



COMUNE D I SANT'OMERO  
Provincia di Teramo

C.F. 82002660676 P. IVA 00523850675 Via Vittorio Veneto n. 52 – 64027 Sant'Omero (TE).  
Telefono 0861/88098 --FAX 0861/88555

## **Allegato A**

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CHE REGOLA L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI SANT'OMERO CAPOLUOGO, GARRUFO E DI POGGIO MORELLO. (CIG: 649630152C)**

#### **ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO**

E' oggetto del presente capitolato l'affidamento in appalto del Servizio Mensa (fornitura alimenti, preparazione e somministrazione di pasti) presso le Scuole dell'Infanzia Comunali di Sant'Omero ,per numero 5 giorni a settimana, dal Lunedì al Venerdì.

Le scuole interessate sono ubicate a Sant'Omero Capoluogo, in Via San Pietro, a Garrufo in Via F.T. Martinetti e a Poggio Morello in Via Del Mandorlo.

#### **ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo presunto dell'appalto è pari ad **€90.000,00 IVA esclusa nella misura di legge** con importo per gli oneri di sicurezza ai sensi dell'art. 8, comma 1 L. 123/2007 pari a €0,00, in quanto posti interamente a carico della ditta aggiudicataria.

Prezzo a base d'asta per singolo pasto fornito è di **€4,80 IVA esclusa.**

Non sono ammesse offerte in aumento.

Sono ammesse solo offerte in ribasso.

L'aggiudicazione avverrà anche nel caso in cui pervenga una solo offerta valida.

In caso di offerte pari classificate si procederà all'aggiudicazione a favore dell'offerta con maggior punteggio di offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà con il sorteggio ai sensi dell'art. 77, 2° comma del R.D. n. 82/1924.

L'appalto è finanziato con fondi propri dell'Ente.

L'importo stimato dell'appalto fissato in **€ 90.000,00 IVA esclusa** relativo a presumibili numero **19.000,00 circa pasti/anno.**

#### **ART. 3- DURATA DELL'APPALTO**

La durata del servizio oggetto dell'appalto è fissata come segue: **dal 1° gennaio 2016 (comunque alla ripresa delle attività educative dopo la pausa natalizia) al 31 dicembre 2016.**

#### **ART. 4- DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto relativo all'appalto, o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio affidatole.

## **ART. 5- PROCEDURA DI GARA**

Procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 12.4.2006, n. 163 e s.m.i.

## **ART. 6 – COMMISSIONE DI GARA**

Per la valutazione della documentazione amministrativa, dei contenuti tecnici e qualitativi dei servizi e per la valutazione dell'offerta economica presentata, al fine di determinare la graduatoria finale dei partecipanti, la Stazione Appaltante nomina una Commissione di gara, secondo quanto previsto dall'art. 84 del D.Lgs. n. 163/2006.

## **ART. 7-. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà affidata con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 all'offerta economicamente più vantaggiosa che abbia conseguito il maggior punteggio, entro un massimo di **100 punti** attribuibili, ottenuto in applicazione dei seguenti elementi di valutazione:

<b>Offerta Economica</b>	<b>max punti 30</b>
<b>Offerta tecnica- progetto gestionale del servizio</b>	<b>max punti 70</b>

**L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati.**

### **7.1 OFFERTA ECONOMICA**

#### **Prezzo più conveniente: max PUNTI 30**

Alla ditta che, tra quelle ammesse a presentare l'offerta, avrà proposto, in sede di apertura delle buste, il prezzo più basso (IVA esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo; alle restanti il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Dove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente

P<sub>i</sub> = Prezzo più basso

C = Fattore ponderale (30)

P<sub>o</sub> = Prezzo offerto

### **7.2 OFFERTA TECNICA- PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO**

**Per l'offerta tecnica verranno assegnati sino ad un massimo di 70 punti così suddivisi:**

- **Alimenti: max punti 30**
- **Sistema organizzativo del servizio: max punti 15**
- **Organizzazione del personale: max punti 10**
- **Migliorie del servizio: max punti 15**

Per la valutazione di taluni aspetti delle offerte presentate, la Commissione farà riferimento al c.d. metodo "aggregativo-compensatore", attribuendo a ogni concorrente un coefficiente variabile tra 0 e 1

per ogni sub-criterio relativo agli artt. 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3 e 7.2.4, secondo il seguente prospetto di massima:

**QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA (PER OGNUNO DEI PUNTI 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3 e 7.2.4):**

- Sub-criterio 1: Buono (2), Discreto (1), Insufficiente (0);
- Sub-criterio 2: Buono (2), Discreto (1), Insufficiente (0);
- Sub-criterio 3: Buono (2), Discreto (1), Insufficiente (0);
- Sub-criterio 4: Buono (2), Discreto (1), Insufficiente (0);

I pesi sopra indicati, per ogni sub-criterio, saranno attribuiti da ogni Commissario per ogni singola offerta; il coefficiente finale da attribuire, per la determinazione del punteggio relativo alla voce di che trattasi, sarà dato dalla formula:

$$Cq = \langle \text{Somma} \rangle \text{ PUNTEGGI ATTRIBUITI DA OGNI COMMISSARIO} / \langle \text{Somma} \rangle \text{ MAX PESI}$$

E il relativo punteggio sarà calcolato moltiplicando il coefficiente  $Cq$  per il massimo valore numerico attribuibile ad ogni sub-criterio; il punteggio totale sarà dato ovviamente dalla somma dei singoli punteggi.

**7.2.1 Alimenti: max punti 30**

Caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime. Dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate, nel rispetto dell'”Allegato C”:

Linee guida per la ristorazione nelle scuole materne redatto dalla ASL di Teramo, Servizio Igiene Alimenti.

Il punteggio massimo attribuibile sarà così suddiviso:

Impiego di materie prime di “qualità superiore” sul piano igienico, nutrizionale organolettico e merceologico, ed eventualmente “migliorative” e funzionali al servizio (categoria extra e prima, assenza di additivi, ecc.)	Max punti 20
Proposte di inserimento di alimenti biologici, tipici e tradizionali nel rispetto della stagionalità. 100% paste alimentari secche                      Punti 2 100% riso    Punti 2 100% olio extravergine di oliva                      Punti 1 100% latticini (latte, mozzarelle)                      Punti 1 100% Verdura fresca di stagione                      Punti 1	Max punti 7
Presenza di un piano di campionamento sugli alimenti, materie prime e superfici effettuato tramite un laboratorio di analisi accreditato con indicazione della frequenza dei campionamenti e tipologia delle materie analizzate in riferimento all'analisi del rischio microbiologico.	Max punti 3

**7.2.2 Sistema organizzativo del servizio: max punti 15**

Progettualità complessiva per la gestione del servizio di refezione scolastica. Preparazione e somministrazione dei pasti nei refettori delle scuole suindicate, con indicazione delle procedure di approvvigionamento delle derrate e della loro conservazione, nonché lavaggio e sanificazione locali e attrezzature.

Descrizione delle modalità di approvvigionamento delle materie prime c/o fornitori secondo la tipologia merceologica (almeno n. 4 fornitori ) c/o centrale unica di acquisto	Punti 3 Punti 2	Max punti 5
Modalità di effettuazione del trasporto delle materie prime ( mezzi e attrezzature utilizzate)		Max punti 3
Organizzazione del servizio e cucina di appoggio alternativa in caso di situazione imprevedibile (emergenza)		Max punti 2
Progetto di educazione /informazione alimentare sull'andamento del servizio a genitori/alunni/insegnanti		Max punti 5

### 7.2.3 Organizzazione del personale: max punti 10

Tipologia e consistenza del personale in relazione al numero dei bambini e qualifica professionale dello stesso. La valutazione terrà conto dell'analisi e comparazione del personale impiegato, del numero di addetti e relative qualifiche professionali, del piano di formazione degli addetti.

Il punteggio massimo attribuibile sarà così suddiviso:

Composizione organico per il servizio in argomento e relativi livelli di professionalità		Max punti 4
Presenza di una dietista, di personale (cuoco responsabile e aiuto cuoco) con almeno due anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica		Max punti 4
Piano di formazione del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti		Max punti 2

### 7.2.4 Migliorie del servizio: max punti 15

Offerta di servizi aggiuntivi e migliorie del servizio: il punteggio massimo attribuibile sarà così suddiviso:

Allestimento delle cucine e refettorio con nuove attrezzature (allegare progetto)		Max punti 7
Sistema di rilevamento della qualità e del gradimento del pasto e piano di miglioramento per superare eventuali criticità		Max punti 3
Certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000 per la refezione scolastica		Max punti 5

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le Ditte dovranno conseguire un punteggio minimo complessivo di 35/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100 relativo al progetto tecnico-qualitativo.

Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione Appaltante.

### ART. 8- CORRISPETTIVO D'APPALTO

Il valore dell'affidamento è indicativo ed è stato calcolato avendo a riferimento al **prezzo posto a base d'asta €4,800 IVA esclusa a pasto**, moltiplicato per la media del numero dei pasti erogati nei suddetti periodi.

Nei casi di interruzione o sospensione del servizio mensa non compete alcun compenso.

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune di Sant'Omero per il servizio connesso o conseguente al servizio medesimo, senza diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune di Sant'Omero con il pagamento

del canone. Il pagamento delle prestazioni avverrà a rate mensili posticipate previa presentazione di regolare fattura.

#### **ART. 9- REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA**

- a) **requisiti di ordine generale:** attestazione del possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni contenute nel DPR 445/2000.
- b) **Requisiti di ordine speciale:** possono partecipare Ditte o Cooperative iscritte alla C.C.I.A.A. per la categoria 17 – servizi di ristorazione, che abbiano effettuato servizi di ristorazione per mense scolastiche per almeno due anni.  
E' consentita la partecipazione ai consorzi o gruppi di impresa appositamente e/o temporaneamente raggruppate ai sensi e con le modalità di cui all'art. 37 del D.Lgs.n. 163/2006.

I Consorzi dovranno indicare tutte le imprese aderenti al Consorzio e specificare quali eseguiranno il servizi. I raggruppamenti dovranno indicare le imprese che lo compongono e specificare quali eseguiranno il servizio o parti di esso.

#### **ART. 10- MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Per partecipare alla gara, le Ditte concorrenti dovranno far pervenire a pena di esclusione un unico plico chiuso e sigillato, con apposizione sui lembi di chiusura di timbro e firma del titolare o legale rappresentante della ditta ( nel caso di raggruppamento da almeno una della ditta); sul lato esterno del plico deve essere apposta la denominazione e l'esatto indirizzo (completo di recapito telefonico e fax) dell'offerente, all'**Ufficio Protocollo del Comune di Sant'Omero, Via Vittorio Veneto n. 52- 64027 Sant'Omero (TE)**, a pena di esclusione entro e non oltre le ore **12,00 del giorno 31 dicembre**. Oltre il termine suddetto non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva e/o aggiuntiva ad altra offerta precedente né sarà consentita la presentazione di altra offerta o l'integrazione di offerta già presentata. I plichi pervenuti in ritardo non saranno aperti. La stazione appaltante non prenderà in considerazione i timbri postali di spedizione e di arrivo, ma esclusivamente il timbro di arrivo del plico all'Ufficio Protocollo.

La trasmissione del plico può essere effettuata tramite:

- recapito a mano all'Ufficio Protocollo, il quale provvederà a rilasciare timbro di avvenuta ricezione.
- Inoltro tramite i servizi postali con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Il termine di scadenza per la presentazione delle istanze coincidente con giorno festivo è prorogato al primo giorno lavorativo utile.

Resta inteso che il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente, restando l'Ente sollevato da qualsiasi responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

L'offerta formulata sarà vincolata per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

Sulla busta dovrà essere indicata la seguente dicitura: "***Offerta per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica-Scuole dell'Infanzia nel Comune di Sant'Omero***".

Il plico dovrà contenere a sua volta tre buste separate: A), B) e C), chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura, **come specificato nel bando di gara ai cui contenuti si rimanda.**

## **ART. 11- NATURA DELLA FORNITURA**

Il servizio mensa comprende la fornitura di derrate alimentari, la preparazione e la somministrazione dei pasti ( **colazione, pranzo e merenda**) presso la Scuola dell'Infanzia di Sant'Omero Capoluogo , di Garrufo e di Poggio Morello a beneficio degli alunni della Scuola dell'Infanzia iscritti alle succitate scuole. Costituiscono oggetto specifico del Servizio Mensa Scolastica:

### **A) L'acquisto e Trasporto Dei Generi Alimentari**

Per l'acquisto delle materie prime e dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare, il D.Lgs. n. 109/1992).

Dovranno essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengono OGM.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa e in particolare dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni. Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine minimo di conservazione.

L'approvvigionamento dei prodotti freschi e surgelati dovrà essere effettuato con cadenza minimo bisettimanale.

Costituisce obbligo della ditta comunicare l'elenco delle ditte fornitrici e/o produttrici.

### **B) LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

La preparazione e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con il sistema della cucina tradizionale, e prevede la preparazione esclusivamente in loco (cottura dei cibi e immediata distribuzione ai consumatori) presso le Scuole dell'Infanzia in cui sono presenti i centri di cottura.

I pasti dovranno essere prodotti nel rispetto del menù, delle grammature previste nella tabella predisposta dal Servizio Sanitario Regione Abruzzo, ASL n. 8, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (vedi tabelle dietetiche in allegato)

I pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata della distribuzione.

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranza/allergie alimentari, stati patologici, motivazioni etico-religiose (a tal fine, è opportuno richiamare l'attenzione sul fatto che – come specificato al comma 2, lett. B), dell'art. 73 del D.Lgs 196/2003 – i dati necessari alla gestione delle diete speciali sono da intendersi dati sensibili, ai sensi della normativa sulla privacy, e da trattarsi pertanto, a carico della Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 20 del medesimo testo normativo).

Sarà cura del medico specialista certificare l'eventuale necessità di una specifica dieta e fornire la stessa al servizio comunale, il quale provvederà a dare informazione al gestore. Non è compresa nel presente appalto la fornitura di cibi speciali (a titolo esemplificativo: cibi per celiaci).

Su semplice richiesta formulata per iscritto dai genitori, dovrà altresì essere predisposta una dieta leggera in caso di transitori disturbi gastroenterici.

**In ogni caso, non è ammesso l'uso di cibi precotti.**

### **C) DISTRIBUZIONE PASTI.**

La giornata alimentare sarà così composta:

- MERENDA ore 9,30
- PRANZO ore 12,00
- MERENDA ore 15,00

Il servizio prevede le seguenti fasi di lavoro:

- predisposizione dei refettori;
- preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli e dei refettori dopo i pasti;
- lavaggio e riordino delle stoviglie e della cucina;
- gestione dei rifiuti.

Non rientra nel presente appalto l'assistenza agli alunni durante il pasto: il personale della ditta aggiudicataria non è tenuto a svolgere in favore dell'utenza azioni – che si indicano a titolo meramente esemplificativo ma non esaustivo – quali: imboccare gli alunni, etc. Costituisce obbligo del gestore la fornitura di tutti i recipienti in uso, ivi compresi piatti, bicchieri ecc.; la stoviglieria dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.M. 21/3/1973 e successive modifiche.

#### **D) PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI CENTRI DI COTTURA E DEI LOCALI ADIBITI A REFETTORIO**

La ditta dovrà curare la pulizia di tutti i locali adibiti a centro di cottura e refettorio, i servizi igienici adiacenti alla cucina, l'ingresso esterno alla cucina e l'andito d'ingresso, i quali dovranno essere mantenuti in perfetto stato di igiene mediante un'azione costante e programmata, documentabile in qualunque momento.

È a carico della ditta la fornitura di tutti i prodotti e delle attrezzature da impiegarsi per tali operazioni, nonché quelli necessari per il lavaggio delle stoviglie a mano ed a macchina.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato.

**La Ditta dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto nel D.Lgs. n. 155/97** ed elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo alimentare, in particolare, che siano individuate, applicate ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato **HACCP**.

**L'ingresso al locale cucina resta vietato ai non addetti al servizio.**

#### **E) SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

Compete alla Ditta lo smaltimento differenziato dei rifiuti, nel rispetto delle vigenti leggi.

#### **ART. 12 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA**

- **Scuola dell'Infanzia di Sant'Omero: n. 65 iscritti** (di cui 60 alunni, 3 insegnanti e 2 collaboratori scolastici) per n. 5 somministrazioni settimanali, dal lunedì al venerdì, con una oscillazione di n.5 utenti in più o in meno e, in ogni caso, la preparazione e la somministrazione dei pasti sarà rapportata al numero delle presenze giornaliere dei fruitori dei pasti medesimi;
- **Scuola dell'Infanzia di Garrufo: n. 65 iscritti** (di cui 60 alunni, 3 insegnanti e 2 collaboratori scolastici) per n. 5 somministrazioni settimanali, dal lunedì al venerdì con una oscillazione di n. 5 utenti in più o in meno e, in ogni caso, la preparazione e la somministrazione dei pasti sarà rapportata al numero delle presenze giornaliere dei fruitori dei pasti medesimi;
- **Scuola dell'Infanzia di Poggio Morello: n. 25 iscritti** ( di cui 22 alunni, 2 insegnanti e 1 collaboratore) per n. 5 somministrazioni settimanali, dal lunedì al venerdì..

Il consumo dei pasti è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio e da altre cause circostanti. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati impegnando la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.



### **ART. 13- GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con capitali e mezzi tecnici di cui ha la disponibilità e con proprio personale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore e a suo rischio. L'appaltatore potrà utilizzare gli arredi (tavoli e sedie) esistenti nei locali delle Scuole con l'obbligo di integrare quanto necessario ove mancante a propria cura e spese con arredi e attrezzature, senza diritto di rivalsa, come da offerta migliorativa del Servizio.

### **ART. 14- ONERI E INCOMBENZE DELL'APPALTATORE**

La Ditta appaltatrice provvederà in proprio alla gestione del servizio assumendo ogni responsabilità in relazione alla puntuale fornitura nei giorni e negli orari prefissati, secondo il calendario scolastico e in particolare:

- a) dovrà essere iscritta alla C.C.I.A.A. per la gestione relativa al servizio, dovrà essere munito delle prescritte licenze e/o autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di ristorazione da servirsi in loco;
- b) assumerà a proprio carico tutte le imposte e tasse di qualsiasi genere, inerenti a detta attività;
- c) assumerà direttamente alle proprie dipendenze il personale necessario per lo svolgimento del servizio;
- d) provvederà all'acquisto delle derrate alimentari, alla cottura dei pasti e al loro somministrazione.
- e) provvederà alla distribuzione dei pasti;
- f) provvederà alla pulizia della cucina e delle stoviglie, delle sale adibite a refettorio, alla pulizia dei servizi igienici adiacenti alla cucina, dell'ingresso esterno alla cucina e dell'andito d'ingresso;

#### **Il servizio appaltato comprende:**

1. La fornitura di tutti i generi alimentari necessari per il confezionamento del vitto agli utenti del servizio. I generi dovranno essere di prima qualità e scelta e potranno essere sottoposti ad analisi organolettica su richiesta dell'Amministrazione Comunale di Sant'Omero o dall'Ufficio di Igiene della A.S.L.. Ai fini di una puntuale rispondenza delle qualità e quantità dei pasti di cui al presente la ditta dovrà attenersi scrupolosamente alle tabelle dietetiche (con le note allegate), le tabelle merceologiche ed il menù settimanale predisposto dalla A.S.L. Le quantità, qualità e caratteristiche degli alimenti che la Ditta dovrà fornire non potranno essere inferiori a quanto previsto nelle suddette tabelle e nel presente Capitolato.

2. La cottura dei cibi dovrà essere effettuata nei locali della Scuola dell'Infanzia di Sant'Omero Capoluogo a della Scuola dell'Infanzia di Garrufo di Sant'Omero e Scuola dell'Infanzia di Poggio Morello , con personale dipendente della medesima Ditta. L'appaltatore dovrà esibire i libretti sanitari del personale addetto, che dovrà essere in regola con gli esami specifici richiesti dall'Amministrazione Comunale di Sant'Omero o dalla ASL. Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste nel presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva. Dovrà in ogni caso essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari.

3. La cottura dei pasti, dovrà essere eseguita a regola d'arte. L'Amministrazione Comunale di Sant'Omero, direttamente o attraverso personale appositamente incaricato, in qualsiasi momento e senza preavviso, potrà effettuare accertamenti sui pasti preparati, prima e durante la somministrazione.



L'Amministrazione Comunale di Sant'Omero potrà disporre prelievi di campioni delle vivande cucinate per effettuare controlli ed esami chimico-fisici ed organolettici; il prelievo di tali campioni risulterà da apposito verbale sottoscritto da almeno tre persone, rendendo ininfluenza il fatto che lo stesso non venga sottoscritto da un rappresentante della Ditta.

4. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nei locali adibiti a refettori delle scuole suindicate; I pasti dovranno essere serviti in condizioni di temperatura idonee al tipo di pietanza servita. E' a carico dell'appaltatore anche la fornitura delle **bevande (acqua minerale)**. I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive degli utenti;

5. L'offerta dovrà essere comprensiva della fornitura delle vivande, bevande e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio (tovaglioli, posate, bicchieri e piatti).

6. La Ditta dovrà inoltre provvedere alla preparazione dei tavoli per i pasti, alla loro pulizia e al ritiro di quanto altro usato per il pasto.

7. Pulizia della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;

8. Il trasporto del materiale dovrà avvenire a cura e spese della Ditta aggiudicataria.

9. Sono a carico dell'appaltatore le spese per l'acquisto dei sacchetti per la raccolta differenziata della spazzatura.

10. La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete quali:

a) diete "in bianco" per i soggetti che ne facciano richiesta;

b) diete "speciali" documentate da certificazioni sanitarie;

c) diete personalizzate che venissero richieste per particolari esigenze soggettive o oggettive.

#### **ART. 15- STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

##### **DIMENSIONI PRESUMIBILE UTENZA**

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune di Sant'Omero si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza **del quinto** dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune di Sant'Omero si riserva la possibilità di procedere ad eventuali integrazioni e diminuzioni dell'entità del servizio prestato dalla Ditta anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune di Sant'Omero si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il Comune di Sant'Omero, inoltre, si riserva la facoltà di effettuare modifiche di assegnazione di scuole nell'ambito del territorio comunale.

**Il numero annuo dei pasti riportato è un dato medio del tutto indicativo.**

**Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti dalla scuola.**

#### **ART. 16- NORME PER LA VEICOLAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le attrezzature per la veicolazione degli alimenti , il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare fenomeni di impaccamento.

#### **ART. 17- ORARIO DEL SERVIZIO**

La fornitura dei pasti nella mensa presso le suddette mense dovrà essere effettuata negli orari preventivamente stabiliti dall'Autorità Scolastica.

#### **ART. 18- PERSONALE**

Il servizio mensa sarà effettuato dall'appaltatore con personale proprio, il cui organico dovrà essere sufficiente sia per numero che per qualificazione professionale a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso nel periodo indicato dall'art. 3 del presente capitolato. La Ditta appaltatrice dovrà garantire a proprie spese eventuali sostituzioni di personale non idoneo. L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i propri dipendenti, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato al Lavoro, il Comune di Sant'Omero potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto e della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento danni. Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura dei pasti caldi, gli eventuali scioperi generali o di categoria in cui è inquadrato il personale addetto. Nel caso di scioperi l'appaltatore dovrà garantire comunque il servizio con la preparazione e la distribuzione dei pasti .

#### **ART. 19- OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore. , con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Sant'Omero e di ogni indennizzo. La Ditta appaltatrice dovrà stipulare polizza assicurativa per eventuali danni a persone o cose.

**Il rappresentante legale della Ditta, prima dell'inizio del servizio e comunque entro 30 giorni da tale data dovrà presentare dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà attestante l'avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.**

#### **ART. 20- OBBLIGHI DEL PERSONALE**

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto osservando in particolare scrupolosa attenzione alle norme igieniche. L'appaltatore si impegna a richiamare, a multare e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune di Sant'Omero in questo senso saranno impegnative per l'appaltatore. Il procedimento disciplinare per i dipendenti della Ditta appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune di Sant'Omero ed indicate nel Regolamento organico vigente.

## **ART. 21- PENALITÀ**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di €250,00;
- consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di € 500,00;
- uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di € 750,00;
- esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di €250,00;
- non corrispondenza delle grammature indicate: penale di € 500,00;
- fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: penale di €1.000,00;
- grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di €1.000,00;
- mancato preavviso di 3 (tre) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di €1.000,00;
- personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di €750,00;

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale di Sant'Omero potrà chiedere la risoluzione del contratto. L'applicazione delle penalità è preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale di Sant'Omero ; sono concessi 5 giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

La rifusione delle spese, il pagamento dei danni e delle penalità verranno applicate mediante ritenute sul corrispettivo mensile.

## **ART. 22 - INFORTUNI E DANNI**

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune di Sant'Omero , salvi gli interventi a favore della Ditta da parte di Società assicuratrici.

## **ART. 23- CONTROVERSIE**

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune di Sant'Omero e appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati col presente contratto, sarà competente il Foro di Teramo . E' esclusa la competenza arbitrale.

## **ART. 24 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

L'Amministrazione Comunale di Sant'Omero si riserva, salvo e impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- in caso di fallimento e/o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale di Sant'Omero, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla

risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

#### **ART. 25- SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE**

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, sarà a carico dell'appaltatore. L'appaltatore assume a suo carico completo ed esclusivo tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune di Sant'Omero .

#### **ART. 26- COSTITUZIONE IN MORA**

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di diritto senza obbligo per il Comune di Sant'Omero di costituzione in mora dell'appaltatore.

#### **ART. 27- DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge il proprio domicilio nel Comune di Sant'Omero . Le comunicazioni e notificazioni saranno effettuate a mezzo di Messo Comunale o lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

#### **ART. 28- DISCIPLINA**

Per quanto non previsto espressamente nel presente capitolato, sia in relazione all'espletamento delle prestazioni, sia in ordine alla determinazione del corrispettivo, valgono le leggi statali e regionali in materia.

#### **ART. 29- CAUZIONE DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve costituire cauzione nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate, da corrispondersi mediante

- fideiussione bancaria o polizza assicurativa,

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

#### **ART. 30- CARATTERE DEL SERVIZIO**

Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate.

#### **ART. 31- RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria è responsabile di qualsiasi danno o inconveniente causati dall'espletamento del servizio e solleva il Comune di Sant'Omero da ogni responsabilità diretta od indiretta dipendente dall'esercizio della concessione, sia civile che penale.

#### **ART. 32 - INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 DEL D LGS 30/06/2003 N. 196.**

Ai sensi dell' art. 13 del decreto legislativo 30/06/2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena

l'esclusione della gara, saranno trattati, dal Comune di Sant'Omero, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. La Ditta aggiudicataria potrà essere nominata responsabile del trattamento dei dati personali, che alla medesima saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

*Il Responsabile del procedimento  
(Grazietta Gatti)*

*Il Responsabile del Servizio  
(Dott.ssa Maria Grazia Scarpone)*