

## ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO – IMPORTO A BASE D'ASTA

Il presente Capitolato Speciale di Appalto ha per oggetto il servizio di mensa rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e medie che deve essere espletato dall'impresa con propria autonoma organizzazione e mediante le seguenti prestazioni:

- Approvvigionamento dei generi alimentari, e preparazione dei pasti;
- Cottura, confezionamento trasporto, consegna e distribuzione dei pasti con il sistema dello scodellamento in loco;
- La pulizia dei locali refettori utilizzati per il consumo dei pasti;
- Smaltimento dei rifiuti secondo le norme di legge.
- Stampa dei buoni pasto.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il Centro di Produzione Pasti della ditta aggiudicataria.

Il pasto risulterà composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e bottiglia acqua.

**C.I.G. Codice Identificativo Gara n.6346752170**

L'importo imponibile presunto a base d'asta è di € 419.751,60 (Iva esclusa), comprensiva degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.795,60 (Iva esclusa), per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017. (per un n.pasti pari a 103.989 e per 11 mesi).

Si specifica che l'importo complessivo dell'affidamento, per ogni singolo pasto erogato è pari a € 4,0365 (IVA esclusa) di cui:

- . € 4,00 per il servizio posto a base di gara soggetto a ribasso;
- . € 0,0365 per gli oneri della sicurezza non soggetti al ribasso.

I prezzi unitari offerti dalla Ditta aggiudicataria non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico. Il contratto sarà oggetto di revisione, su eventuale richiesta della ditta, a partire dal secondo anno, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dalla Ditta appaltante. La revisione periodica del prezzo sarà effettuata ai sensi dell' art. 115 del D.Lgs 12/04/2006 n. 163.

Il servizio dovrà essere reso in ottemperanza alle vigenti norme igienico sanitarie così come previsto dal D.Lgs. n. 193/2007.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare il numero delle scuole, dei pasti, del calendario di erogazione del servizio e gli orari. Essa potrà chiedere, altresì, all'impresa ulteriori prestazioni, previo accordo in merito all'organizzazione inerente il servizio e costi economici.

## ART. 2 – PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per il numero dei pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa svolta. In particolare, con l'appalto di cui all'art. 1, il Comune di S.Maria C.V. vuole perseguire l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio multifunzionale, al tempo stesso:

- adeguato in termini di profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti;
- risposta al bisogno sociale di ristorazione scolastica;
- momento formativo e di socializzazione.

Per questo motivo, l'impresa appaltatrice dovrà curare non solo la qualità del cibo, in conformità al capitolato, ma anche la componente relazionale, avendo cura di predisporre un ambiente di refezione confortevole e che permetta di vivere il pasto come un momento piacevole della giornata.

Il personale impiegato nel servizio dovrà garantire il rispetto degli utenti, nella persona, nei diritti e nel patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno. Inoltre andranno curati da parte degli operatori aspetti quali: la riservatezza, la cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

L'impresa dovrà garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo – nelle strutture e nell'organizzazione – una qualità di servizio tale, che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato, l'impresa dovrà basare il proprio operato su principi di collaborazione verso il personale scolastico e di discrezione nei confronti delle attività didattiche svolte.

**Non è ammesso in nessun caso il subappalto.**

## ART. 3 – MODALITÀ DEL SERVIZIO

Spetta all'Impresa Aggiudicataria (I.A.) la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione e al consumo dei pasti, ivi compresi:

Nella redazione dell'offerta tecnico gestionale, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale di Appalto riguardo alle modalità di espletamento del servizio. Le offerte presentate saranno valutate, secondo i sopra indicati elementi, da una apposita Commissione.

L'espletamento della procedura di gara avverrà presso la Stazione Unica Appaltante in conformità alla Convenzione stipulata tra la Prefettura di Caserta e questo Ente con deliberazione di C.C. n. 51 del 03.10.2012.

In caso di punteggi finali uguali tra due o più concorrenti si procederà per pubblico sorteggio all'assegnazione del servizio.

Non sono ammesse offerte condizionate né quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifra e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per il Comune.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo, se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

L'offerta ha validità di 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza dei termini per le domande di partecipazione.

Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Le eventuali offerte anomale individuate ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D.lgs. 163/2006 saranno sottoposte a verifica secondo quanto disposto dagli articoli 87 e 88 del medesimo decreto.

A tal fine le offerte dovranno essere corredate, sin dalla presentazione, delle giustificazioni relative alle seguenti voci di prezzo:

- a) l'economia del metodo di prestazione del servizio;
- b) le eventuali condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi;
- c) il rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni di lavoro;
- d) il costo del lavoro.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

#### ART. 6 – REQUISITI E CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara ditte individuali, società, consorzi di imprese, società cooperative e loro consorzi e raggruppamenti temporanei d'impresa nel rispetto degli artt. 34 e 37 del DLgs 163/2006; L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune di S.Maria C.V. fino a quando non interverranno l'esecutività degli atti amministrativi tutti necessari e l'accertamento dei requisiti previsti dal bando e dalle vigenti norme in materia di appalti pubblici.

I requisiti minimi di partecipazione sono:

- A) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt.46,47 e 76 DPR 445/2000 attestante l'iscrizione alla Camera di Commercio o forma equipollente per l'attività specifica oggetto del presente bando;
- B) Referenze bancarie da parte di due istituti di credito, attestanti la solvibilità della Ditta in relazione all'importo complessivo dell'appalto.
- C) La Ditta deve essere in possesso delle seguenti certificazioni :
  - o certificazione UNI EN ISO 9001/2008      Certificazione di Qualità
  - o certificazione UNI 10854:1999      Certificazione del sistema di autocontrollo
- D) Dichiarazione di aver svolto, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando di gara, regolarmente e con buon esito, servizi analoghi a quelli oggetto della gara, indicando i committenti pubblici e/o privati, l'elenco dei medesimi servizi, gli importi degli affidamenti e le date di inizio e fine servizio, per un importo complessivo non inferiore a quello a base d'appalto, pari ad €. 419.751,60 (Iva esclusa)
- E) Dichiarazione di ottemperare alle disposizioni dettate dalla normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- F) Dichiarazione di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a mettere a disposizione personale in possesso di alta specializzazione specifica nel campo professionale e munito di apposito attestato di idoneità sanitaria.
- G) Possono partecipare alla gara i Consorzi ed i raggruppamenti di prestatori di servizio secondo quanto previsto dagli artt.34,35,36 e 37 del D.Lgs.163/06.
- H) La partecipazione al presente appalto è consentita anche ai consorzi. Pertanto valgono le disposizioni di cui agli artt.35 e 36 del D.L.163/06.