



PREMESSO che, con deliberazione di Giunta Comunale n. 76 del 10.07.2012, veniva stabilito di gestire in forma associata con il Comune di Decollatura il Servizio Mensa Scolastica nelle Scuole Comunali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, per la durata di anni uno, e veniva affidato al Responsabile dell'Area Amministrativa di questo Comune l'incarico di valutare la fattibilità del Progetto e di predisporre gli atti relativi;

CONSIDERATO che il servizio in forma associata è stato quindi effettuato nell'anno scolastico 2012/2013 e confermato anche per i successivi anni scolastici 2013/2014 e 2014/2015;

PRESO ATTO della volontà di entrambi i Comuni di riproporre la gestione associata del servizio anche per il prossimo anno scolastico 2015/2016;

VISTO l'allegato Capitolato Speciale d'Appalto, completo di:

- tabelle degli alimenti e menu settimanali vidimati dall'ASP di CZ in data 24.06.2014 (si ritiene di confermare menu e tabelle del precedente anno scolastico senza variazioni);
- Disciplinare per la costituzione ed il funzionamento del Comitato di controllo mensa scolastica;
- Disciplinare per sanzioni amministrative;

RITENUTO il suddetto Capitolato Speciale d'Appalto conforme alla volontà dell'Amministrazione;

DATO ATTO che il costo complessivo del servizio è presuntivamente ipotizzabile, sulla base del prezzo a base d'asta e delle statistiche di frequenza dell'anno precedente, in Euro 75.000,00 annuali per ciascun comune esclusa IVA e che si procederà all'impegno della spesa occorrente contestualmente all'aggiudicazione del servizio, quando sarà possibile calcolarne con maggiore esattezza il costo in base al prezzo di aggiudicazione;

VISTO il verbale del Comitato di Gestione Mensa Scolastica del Comune di Soveria Mannelli, acquisto agli atti di questo Ente al n. 4488 del 25.08.2015, nel quale viene espresso un giudizio sostanzialmente negativo sulla gestione del Servizio da parte della Ditta precedentemente aggiudicataria, sulla base sia delle risultanze di alcune visite ispettive effettuate presso il Centro di Cottura di Adami e presso i refettori di Soveria Mannelli, sia per la constatazione di una serie di inadempimenti rispetto agli impegni assunti dalla Ditta stessa in fase di gara e declinati nella Relazione Tecnica;

RITENUTO, sulla base di tale giudizio negativo, invitare il Responsabile del Servizio, all'espletamento della procedura di gara, stabilendo che, in caso di procedura negoziata senza bando, la Ditta affidataria del precedente appalto non debba essere invitata a partecipare;

RITENUTO altresì, sulla base delle risultanze del servizio nell'anno scolastico appena trascorso, delle osservazioni in merito del Comune di Decollatura e del prezzo di aggiudicazione nei Comuni vicini, stabilire in Euro 2,60 oltre IVA l'importo del prezzo a base d'asta di ciascun singolo pasto;

Con voti favorevoli unanimi;

## **DELIBERA**

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione.

1. DI CONFERMARE la gestione in forma associata con il Comune di Decollatura del Servizio Mensa Scolastica nelle Scuole Comunali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, per la durata di anni uno.
  2. DI AUTORIZZARE l'affidamento in appalto del suddetto Servizio Mensa nei Comuni di Soveria Mannelli e di Decollatura per l'anno scolastico 2015/2016, con prezzo a base d'asta di Euro 2,60 al pasto oltre IVA, delegando il Responsabile Area Amministrativa all'adozione di tutti gli atti e provvedimenti per l'esperimento della procedura di scelta del contraente.
  3. DI INVITARE il Responsabile del Servizio, in caso di procedura negoziata senza bando, ad invitare le Ditte che ne hanno fatto richiesta escludendo, sulla base delle motivazioni dettagliatamente indicate nella premessa, che si intendono qui confermate e trascritte e di conseguenza alle stesse, la Ditta affidataria del precedente appalto.
  4. DI APPROVARE a tal fine il Capitolato Speciale d'Appalto, che viene allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale, completo di:
    - tabelle degli alimenti e menu settimanali vidimati dall'ASP di CZ in data 24.06.2014 (si ritiene di confermare menu e tabelle del precedente anno scolastico senza variazioni);
    - Disciplinare per la costituzione ed il funzionamento del Comitato di controllo mensa scolastica;
    - Disciplinare per sanzioni amministrative;
  5. DI DARE ATTO che si procederà all'impegno della spesa occorrente per la gestione del Servizio Mensa Scolastica contestualmente all'aggiudicazione dello stesso, quando sarà possibile calcolarne il costo con maggiore esattezza sulla base del prezzo offerto dalla Ditta aggiudicataria, specificando che, sulla base del prezzo a base d'asta e delle statistiche di frequenza dell'anno precedente, l'importo dell'appalto può essere presuntivamente quantificato in Euro 75.000,00 escluso IVA.
  6. DI DICHIARARE la presente immediatamente eseguibile, stante l'urgenza ed il voto unanime a tal fine espresso, ai sensi dell'art. 134 - comma 4 - del DLgs 267/2000.
-

**COMUNE DI SOVERIA MANNELLI**  
**Provincia di Catanzaro**

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO  
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE MENSE SCOLASTICHE NELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI  
SOVERIA MANNELLI E DECOLLATURA – ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

**ART. 1** - L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione delle mense scolastiche, compreso: allestimento/completamento di una cucina industriale (forni - bollitore - piani di cottura - congelatori - frigoriferi) presso il Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura; allestimento e/o completamento refettori, sistemazione e messa a norma degli stessi; manutenzione ordinaria sia del Centro di Cottura che dei refettori; nonché la fornitura di tutte le suppellettili eventualmente mancanti, in acciaio inox, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione.

I pasti, confezionati a cura dell'appaltatore con merce propria, dovranno essere preparati utilizzando i locali comunali adibiti a centro cottura, siti nella Frazione Adami del Comune di Decollatura, e comprenderanno un primo piatto, un secondo, un contorno e frutta fresca secondo le qualità e le quantità indicate nelle tabelle allegate al presente Capitolato; comprenderanno inoltre acqua minerale naturale, imbottigliata presso fonti locali, con contenuto di calcio pari o superiore a 200 mgr/l. Il sale dovrà essere iodato.

I pasti dovranno essere trasportati dal Centro di Cottura ai singoli plessi con almeno quattro furgoni isotermici muniti di autorizzazione sanitaria per trasporto pasti.

Il Comune di Decollatura concede in uso all'appaltatore l'immobile ove è installata la cucina centralizzata, gli impianti e le attrezzature attualmente esistenti nell'immobile stesso, che la ditta dovrà riconsegnare, al termine del servizio, nelle stesse condizioni.

Il Comune di Decollatura concede, altresì, all'appaltatore la possibilità di utilizzare l'acqua potabile, l'energia elettrica e di usufruire del servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani, per tutto il periodo in cui si svolgerà il servizio oggetto del presente Capitolato.

L'appaltatore verserà, alla scadenza del contratto, sul c/c n. 12390886 intestato alla Tesoreria Comunale Decollatura, la somma complessiva forfettaria di € 1.032,00, a titolo di rimborso.

**La Ditta concorrente dovrà obbligatoriamente dichiarare:**

- a) di avere preso visione del Capitolato Speciale d'Appalto approvato con delibera della Giunta Comunale di Soveria Mannelli n. 60 del 9.09.2015 e di accettarne tutte le clausole;
- b) di avere preso visione del centro di cottura sito nella frazione Adami del Comune di Decollatura e dei refettori dislocati nei singoli plessi di entrambi i Comuni, ed in generale dei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio, constatando le circostanze che possono avere influito sulla determinazione del prezzo offerto, allegando apposita dichiarazione rilasciata dal Responsabile del Servizio del Comune di Decollatura;
- c) di impegnarsi ad allestire e/o completare, entro 10 giorni dalla lettera di aggiudicazione, a spese proprie, una cucina industriale (forni - bollitore - piani di cottura - congelatori - frigoriferi) nonché a fornire tutte le suppellettili eventualmente mancanti, in acciaio inox, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione;
- d) di impegnarsi a sistemare e mettere a norma tutti i refettori delle singole scuole dove si svolgerà il servizio;
- e) di impegnarsi ad effettuare la manutenzione ordinaria sia del Centro di Cottura che dei refettori;

- f) di essere in possesso di almeno 3 (tre) furgoni isoterme muniti di autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'ASP competente per territorio, che verranno adibiti al trasporto dei pasti;
- g) di essere in possesso di almeno n.30 contenitori isoterme, che verranno utilizzati per il trasporto dei cibi dal centro di cottura ai singoli plessi, che dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASP competente per territorio e contrassegnati e/o numerati singolarmente;
- h) disponibilità di un Centro di Cottura alternativo, escludendo quelli in strutture pubbliche, ad una distanza massima di 40 km dal centro di cottura principale, presso cui preparare i pasti in caso di mal funzionamento o tardiva attivazione del centro di cottura di proprietà dell'Ente, dimostrandone l'esatta ubicazione e allegando documento di possesso, autorizzazione sanitaria intestata alla ditta partecipante e certificato chilometrico calcolato sul sito google maps;
- i) di impegnarsi ad adibire al servizio personale 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 (7 unità complessive), due autisti; tre unità in servizio presso il Centro di Cottura, di cui una con diploma di "Cuoco" (totale 12 unità);
- j) di obbligarsi ad effettuare la fornitura al prezzo offerto, che riconosce remunerativo e compensativo, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale dello stesso, o qualsiasi maggiorazione per trasporto od altro;
- k) di impegnarsi a versare, alla scadenza del contratto, la somma complessiva forfettaria di € 1.032,00 sul c/c n. 12390886 intestato alla Tesoreria Comunale Decollatura, quale rimborso per l'utilizzo dell'immobile ove ha sede il Centro di Cottura, dell'acqua potabile, dell'energia elettrica e del servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani del medesimo Ente;
- l) di essere disposta ad accettare visite ispettive di terza parte commissionate dall'Ente appaltatore;
- m) di essere in regola con la normativa che disciplina la sicurezza dei lavoratori, giusto DLgs 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
- n) di impegnarsi, nei termini che saranno indicati dall'Amministrazione Comunale, ad implementare il sistema HACCP ed a presentare il manuale ed il registro di autocontrollo redatti secondo la medesima metodologia, con relativa documentazione applicativa riferita a: cicli di lavorazione, conservabilità derrate alimentari, evidenza oggettiva del controllo dei punti critici di natura fisica, chimica e microbiologica, e di ottemperare alle disposizioni di cui al DLgs 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- o) di essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i pagamenti dei contributi di sicurezza sociale e con il pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o la legislazione dello stato di residenza;
- p) **di essere in regola** con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art.17 della Legge 12.3.99 n.68), **ovvero che la Ditta non è tenuta** al rispetto di tali norme, avendo alle proprie dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici (scegliere una delle alternative);
- q) di non aver commesso alcun errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, e che nei propri confronti non è stata pronunciata alcuna condanna, con sentenza passata in giudicato, per alcuno dei reati che incidono sulla moralità professionale;
- r) **non aver avuto, nell'ultimo quinquennio, risoluzioni contrattuali per gravi inadempienze nei servizi oggetto dell'appalto;**
- s) di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione, di cui al Dlgs 231/2001 e al D.L. 223/2006, convertito in Legge 248/2006;
- t) di avere fatturato, negli ultimi tre esercizi finanziari antecedenti la data di pubblicazione del presente bando, un importo globale nel triennio pari ad almeno Euro 300.000,00;

- u) di avere fornito nell'ultimo anno scolastico 2014/2015, ad un unico soggetto pubblico, almeno 30.000 pasti nei servizi di refezione scolastica delle scuole pubbliche;
- v) di avere allegato alla presente dichiarazione referenze bancarie di almeno due istituti di credito.

La mancata dichiarazione di quanto sopra elencato, costituirà motivo di non ammissione alla gara. L'eventuale riscontro della mancanza dei requisiti sopra descritti nel corso dello svolgimento del servizio costituirà motivo di rescissione del contratto.

**ART. 2** - L'aggiudicazione sarà effettuata con la procedura di cui all'art. 125 del Codice dei Contratti (DLgs 163/06) ed il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa sul prezzo a base d'asta di € **2,60 oltre IVA al 4%** per ogni singolo pasto, con esclusione di offerte in aumento e verifica delle offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 83 del medesimo decreto legislativo. La valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti elementi:

**Relazione tecnica: fattore ponderale 65**

Criteri di valutazione

1	<b>Sistema organizzativo di fornitura del servizio <u>MAX 20 punti</u> di cui:</b>	
	a) le caratteristiche tecniche delle attrezzature di cucina che si andranno ad installare presso il Centro di Cottura della Frazione Adami del Comune di Decollatura.	Max 4 punti
	b) Sistema di acquisizione dei prodotti, selezione e controllo dei fornitori.	Max 4 punti
	c) Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione.	Max 4 punti
	d) Piano dei trasporti, con indicazione del numero dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio.	Max 5 punti
	e) Gestione delle emergenze con la descrizione delle modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.	Max 3 punti
2	<b>Prodotti alimentari impiegati <u>MAX 15 punti</u> di cui:</b>	
	a) Piani di controllo ispettivi della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.	Max 5 punti
	b) Tipologia derrate alimentari privilegiando l'impiego di prodotti alimentari freschi, prodotti a chilometro zero/filiera corta, prodotti locali a ridotto impatto ambientale (produzione biologica).	Max 10 punti
3	<b>Personale da destinare al servizio: <u>MAX 15 punti</u> di cui:</b>	

	a) Numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, da somministrare ed alle superfici da riordinare.	Max <b>10</b> punti
	b) Formazione di base posseduta dal personale addetto al servizio e piano di aggiornamento programmato per lo stesso in relazione alla tipologia di utenze (es. diete speciali) del servizio da prestare, fornendo la relativa documentazione.	Max <b>5</b> punti
<b>4</b>	<b>Servizi aggiuntivi e migliorie <u>MAX 15 punti</u> di cui:</b>	
	Saranno valutate le proposte migliorative sulla base dei seguenti elementi:	
	a) Proposte migliorative degli ambienti, ulteriori attrezzature che si intenderà mettere a disposizione;	Max <b>5</b> punti
	b) Programmi di educazione alimentare e monitoraggio della soddisfazione dell'utenza;	Max <b>5</b> punti
	c) Proposte migliorative del sistema di rilevazione delle presenze degli utenti rispetto a quelle già previste nel capitolato speciale d'appalto.	Max <b>5</b> punti

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato con il metodo aggregativo – compensatore di cui all'allegato G) al D.P.R. 207/2010 e secondo la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = numero totale di requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed 1;

$\sum_n$  = sommatoria;

I coefficienti  $V_{(a)}$  di natura qualitativa saranno determinati per come indicato al punto a2 del metodo aggregativo-compensatore dell'allegato G) al D.P.R. 207/2010 attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari, mediante il “confronto a coppie”, seguendo le linee guida sottoriportate.

Una volta terminati i confronti a coppie, si sommano i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Nel caso in cui le offerte da valutare siano inferiori a tre i coefficienti per i quali è previsto il “confronto a coppie” saranno determinati con la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

La Commissione Giudicatrice procederà alla c.d. “riparametrazione” dei punteggi attribuiti per gli elementi qualitativi.

### **Offerta economica: fattore ponderale 35**

All'offerta economica per ogni singolo pasto indicante il prezzo unitario inferiore, verranno assegnati 35 punti, ed alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$x = 35 \times \frac{Py}{Px} \text{ dove: } \begin{array}{l} x = \text{coefficiente totale attribuito al concorrente;} \\ Px = \text{Prezzo formulato dal concorrente;} \\ Py = \text{Prezzo più basso offerto.} \end{array}$$

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Il valore finale si otterrà sommando il punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo e risulterà aggiudicataria la Ditta che avrà conseguito il punteggio più alto.

**ART. 3** - È facoltà dell'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio:

- a) non dare luogo ad alcuna aggiudicazione;
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- b) invitare eventualmente le Ditte che abbiano formulato uguale offerta ritenuta conveniente ad un esperimento di miglioira, partendo dal prezzo da esse indicato;
- c) prorogare il termine per la presentazione delle offerte qualora intervengano esigenze amministrative.

**ART. 4** - L'incarico per l'organizzazione e la gestione del Servizio Mense Scolastiche nei Comuni di Soveria Mannelli e Decollatura verrà affidato con comunicazione ufficiale da parte dell'Amministrazione di Soveria Mannelli, nella quale saranno indicate le date di inizio e termine del servizio.

**ART. 5** - La Ditta aggiudicataria dovrà fornire ed assicurare i seguenti servizi:

a) Organizzazione e gestione completa delle mense delle Scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado dei Comuni di Soveria Mannelli e di Decollatura, consistente in: allestimento e/o completamento di una cucina industriale presso il Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura; allestimento e/o completamento refettori, sistemazione e messa a norma degli stessi; manutenzione ordinaria sia del Centro di Cottura che dei refettori; preparazione e distribuzione pasti, raccolta e pulizia utensili, stoviglie e biancheria da tavola, pulizia completa suppellettili e locali utilizzati (refettori e cucine); fornitura piatti, bicchieri e tovaglioli di carta; fornitura posate di plastica (tris monouso pre confezionato e sigillato); fornitura detersivi e materiale per pulizia; fornitura gas per impianti cucine.

Si precisa che la pulizia delle stoviglie e/o altre suppellettili utilizzate presso i singoli plessi dovrà essere effettuata presso il Centro di Cottura, non essendovi - presso i refettori - idonei locali all'uopo attrezzati. Nei dieci giorni immediatamente successivi alla comunicazione di aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà assicurare l'allestimento della cucina industriale presso il Centro di Cottura; l'allestimento, la sistemazione e la messa a norma dei refettori di tutte le scuole interessate, nonché la perfetta pulizia sia del Centro di Cottura che dei refettori con proprio personale; le medesime operazioni di pulizia e sistemazione di tutti i locali utilizzati per il servizio dovranno essere effettuate alla chiusura dello stesso.

Prima dell'inizio dell'attività di somministrazione dei pasti, la Ditta appaltatrice dovrà inoltre produrre all'Amministrazione il Documento di Registrazione Impresa Alimentare, ai sensi dei Regolamenti CEE 852, 853, 854/2004 e del DLgs 193/07.

b) Il numero effettivo degli utenti del servizio, presuntivamente indicato in n. **340** giornalieri, dovrà essere richiesto giornalmente, a cura dell'appaltatore, ai responsabili dei singoli plessi, tenendo presente che le mense dovranno essere assicurate per cinque giorni alla settimana nelle Scuole dell'Infanzia e Primaria di entrambi i Comuni; per tre giorni settimanali nelle scuole Secondarie di primo grado di Soveria Mannelli e per due giorni settimanali nelle scuole Secondarie di primo grado di Decollatura. Ove tale periodicità dovesse subire modifiche per intervenute disposizioni da parte delle Autorità Scolastiche, la Ditta aggiudicataria dovrà adeguare il proprio servizio senza reclamare e senza nulla pretendere.

c) Trasporto pasti con n. 2 (due) mezzi propri (e con un terzo mezzo di riserva) ed in idonei contenitori termici, in numero minimo di 30 (trenta), dal Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura presso i seguenti plessi:

**Decollatura**

Cerrisi: infanzia 5 gg. Settimanali

San Bernardo: infanzia e primaria 5 gg. Settimanali

Casenove: primaria 5 gg. e media 2 gg. settimanali

**Soveria Mannelli**

Colla: infanzia e primaria 5.gg. settimanali

Soveria Centro: primaria 5 gg. settimanali

Soveria Centro: infanzia 5 gg. settimanali

Scuola Media 3 gg. settimanali

d) 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, la cui composizione potrà essere variata dall'Amministrazione a suo insindacabile giudizio. Le quantità dei beni da fornire hanno comunque valore indicativo e non tassativo, pertanto l'appaltatore è tenuto a consegnare quanto richiesto, sia per maggiori che per minori quantità rispetto a quelle indicate, senza diritto a reclamare indennità e compensi di sorta.

e) I menu settimanali e la tabella delle caratteristiche tecniche e merceologiche degli alimenti sono allegati al presente capitolato. Ogni eventuale variazione dovrà essere concordata preventivamente con l'Amministrazione. Variazioni non concordate del menu saranno sanzionate per come previsto al successivo art.10.

**ART. 6** - Il personale dovrà 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 (7 unità complessive), n. 2 autisti; n. 3 unità in servizio presso il Centro di Cottura, di cui n. 1 con diploma di "Cuoco", al quale attribuire la Responsabilità del Centro di Cottura, (totale 12 unità). I nominativi e le qualifiche del personale adibito alle mense scolastiche, dovranno essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale una settimana prima dell'inizio del servizio, unitamente a copia del contratto sottoscritto dalle parti. 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 Centro di Cottura, al quale si potrà fare capo giornalmente per eventuali osservazioni e problemi da parte delle Scuole, dei genitori o delle Amministrazioni Comunali stesse, e che interverrà alle sedute del Comitato di Vigilanza sulle mense Scolastiche in rappresentanza della Ditta, ogni qualvolta sarà convocato. Gli oneri relativi al personale, sanciti dai rispettivi contratti di lavoro delle categorie interessate, saranno a carico della Ditta appaltatrice.

**ART.7** - È fatto divieto alla Ditta aggiudicataria, pena la decadenza dell'appalto, di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, l'incarico affidatole.

**ART. 8** – La fornitura e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti tecnologici e la manutenzione ordinaria dei locali del centro di cottura sono a carico della Ditta appaltatrice, che dovrà curarne la perfetta messa in opera prima della data di inizio del servizio mensa scolastica ed

il ripristino ogni qual volta si renderà necessario. E' obbligo della Ditta appaltatrice richiedere, immediatamente dopo la stipula del contratto e prima dell'attivazione del servizio, le prescritte autorizzazioni sanitarie per l'utilizzo del Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura.

**ART. 9** - L'Impresa aggiudicataria dovrà versare una cauzione rapportata al 10% dell'importo dell'aggiudicazione del servizio, a garanzia sia degli impianti di cucina esistenti che della regolarità di svolgimento del servizio stesso.

**ART. 10** – Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di effettuare controlli sulla qualità e quantità dei cibi e sulla perfetta condizione igienica del centro di cottura e dei refettori secondo quanto previsto dall'allegato Disciplinare di istituzione e funzionamento del Comitato Mensa Scolastica, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Ulteriori controlli in materia di igiene dei prodotti alimentari e rispetto della normativa di cui ai Decreti Legislativi 626/94 e 193/2007 e successive modificazioni ed integrazioni potranno essere commissionati dall'Amministrazione a parte terza ed effettuati in qualsiasi momento. In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto, e qualora, a seguito di contestazione scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, le controdeduzioni della Ditta rispetto agli addebiti contestati, non siano ritenute sufficienti, la Ditta sarà tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva, fatta salva la risoluzione del contratto, nella misura e secondo le modalità di cui al "Disciplinare sanzioni amministrative" allegato al presente Capitolato del quale costituisce parte integrante e sostanziale.

**ART.11** – In caso di interruzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo non ascrivibile all'Ente o a caso fortuito, si avrà l'incameramento della cauzione nonché la comminazione di una penale pari a € 250.00 per ogni giorno di mancata esecuzione.

**ART.12** – Qualora l'interruzione del servizio sia superiore a giorni 5 (cinque), l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di aprire trattativa privata presso altre Ditte per l'erogazione del servizio alle medesime condizioni contrattuali. In caso di esperimento negativo, l'Amministrazione procederà comunque all'aggiudicazione e l'eventuale maggiore onere del servizio sarà direttamente addebitato alla Ditta inadempiente.

**ART. 13** - L'importo di quanto dovuto verrà pagato tramite la Tesoreria del Comune di Soveria Mannelli di norma entro trenta giorni dalla data di ricevimento della fattura. La fattura elettronica dovrà essere presentata al Comune di Soveria Mannelli, e sarà cumulativa, cioè riguarderà la spesa complessiva mensile del servizio riferita ad entrambi i Comuni e dovrà essere corredata del DURC in corso di validità. Alle due Amministrazioni interessate verrà inviato contestualmente un documento dettagliato di spesa, distinto per Comune, con indicato, oltre che l'importo della stessa, il numero dei pasti erogati riferito ad ogni ordine di scuola, corredata dei buoni di ordinazione. Il numero dei pasti dovrà corrispondere al numero dei tickets utilizzati dagli utenti nel mese relativo alla fatturazione, con la sola esclusione dei pasti consumati dai docenti e dai collaboratori scolastici, che saranno conteggiati sulla base delle presenze effettive registrate giorno per giorno.

**ART. 14** - Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni contenute nella Legge e nel Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 18.11.23 n. 24, R.D. 23.5.24 n. 827 e successive variazioni, D.P.R. 18.12.79 n.696).

**ART. 15** - Agli effetti dell'esecuzione del contratto, e per tutta la durata dello stesso, l'appaltatore deve eleggere domicilio nel Comune di Soveria Mannelli.

**ART. 16** - Fanno carico all'appaltatore le spese di bollo, scritturazione, copia e registrazione del Contratto, secondo le tariffe di legge; a carico dell'appaltatore sono altresì le spese relative alle eventuali perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità del servizio.

---

**COMUNE DI SOVERIA MANNELLI**

*Provincia di  
Catanzaro*

**DISCIPLINARE PER LA COSTITUZIONE  
ED IL FUNZIONAMENTO DEL COMITATO DI  
CONTROLLO MENSA SCOLASTICA**

**SOMMARIO**

Art. 1 – Costituzione .....

Art. 2 – Funzioni .....

Art. 3 – Composizione nomina e durata .....

Art. 4 – Funzionamento .....

Art. 5 – Tipologia dei controlli .....

Art. 6 – Modalità di controllo Centro Cottura e refettori.....

Art. 7 – Disposizioni finali.....

## **ARTICOLO 1 - Costituzione**

1. Il Comitato di Controllo della Mensa Scolastica è costituito a presso le Amministrazioni Comunali di Soveria Mannelli e di Decollatura, ed esercita le proprie attività nell'ambito del Servizio Mensa erogato nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di entrambi i Comuni.

## **ARTICOLO 2 - Funzioni**

1. Il Comitato svolge, nell'interesse degli utenti, attività:
  - di collegamento tra l'utenza e le Amministrazioni Comunali, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
  - di verifica del rispetto degli standard qualitativi del servizio;
  - consultive nei riguardi degli uffici comunali;
  - di proposta alle Amministrazioni Comunali in ordine al funzionamento del servizio, al suo miglioramento.
2. I pareri del Comitato non sono in alcun modo vincolanti per le Amministrazioni Comunali.

## **ARTICOLO 3 - Composizione, nomina e durata**

1. Il Comitato mensa è composto, per ciascun Comune, da un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico dotato di servizio mensa. I rappresentanti dei genitori saranno designati dall'Assemblea dei rappresentanti di classe dei plessi interessati al servizio mensa. I nominativi dei rappresentanti dei genitori dovranno essere comunicati per iscritto alle Amministrazioni Comunali di Soveria Mannelli e di Decollatura, a cura de Dirigenti Scolastici competenti.
2. Fanno parte di diritto del Comitato Mensa:
  - Sindaco o suo delegato;
  - Responsabile dell'Ufficio Refezione Scolastica (comunale) o suo sostituto;
  - Rappresentante della ditta aggiudicataria dell'appalto;
3. Le Giunte Comunali di Soveria Mannelli e di Decollatura, acquisiti i nominativi dei componenti, provvederanno con proprio atto alla costituzione formale del Comitato. Il Comitato ha durata corrispondente a quello dell'appalto del servizio e comunque fino alla nomina dei nuovi componenti.
4. L'attività dei membri del Comitato non prevede gettoni di presenza, compensi e rimborsi spese.
5. E' facoltà del Comitato Mensa invitare alle riunioni anche un Rappresentante della competente Istituzione Sanitaria (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), qualora si presentasse qualche problema.
6. Il Comitato elegge al proprio interno, fra i genitori designati, il Presidente. Il segretario è nominato dal Presidente.

## **ARTICOLO 4 - Funzionamento**

1. Il Comitato si riunisce presso idonei locali che le Amministrazioni Comunali metteranno a disposizione.
2. L'elenco dei membri del Comitato Mensa è esposto all'Albo dell'Istituto Scolastico ed in apposito spazio visibile al pubblico delle mense scolastiche.
3. Il Comitato si riunisce di norma una volta al mese oppure ogni qual volta se ne ravvisi la necessità, su convocazione del Presidente o di un quinto dei membri.
4. L'ordine del giorno è fissato dal Presidente che è tenuto ad inserire nello stesso la trattazione di eventuali argomenti proposti e/o richiesti da altri componenti.
5. Il rappresentante della Ditta aggiudicataria dell'appalto può prendere parte alla seduta del Comitato solo su invito espresso del Presidente.

#### **ARTICOLO 5 - Tipologia dei controlli**

1. I controlli sull'andamento della mensa vengono effettuati di norma mensilmente ed in numero massimo di tre rappresentanti per visita.
2. Ogni componente del Comitato Mensa può:
  - Controllare che gli ambienti del centro cottura siano perfettamente rispondenti ai criteri di igienicità e pulizia stabiliti nel Capitolato;
  - Controllare che i prodotti presenti in dispensa siano conformi a quanto previsto in Capitolato;
  - Controllare il rispetto del menù giornaliero e delle eventuali diete speciali;
  - Verificare il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna dei pasti nei singoli plessi;
3. Alle visite ispettive del Comitato presso il Centro di Cottura deve essere presente il Cuoco Responsabile del Centro di Cottura, mentre alle visite ispettive dei refettori devono essere presenti gli incaricati della Ditta aggiudicataria presso ciascun plesso.
4. Eventuali osservazioni, richieste di chiarimenti, lamenti o segnalazioni di disservizio o di irregolarità devono essere inoltrate per iscritto agli uffici comunali competenti.

#### **ARTICOLO 6 - Modalità di controllo Centro Cottura e dei Refettori**

1. Il controllo è esercitato da tre membri del Comitato congiuntamente, su delega del Presidente, il quale, nella seduta mensile del Comitato, stabilirà le date e gli orari degli accessi e indicherà i componenti che li effettueranno.
2. I componenti del Comitato potranno accedere nel centro di cottura utilizzato per la preparazione dei pasti e nei refettori a condizione del pieno rispetto dei principi igienico- sanitari e di sicurezza;
3. I componenti del Comitato non devono toccare alimenti crudi, cotti, pronti per il consumo, stoviglie e posateria;

4. Durante il sopralluogo dovranno essere messe a disposizione da parte della ditta camici monouso ed una cuffia per capelli;
5. I componenti del Comitato dovranno limitarsi ad osservare, senza nessuna possibilità di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria del servizio;
6. Durante il sopralluogo, per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta, ci si dovrà rivolgere al Responsabile del centro di cottura;
7. Di ciascun sopralluogo effettuato, il Comitato redigerà un verbale, che, datato e firmato, verrà inviato al Comune di competenza.
8. Trattandosi di attività istituzionale, è fatto divieto a tutti i Componenti del Comitato Mensa Scolastica di divulgare all'esterno i risultati delle visite effettuate presso i locali di cucina ed i refettori. Il divieto concerne in particolare la diffusione di fotografie e comunicati allarmistici sui social network.
9. L'attività di comunicazione dell'andamento del servizio e dei monitoraggi effettuati è riservata in via esclusiva alle Amministrazioni Comunali.
10. La violazione di cui al precedente punto 8, se accertata, determina la decadenza dal Comitato.

#### **ARTICOLO 7 - Disposizioni finali**

1. Il Comune si impegna a mettere a disposizione del Comitato Mensa copia del Capitolato d'appalto.

## APPALTO MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2015/2016

### Disciplinare per sanzioni amministrative

Nell'esecuzione dell'appalto di cui al capitolato approvato con deliberazione della Giunta Comunale di Soveria Mannelli n. 60/2015 e per tutta la durata della proroga, la Ditta appaltatrice dovrà applicare le disposizioni normative e/o regolamentari concernenti il Servizio Mensa Scolastica vigenti al momento dell'affidamento, adeguandosi a quelle che dovessero essere successivamente approvate durante la sua esecuzione.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel capitolato di appalto, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto, tramite raccomandata a/r o tramite PEC, alla Ditta appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni circa gli inadempimenti rilevati dagli organi di controllo.

Alla Ditta sarà assegnato un termine di giorni 5 (cinque) per produrre le proprie controdeduzioni rispetto agli addebiti contestati.

Qualora le giustificazioni addotte non siano ritenute sufficienti, la Ditta sarà tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva, fatta salva la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel capitolato di appalto, applicherà le penali nel modo seguente:

- a) € 250,00: per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti previsti dal Capitolato o inseriti nel piano presentato dalla Ditta in sede di offerta tecnica;
- b) € 50,00: per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 20 minuti rispetto all'orario previsto;
- c) € 50,00: per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;
- d) € 50,00: per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto o di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- e) € 250,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) € 250,00: per ogni caso di mancato preavviso dell'interruzione del Servizio a causa di sciopero o altre cause che abbiano impedito la preparazione e/o la distribuzione dei pasti;
- g) € 250,00: per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale;
- h) € 50,00: per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- i) € 250,00: per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto;
- j) € 50,00: per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nel presente Capitolato di appalto;
- k) € 50,00 per distribuzione di pasti in numero inferiore a quello delle presenze. Tale penale non verrà applicata qualora la Ditta provveda immediatamente al reintegro delle quantità senza modificare il menù del giorno;
- l) € 50,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- m) € 250,00: per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato di appalto e/o delle norme igienico sanitarie in fase di conservazione produzione e distribuzione dei pasti;
- n) € 250,00: per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei locali adibiti alla conservazione e alla produzione e nei plessi di distribuzione;
- o) € 2500,00: per ogni caso di mancata effettuazione degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione;

p) € 250,00: per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di autocontrollo presentato dalla Ditta in sede di offerta tecnica.

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Ditta, addebitando il maggior costo alla Ditta appaltatrice.

Nel caso in cui si verificassero altre violazioni delle prescrizioni di cui al Capitolato e le stesse risultassero gravi e ripetute, L'Amministrazione Comunale applicherà penali in relazione alla loro gravità.

L'Amministrazione Comunale procederà all'applicazione della penalità trattenendo l'importo di cui al Capitolato sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Deliberazione della Giunta Comunale n° 60 del 09/09/2015

Letto, confermato e sottoscritto

Il Presidente  
**Avv. PASCUZZI GIUSEPPE**

Il Segretario Comunale  
**DR. PAOLO LO MORO**

D.L.vo 18 agosto 2000 N° 267 – Art. 49  <b>10/09/2015</b> Si esprime parere <b>FAVOREVOLE</b> in ordine alla regolarità tecnica  <b>Il Responsabile</b>	D.L.vo 18 agosto 2000 N° 267 – Art. 49  Si esprime parere <b>FAVOREVOLE</b> in ordine alla regolarità contabile.  <b>Il Responsabile dell'Area Finanziaria</b>
--	--

### CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che copia della deliberazione viene pubblicata all'albo Pretorio di questo Comune per **S** giorni consecutivi, dal **15** al , ai sensi e per gli effetti dell'art. 124, comma 1, del D.Lgs. n° 267/2000

Soveria Mannelli li **15**

Il Segretario Comunale  
**DR. PAOLO LO MORO**

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli Atti d'Ufficio

### ATTESTA

- Che la presente Deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio nei termini sopra indicati ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D.Lgs. n° 267/2000, al N° \_\_\_\_\_ del **15** ;
- Che contestualmente all'affissione all'Albo è stata comunicata ai Capi Gruppo Consiliari in data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ prot. n° \_\_\_\_\_.
- Che la presente Deliberazione è divenuta esecutiva in data 10/09/2015 in quanto:
  - Dichiarata immediatamente eseguibile ai dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n° 267/2000;
  - Entro 10 giorni non sono pervenute richieste ai sensi dell'art. 134, comma 3, del D.Lgs. n° 267/2000 ed essa pertanto è divenuta esecutiva il giorno successivo al decimo di pubblicazione.

Soveria Mannelli li **10/09/2015**

Il Segretario Comunale  
**DR. PAOLO LO MORO**