



**Comune di Marigliano**  
Provincia di NAPOLI

***CAPITOLATO D'ONERI***

**APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCUOLE MATERNE**

**ART. 1) (OGGETTO – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO)**

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Durata dell'appalto: ottobre 2006 - 15 giugno 2008.

La forma dell'appalto è quella del Pubblico Incanto ai sensi dell'Art.55 del D. Lg.vo n.163 del 12.4.2006.

L'importo presunto dell'appalto per il periodo sopra citato viene stimato in € 658.000,00 oltre IVA al 4% con un importo a pasto di € 3,29 oltre IVA al 4% .

**ART.2) (ESCLUSIONE – MODALITA' DELL'APPALTO – PAGAMENTI)**

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'Art.81, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del D. Lg.vo n.163 del 12.4.2006.

Le ditte, per la partecipazione alla gara, devono possedere, pena l'esclusione:

1. iscrizione presso il Registro delle Imprese per attività rientrante nell'oggetto della gara
2. idonee dichiarazioni bancarie

3. fatturato globale d'impresa dell'ultimo triennio riferito al settore della ristorazione, nonché servizio di ristorazione scolastica realizzato nell'ultimo triennio pari almeno all'importo complessivo posto a base d'asta e comunque non inferiore ad € 329.000,00 annuo.
4. di essere in possesso di mezzi di trasporto idonei e conformi al D.P.R. 327/80 art.43, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e delle dovute abilitazioni all'asporto dei pasti.
5. di impegnarsi ad effettuare il servizio con almeno 3 cuochi/e e 3 aiutanti cuochi/e in possesso di qualifica e quant'altro previsto nel Bando e Disciplinare di Gara.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata sulla base dei seguenti elementi:

1. Qualità ed organizzazione del servizio **massimo punti 75/100** di cui per:

**a) Certificazione del sistema di qualità: massimo 25 punti**

- ✓ se in possesso di UNI EN ISO 9002 punti 13
- ✓ se in possesso di UNI EN ISO 9001:2000 punti 25

**b) Fatturato degli ultimi 3 anni relativo a servizi di ristorazione collettiva nel settore scolastico: massimo 15 punti**

- ✓ Fino a € 1.500.000,00 punti 4
- ✓ Da oltre € 1.500.000,00 a € 2.500.000,00 punti 7
- ✓ Oltre € 2.500.000,00 punti 15

**c) Utilizzo di prodotti Biologici : massimo 20 punti**

- n.1 prodotto biologico punti 4
- n.2 prodotti biologici punti 8
- n.3 prodotti biologici punti 12
- n.4 prodotti biologici punti 16
- n.5 prodotti biologici punti 20

**d) Servizio trasporto pasti: massimo 5 punti**

- ✓ Espletato con 1 automezzo punti 2
- ✓ Espletato con più di 1 automezzo punti 5

**e) Centro di cottura: massimo 10 punti**

- possesso o impegno ad avere in disponibilità un centro di cottura sul territorio comunale entro 60 gg. dall'aggiudicazione. punti 10
- possesso o impegno ad avere in disponibilità un centro di cottura sul territorio dei comuni limitrofi ad

una distanza che consenta il consumo del pasto entro 2 ore dalla preparazione, entro 60 gg. dall'aggiudicazione

punti 5

2. Prezzo: **massimo punti 25/100**

La valutazione dell'offerta economica avverrà nel seguente modo:

- al prezzo più basso verranno attribuiti punti 25, agli altri sarà attribuito il punteggio in modo proporzionale, come segue:

$$\text{(punteggio da assegnare)} = \frac{25 \times (\text{ribasso offerto})}{(\text{massimo ribasso offerto in gara})}$$

e sarà effettuata solo per le ditte che avranno raggiunto un punteggio complessivo di 55 su 75 per Qualità ed organizzazione del servizio.

Alla fine delle operazioni, si procederà alla somma dei punteggi conseguiti e l'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio.

A parità di punteggio complessivo, si procederà ad aggiudicare la gara alla ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto sulla base della qualità.

L'Amministrazione comunale, al fine di procedere all'individuazione delle offerte anormalmente basse, procederà a quanto stabilito dall'art.86 del D.Leg.vo n.163/2006.

Qualora a seguito di verifica secondo le procedure del richiamato art.86 D.L.vo n.163/2006, risultassero offerte anormalmente basse, l'Amministrazione comunale chiederà all'offerente le necessarie giustificazioni e, se queste non fossero ritenute valide, ha la facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato, escludendolo dalla gara. In tal caso, la fornitura verrà appaltata alla successiva ditta che avrà presentato migliore offerta.

Le ditte partecipanti alla gara dovranno dichiarare, in rispetto alle caratteristiche organolettiche degli alimenti, quale saranno le marche che saranno utilizzate nel corso dell'appalto. Tali marche saranno vincolante per la ditta per tutta la durata dell'appalto.

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice sarà effettuato nel mese successivo a quello del servizio prestato e in conformità al ribasso praticato.

Il numero dei pasti sarà dedotto dai registri di consegna merce posti in ogni singolo plesso, previo vidimazione da parte di personale comunale e/o dal responsabile scolastico del plesso, all'uopo, incaricati.

**ART.3) (CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO)**

Il servizio di che trattasi, dovrà essere assicurato in conformità all'allegata tabella dietetica e nel rispetto del presente Capitolato.

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche.

Il servizio consiste nella preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti destinati alla refezione scolastica di n.200.000 pasti presunti agli alunni ed insegnanti aventi diritto delle Scuole materne insistenti sul Territorio e comprende la fornitura delle derrate alimentari, surgelati, carni bovine, pollame, frutta ed ortaggi, gas in bombole, materiale a perdere per mensa, 1 bottiglia di acqua naturale oligominerale da ½ lt. a pasto, trasporto delle vivande nei plessi dove non sussiste il centro di cottura, nonché la pulizia dei locali adibiti a refettorio e lo sversamento dei rifiuti in rispetto alle disposizioni comunali.

Il materiale igienico-sanitario occorrente per la pulizia dei refettori e dei locali cucina e per lo sversamento dei rifiuti è a totale carico della ditta appaltatrice.

La cottura dei cibi avverrà in n.03 centri di proprietà del Comune di Marigliano, individuati nelle Scuole materne Pontecitra 2 – Rodari e Padre Pio.

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali dovranno essere collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini, il mantenimento delle temperature previste per legge.

La ditta aggiudicataria può per le Scuole sprovviste di centro di cottura ed in caso di disservizio dei centri di cottura comunali, preparare e confezionare i pasti in un centro di cottura in disponibilità, avente tutti i requisiti previsti per legge.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio, alle presenze a scuola e ad altre cause circostanti. Conseguenzialmente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori nei limiti stabiliti dall'art.11 del R.D. 18.11.23 n.2440 pari ad un quinto dell'importo di appalto, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Il servizio è riferito ai soli giorni di effettiva lezione nelle scuole, escluso il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà.

Qualora, si dovessero verificare cause di forza maggiore tali da provocare la chiusura del centro/i di cottura, la ditta appaltatrice, sprovvista di un proprio centro di cottura, provvederà alla preparazione dei pasti occorrenti presso i centri di cottura utilizzabili e, senza nulla pretendere dall'Ente, dovrà provvedere alla distribuzione degli stessi con automezzi e attrezzature e materiale proprio.

Ogni qual volta il Comune ne faccia richiesta, la ditta si impegna alla fornitura di cestini (cibi freddi) di uguale valore a quello dei pasti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive. Tali quantitativi saranno rilevati dal ritiro dei buoni-pasto da parte del personale ausiliario scolastico e, previa compilazione di apposita distinta, consegnati alla ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice, a sua cura e spese, provvederà al ritiro dei buoni-pasto e distinte dai vari plessi scolastici che dovranno essere consegnati all'Ufficio P.I. ogni quindici giorni.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente Capitolato D'Oneri e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

#### ART.4) (LOCALI MENSA)

L'Ente darà in uso alla ditta appaltatrice i centri di cottura, così come esistenti, compreso il pentolame, le stoviglie, attrezzature e quant'altro di proprietà trovati negli stessi e metterà a disposizione energia elettrica, acqua e servizi igienici.

La ditta appaltatrice deve provvedere a sue spese a far opere di manutenzione ai centri di cottura.

Eventuali adeguamenti che insorgessero in futuro, sono da considerarsi a totale carico della ditta appaltatrice, così come il personale di cucina, refezionista e della pulizia dei locali deputati per la preparazione e la consumazione dei pasti.

A totale carico della ditta appaltatrice sono anche gli automezzi e il personale da impiegare per il trasporto dei pasti dai centri di cottura ai plessi dove non esiste centro di cottura, adiacenti e non.

#### ART.5) (ORGANIZZAZIONE SERVIZIO MENSA)

Presso ogni refettorio dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- a) ricevimento dei "contenitori pasto"
- b) predisposizione del refettorio;
- c) predisposizione dei tavoli per i pasti;
- d) distribuzione dei pasti;
- e) pulizia dei locali e dei tavoli
- f) riordino dei tavoli dopo i pasti;
- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) gestione dei rifiuti.

Per numero "adeguato di addetti" deve intendersi una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la Ditta dovrà provvedere in merito.

#### ART.6) (COMPOSIZIONE DEI PASTI E CARATTERISTICHE DELLA MERCE).

La ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza di quanto dettato del D.Leg.vo 155/97.

I pasti dovranno essere composti secondo i menu' allegati, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati.

Dovranno essere confezionati con **derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati**, di prima scelta e igienicamente ineccepibili e conformi alle vigenti normative. Sulle stesse deve essere sempre presente ed in modo leggibile l'etichettatura.

**La pasta** dovrà essere di semola di grano duro, rispettare le prescrizioni della Legge 4/7/67 N.580, in confezione igienica carta graft e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura, buona resistenza alla cottura per almeno 30 minuti a 65° per il prodotto cotto e sgocciolato, dopo la quale dovrà presentarsi integra e "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo. Comunque non dovrà avere odore e sapore di rancido, di muffa o comunque sgradevole anche se palese dopo la cottura. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "O" o di produzione straniera e non dovrà avere odore e sapore di rancido, di muffa o comunque sgradevole anche se palese dopo la cottura.

**I pelati** dovranno essere prodotti in rispetto delle prescrizioni della Legge 10.03.1969 n.96 e D.P.R. 11.04.1975 n.428 con pomodori tipo San Marzano scelti, freschi, di giusta maturazione, colore rosso vivo e senza difetti, in scatola di latta nuova e senza ammaccature.

**L'olio** del tipo classificato "extra-vergine di oliva", di marca nazionale, con le caratteristiche rispondenti alla Legge 13.11.60 n.1407, dovrà essere purissimo con un grado di acidità inferiore all'1%, senza aggiunta di olio di semi, di produzione dell'annata, di colore limpido e di sapore non amaro e in confezioni di vetro da lt.1.

**Il pane**, tipo rosetta, come dispone l'art. 7 della L. 4/7/87 n. 580, dovrà essere preparato con farina del tipo "00" ed in confezioni da gr.100, dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, cotto al punto giusto in maniera che la mollica uscirà spugnosa ed elastica alla pressione delle dita e fresco di giornata.

**Il riso**, di varietà Perboiled, dovrà essere di tipo a grana dura di produzione nazionale, in perfetto stato conservativo ultimo raccolto, brillante, grani interi, lucidi ed uniformi, bianchi senza punteggiatura nera, non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto, tipo RB (affusolati, dente pronunziato, sezione schiacciata).

**I legumi secchi** dovranno essere di marca nazionale in confezioni idonee come per legge, prodotti di prima qualità, ovvero secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei, non infestati da parassiti animali o vegetali e provenienti dall'ultimo raccolto in commercio.

**Il fiordilatte** dovrà essere prodotto utilizzando solo latte di vacca con sostanze grasse non inferiori al 3,2%. La cagliata deve essere fatta fermentare a 35-40 gradi per breve tempo. Deve essere esente da difetti di crosta (rammollimento, gassosità),

di colore ed odore. L'occhiatura deve essere regolare e priva di gonfiori, grammatura 40 grammi, in confezione igienica singola sulla quale dovrà essere riportata la data di produzione, la denominazione commerciale e il luogo di produzione. Le singole confezioni dovranno essere conservate nel liquido di governo fino al momento della distribuzione.

**Il Sale** dovrà essere marino scelto, grosso e fino, in confezioni da 1 Kg.

**Il prosciutto** cotto deve essere di primaria marca nazionale, confezionato secondo le disposizioni di legge e distribuito già affettato in giornata in confezioni chiuse. Deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia e di prima qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del responsabile del procedimento, dipendente del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione e la data di scadenza. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato il prosciutto affettato e confezionato sotto vuoto.

**Purè** pervenire dalle migliori varietà di patate conservandone tutto il sapore e i principali elementi nutritivi.

**Il Parmigiano Reggiano** deve provenire da forme non inferiori a 24 KG, pasta di colore leggermente paglierina, aroma delicato, gusto saporito non piccante, struttura della pasta granulosa con occhiatura minuta appena visibile, stagionatura minima di due anni, esente da difetti o altre ragioni di qualsiasi natura, conforme a quanto previsto dal regolamento del consorzio parmigiano reggiano.

**Le uova**, provenienti da allevamenti nazionali, dovranno essere di gallina, fresche, deposte da non oltre 7 giorni, pezzatura media 65 grammi. Le confezioni dovranno essere conformi alle vigenti leggi.

**Gli ortaggi surgelati** dovranno pervenire in confezioni di peso compreso tra 1 kg. e 2,5 Kg.. Dovranno essere confezionati con foglie verdi scelte e pulite tenute a temperatura uguale o inferiore a -18 gradi. Saranno utilizzate solo confezioni integre che non mostrino segni di scongelamento. Le confezioni avviate allo scongelamento dovranno essere utilizzate non oltre il giorno dell'avvenuto scongelamento. Tali prodotti dovranno avere le caratteristiche conformi al D.Lg n. 110 del 27.01.92.

**I bastoncini di pesce** surgelati, di prima qualità, rispondenti a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia di produzione e conservazione dei prodotti alimentari, impanati, di marca nazionale, devono essere in ottimo stato di conservazione e cucinati ancora surgelati solo qualche ora prima di essere serviti.

**Il latte** dovrà essere parzialmente scremato a lunga conservazione in confezione da litri uno. Le confezioni aperte dovranno essere utilizzate entro la giornata di apertura.

**Il burro** dovrà essere di pura panna fine centrifugata.

**Le carni di manzo** dovranno provenire da stabilimenti autorizzati a norma del D. Lg.vo 286/94, debbono essere di 1° qualità, appartenenti ad animali non riproduttori di età inferiore a 24 mesi in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati e macellati in Italia. La carne dovrà essere fornita a pezzi in confezioni igieniche e

classificata nella griglia CEE con la qualifica R.. Sui pezzi deve essere ben leggibile il marchio di macellazione. Deve essere in ottimo stato di conservazione e priva di qualsiasi odore sgradevole, con tutti i requisiti sopra indicati. Di colore rosso vivo, priva di ossa, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, dovranno presentare consistenza soda e in giusta quantità, non congelata né scongelata, frollata Ph <5,9, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, non devono aver subito nessun trattamento conservativo, salvo la refrigerazione, né altro trattamento fisico e chimico atto a migliorare l'aspetto e la conservabilità, né aver subito processi di intenerimento.

**Gli hamburger** dovranno essere preparati con carni di manzo di 1° scelta. Le carni macinate dovranno essere trattate presso la cucina della mensa il giorno stesso del loro utilizzo. È proibito l'uso di ritagli residui per la preparazione del macinato. I rapporti tra magro, grasso e collagene dovranno essere quelli previsti dal DPR 309/98

**Le carni avicole** dovranno provenire da stabilimenti autorizzati a norma del DPR495/97 e Dlg 80/2000 (ex 503/82), da animali giovani, in perfetto stato di nutrizione ed allevati e macellati in Italia. Le parti dovranno essere sistemate in casse che garantiscano l'igienicità del prodotto, dovranno altresì essere di 1^ scelta, quindi privi di macchie emorragiche, velature o quanto altro ne pregiudichi la qualità. I cosciotti di pollo dovranno essere disossati, snervati e senza grassi. I petti di pollo e di tacchino dovranno essere privi di pelle e serviti senza forcilla.

**La frutta** (mele, pere, banane, arance, mandarini, pesche) dovrà possedere le qualità di cui alla Legge 13.5.67 n.268, e cioè classificata come "prima" e corrispondere a prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata. Non dovrà aver subito trattamenti atti a favorirne la conservazione. Dovrà essere della calibrazione richiesta, omogenea per origine, qualità e grado di maturazione, esente da umidità esterna anormale, da odori e sapori estranei. Prima di essere servita, ad eccezione delle banane, dovrà essere tenuta a bagno con bicarbonato per almeno 30 minuti e sciacquata tre volte e asciugata.

**Le patate** dovranno essere di pezzatura uniforme, prive di difetti, alterazioni o malattie quali l'inverdimento, la germinazione, il congelamento, la cancrena umida o secca; non essere bagnate né terrose, né lesionate.

**Gli ortaggi ed aromi** dovranno essere di 1° scelta, sani, esenti da muffe, insetti o altri parassiti vegetali o animali, non presentare tracce di concimi chimici o biologici, né eccessivi residui di terra o di umidità esterna.

La frutta deve:

1. essere di stagione;
2. essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
3. essere di prima qualità;
4. essere di calibratura e grammatura corrispondente alle tabelle dietetiche; presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;

5. avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
6. esser turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a normali processi di sopra maturazione.

Gli ortaggi debbono:

1. essere di prima qualità;
2. essere quindi ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
3. essere igienicamente perfetti;
4. essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
5. non presentare tracce di appassimenti e/o alterazioni anche incipienti;
6. gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
7. gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate possibilmente non debbono essere stati trattati con raggi gamma.

Le carni bovine ed avicole dovranno:

1. essere fresche;
2. provenire da animali non riproduttori;
3. provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione;
4. avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole.

Il Comune di Marigliano, può richiedere alla ditta copia del certificato veterinario e del certificato di provenienza delle carni. L'azienda fornitrice dovrà presentare, su esplicita richiesta del comune alla ditta aggiudicataria, una dichiarazione attestante che gli allevamenti di origine sono testati per il controllo delle sostanze ad azione ormonale ed antiormonali o che aderiscono a particolari iniziative di sicurezza nella produzione.

Il certificato veterinario può essere controllato da personale del Comune di Marigliano ogni volta che si ritiene necessario.

#### ART.7)(MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI VIETATI)

Per la preparazione dei pasti, la ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche descritte nell'ART.6).

Le verdure dovranno essere accuratamente lavate a cura della ditta aggiudicataria, sotto l'acqua corrente.

Gli alimenti surgelati dovranno subire la fase dello scongelamento in frigorifero. Il centro di cottura dovrà essere dotato di attrezzature idonee come uten-

sili igienicamente validi, forni idonei e brasiere. Si richiedono alla ditta aggiudicataria di:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;

E' assolutamente vietato utilizzare :

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

#### ART.8)(MODALITA', LUOGO E TERMINE DELLA CONSEGNA)

La fornitura dovrà essere effettuata su 5 giorni settimanali.

Il pasto dovrà essere consegnato, franco di ogni spesa, nei refettori a cura della ditta appaltatrice.

Nei plessi ove non esiste la cucina la ditta appaltatrice, deve provvedere al trasporto dei pasti nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie previste, con propri mezzi di trasporto idonei alle normative vigenti nel settore.

La consegna dei pasti caldi dovrà avvenire dalle ore 12.00 alle ore 12.30.

Tali orari e modalità devono essere osservati in modo tassativo e potranno essere modificati su richiesta dell'Ente.

#### ART.9)(PERSONALE INCARICATO DALLA DITTA)

La ditta aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio di cui al presente appalto a sua cura e spese.

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le Leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

Tutti gli operatori dovranno essere muniti di regolare libretto sanitario e, periodicamente, dovranno essere sottoposti a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore ed a quelle prescritte per il personale d'assistenza comunale.

E' onere dell'appaltatore di provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, cappellini, cuffie, ecc..

Tutti gli operatori dovranno portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni.

La ditta appaltatrice dovrà far pervenire al Comune di Marigliano, prima dell'inizio del servizio, i nominativi di tutto il personale impiegato, la loro posizione assicurativa, le mansioni svolte, il contratto di lavoro stipulato, una copia del libretto di lavoro.

L'impresa appaltatrice dovrà comunicare il nome del responsabile del servizio, che dovrà coordinare il personale che effettuerà la fornitura, che dovrà essere di fiducia.

La ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza da parte del personale della scuola o dai genitori, previo accertamenti effettuati da incaricati dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

#### ART.10) (APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI)

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi" dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, ed i contributi per fini mutualistici, in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

#### ART.11)(RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA)

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

Sarà obbligo dell'impresa adottare nella esecuzione della fornitura tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa in caso di infortunio, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa, l'Amm.ne e il suo personale, e che

resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

#### ART.12)(DANNI A PERSONE O COSE)

La ditta appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni arrecati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che a giudizio dell'Amm.ne risulta essere causati dalla ditta stessa nell'esecuzione del presente appalto.

La ditta in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a risarcire i danni causati.

#### ART.13)(CONTROLLI PERIODICI)

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere che tutti i controlli, le cui risultanze sono verbalizzate, dovranno essere allegati alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse.

All'inizio della fornitura dovrà predisporre appositi stampati o schede di controllo approvati dall'Amministrazione Comunale atti a verificare: puntualità di consegna, temperatura dei componenti il pasto, gradibilità e qualsiasi altro elemento utile a verificare l'esecuzione del presente appalto. I controlli verranno effettuati su richiesta dell'Ente e il risultato verbalizzato su dette schede.

L'Amministrazione Comunale previo accordo con l'impresa appaltatrice, si riserva la facoltà di incaricare una Commissione di controllo ad assistere a detti controlli, nel qual caso la scheda verrà sottoscritta anche dal funzionario stesso.

La Ditta aggiudicataria, per gli eventuali controlli, a sua cura e spesa, deve, relativamente alla cucina e a ciascun refettorio, prelevare e conservare in loco per almeno 3 (tre) giorni n.2 (due) campioni di ciascun piatto prodotto.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

Gli attestati o schede attestanti la buona esecuzione del servizio, dovranno essere consegnati all'Ufficio P.I. e la consegna sarà determinante agli effetti del pagamento delle fatture mensili.

L'Ente si riserva la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi all'occorrenza di esperti interni o esterni avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di produzione, di stoccaggio e ai mezzi di trasporto previo accordo con la Ditta appaltatrice. Di tali controlli la ditta appaltatrice verrà avvertita al fine di consentire la presenza di un legale rappresentante.

#### ART.14)(INADEMPIENZE-CONTESTAZIONI-PENALI-RISOLUZIONE DEL CONTRATTO)

Tutte le osservazioni o contestazioni rilevate circa lo svolgimento del servizio, saranno fatte pervenire per iscritto per fax o per posta alla ditta.

Entro due giorni la ditta potrà fornire giustificazioni, documentazioni o controdeduzioni.

L'amministrazione comunale, in caso di mancata risposta alla contestazione, ovvero se non riterrà soddisfacenti le giustificazioni addotte dalla ditta, provvederà ad applicare le penali previste dal presente articolo:

1. Per ogni variazione a quanto stabilito dal menù, non preventivamente autorizzata, € 250;
2. In caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci porzioni della stessa preparazione, € 500;
3. Per ritardi nella consegna dei pasti ai singoli plessi scolastici pari o superiori a 10 minuti, € 150; pari o superiore a 25 minuti, € 300, pari o superiore a 40 minuti, € 450. In caso di ritardo pari o superiore a 60 minuti, si riterrà non effettuata la fornitura e non sarà riconosciuto alcun compenso per quel numero di pasti, oltre all'applicazione della penale per mancata consegna;
4. Per mancata consegna di oltre il 50% dei pasti, non preavvisata con almeno 48 ore di anticipo, 750 €;
5. Per mancata consegna parziale dei pasti, si applicherà una penale di 2 € per pasto, con un minimo di 100 €;
6. Per mancata disponibilità di ognuno dei campioni di pasto di cui al precedente articolo comporterà il pagamento della penale di 500 €;
7. Per ogni analisi microbiologica con esito di carica microbica superiore ai limiti di legge, non grave, € 750;
8. Per fornitura alimenti non corrispondenti a quanto prescritto dall'art. 6 del presente capitolato, € 500;
9. Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di trasporto o quanto altro previsto dalla legge in materia, € 500;
10. Per mancato rispetto delle norme sul personale, € 500;
11. Per ogni ulteriore inadempienza, non grave, ad qualsiasi articolo del presente capitolato o a norme, disposizioni, regolamenti, inerenti la materia dell'appalto, l'amministrazione si riserva la facoltà di applicare una penale da un minimo di 100 € ad un massimo di 750 €.

La penale applicata sarà comunicata alla ditta con lettera raccomandata e sarà trattenuta sulla prima fattura di pagamento successiva all'inadempimento.

Nel caso del ripetersi per la terza volta della stessa inadempienza, l'Amministrazione Comunale, attraverso il Responsabile del Servizio Scuola, si riserva la facoltà di rescindere il contratto di appalto di fornitura dei pasti, con riserva di richiedere i danni nella sede competente e con diritto della ditta aggiudicataria di ricevere unicamente i corrispettivi per i pasti fino a quel momento forniti, detratti delle eventuali penalità applicate.

In questo caso, così come in caso di fallimento della ditta appaltatrice, l'Ente avrà la facoltà di affidare il servizio al secondo classificato, previa riconferma della propria offerta. All'impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Ente potrà rivalersi su eventuali creditori della ditta, nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

#### ART.15) (SCIOPERI)

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta aggiudicataria, la ditta stessa è tenuta a comunicare con n.5 giorni di anticipo il disservizio, e si impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente.

In caso di scioperi degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio refezione scolastica, l'Ente ne darà comunicazione alla ditta 2 giorni prima del giorno dello sciopero. In caso di soppressione dello sciopero, la ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menu concordato.

#### ART.16)(CAUZIONE DEFINITIVA)

La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà versare presso la Tesoreria Comunale, un deposito pari al 10% dell'importo contrattuale nei modi e nei tempi previsti dalla legge. Il deposito dovrà restare vincolato, per tutta la durata dell'appalto, a garanzia della corretta e regolare esecuzione di tutti gli obblighi ed impegni assunti con l'Ente.

#### ART.17)(SPESE CONTRATTUALI)

Tutte le spese di bollo, registro, copie di atti, diritti di Segreteria ecc., dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

#### ART.18)(ELEZIONE DOMICILIO)

Per tutti gli effetti del contratto giudiziali ed extragiudiziali, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio in Marigliano.

#### ART.19) (DIVIETO DI SUBAPPALTO)

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto con il presente Capitolato sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Ente, salvo maggiori danni accertati.

#### ART.20) (NORMATIVA DI RIFERIMENTO)

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

#### ART.21) PROTOCOLLO DI LEGALITA'

La ditta partecipante è obbligata al rispetto delle seguenti clausole riportate nell'art.3 del Protocollo di Legalità sottoscritto dal Comune di Marigliano con la Prefettura di Napoli in data 17.11.2003:

*“Clausola n.1 – La sottoscritta impresa offerente dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e che non si accorderà con altre partecipanti alla gara”*

*“Clausola n.2 – La sottoscritta offerente si impegna a denunciare alla Magistratura o agli Organi di Polizia ed in ogni caso all'Amministrazione aggiudicatrice ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara nel corso dell'esecuzione del servizio, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione del servizio”*

*“Clausola n.3 – La sottoscritta impresa offerente si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia dandone comunicazione alla Stazione Appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture, servizi o simili a determinate imprese - danneggiamenti – furti di beni personali o in cantiere, ecc) come da modello di dichiarazione allegato”*

IL RESPONSABILE AREA  
Dott.ssa Carmela Aliperti