali di cui uno in rappresentanza della maggioranza ed uno in rappresentanza della minoranza, dal Responsabile del Servizio n. 1 e da n. 2 rappresentanti del Consiglio d'Istituto (uno in rappresentanza dei genitori ed uno in rappresentanza dei docenti) si riserva la facoltà di effettuare controlli sulla qualità e quantità dei cibi, nonché sull'igienicità del servizio e sulla provenienza biologica degli alimenti.

Nell'eventualità che la Commissione verifichi la non osservanza di quanto sopra potrà chiedere all'Ente la comminazione di una penale di € 150,00 vedi art. 10.

In caso di recidiva o di grave inadempienza potrà chiedere all'Ente di recedere dal contratto, previo incameramento della cauzione definitiva.

Art. 6) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA - Il concorrente dovrà provare, a pena di esclusione dalla gara, attraverso le dichiarazioni o certificazioni sotto richieste, che la ditta:

- a) E' in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi previsti dall'art. 38, comma 1 lett. a), d), e), f), g), h), i), m) del codice dei contratti emanato con D.Lgs. n. 163/2006;
- b) E' iscritta alla C.C.I.A.A. per la categoria di ristorazione collettiva o equivalente;
- c) Ha adottato una procedura di controllo secondo il sistema HACCP, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997;
- d) E' in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro ai disabili (legge n. 68/1999);
- e) E' in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei dipendenti secondo la legislazione vigente;
- f) Non si trova in una delle situazioni di controllo e/o collegamento diretto o come controllante o come controllato ai sensi dell'art. 2359 del C.C. con altro partecipante alla gara;
- g) Non ha a proprio carico procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge n. 142/1956, e non si trova in alcuna delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge n. 575/1965 e ss.mm.ii. (antimafia);
- h) Non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001, oppure si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;
- i) Non ha a proprio carico sentenze definitive di condanne passate in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, o sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono

sull'affidabilità morale e professionale o per uno o più reati di partecipazione a una organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari di cui all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

j) Si impegna, in caso di aggiudicazione, a produrre entro il termine indicato dall'Amministrazione, il piano operativo della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008;

k) Ha preso conoscenza dello stato di fatto dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sullo svolgimento del servizio di ristorazione e ha ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta presentata;

l) Di essere in grado di fornire a spese proprie tutta l'attrezzatura di cucina mancante nel centro di cottura, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune;

m) Si impegna, a pena di decadenza, in caso di aggiudicazione a dare inizio al servizio, anche nelle more della stipula del contratto, entro il termine fissato dall'Amministrazione;

n) Ha acquisito ed esaminato il presente capitolato e la lettera di invito e ne accetta integralmente, ai sensi dell'art. 1341 C.C., senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in esse contenute e che i servizi, oggetto dell'appalto, saranno effettuati e condotti conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;

o) Ha tenuto conto nel formulare la propria offerta di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che possono intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

p) E' a conoscenza che, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196, i dati personale raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

ART. 7) MENU' E TABELLE DIETETICHE - I menù settimanali sono compilati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dall'ASP di Cosenza, Distretto di Rogliano, che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale. Essi dovranno essere eseguiti scrupolosamente dalla ditta aggiudicataria. Le innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra la ditta, l'ASP di Cosenza e l'Ente Appaltante.

L'appaltatore si impegna quotidianamente a riportare per iscritto su apposita bacheca posta nell'atrio della scuola il menù effettivamente servito nella giornata.

Art. 8) CAUZIONI -- A garanzia dell'adempimento del contratto, l'appaltatore è tenuto a versare una cauzione partecipativa (provvisoria) e, in caso di aggiudicazione del servizio, una cauzione definitiva, entrambe infruttifere.

La cauzione provvisoria a garanzia dell'offerta, da prestare anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa, è stabilita in € 500,00 (cinquecento/00) pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto (€ 25.000,00). La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione. Qualora i concorrenti intendessero versare l'importo della cauzione si comunica che il versamento potrà essere effettuato sul ccp n. 11594876 intestato al Comune di Marzi. In tal caso dovrà essere allegata la ricevuta del bollettino di versamento. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali è stabilita nella misura del 10% dell'importo del contratto (IVA esclusa). Detta cauzione potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. La cauzione definitiva resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

ART. 9) PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI – Il pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore verrà effettuato dal Comune a cadenza mensile tramite il Servizio di Tesoreria dell'Ente entro il termine di giorni trenta dal ricevimento delle relative fatture, che dovranno essere corredate dei tickets utilizzati dagli utenti nel mese relativo alla fatturazione.

ART. 10) PENALI - In conseguenza della primaria necessità che il presente servizio sia svolto con la massima professionalità, a prevenzione di ogni inefficienza che possa causare danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze esistiche che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicate:

- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- derrate alimentari non rispondenti per qualità merceologica o organolettica;
- quantità e qualità dei cibi inferiore a quelle precisate nelle tabelle dietetiche e nel presente capitolato;
- violazione alle norme di igiene e ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore.

Le mancanze di cui ai precedenti punti daranno luogo all'applicazione di una sanzione pari ad € 150,00. Oltre tale limite vi sarà la risoluzione del contratto.

ART. 11) RISOLUZIONE CONTRATTUALE – NUOVO CONTRAENTE- L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto con l'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già preposte in sede di offerte.

ART. 12) SPESE, IMPOSTE E TASSE - Tutte le spese, imposte e tasse conseguenti alla stipulazione e alla registrazione del contratto saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 13) RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE - La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti e nei luoghi di lavoro, nonché le norme del codice civile e a quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

ART. 14) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI- Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n. 196/2003 si informa che tutti i dati forniti dal concorrente saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo sia magnetico anche in seguito all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il Responsabile del Servizio

Dr.ssa Maria Diana