



Comune di Nocciano

Provincia di Pescara

SERVIZIO AMMINISTRATIVO

Gestione del servizio di mensa presso la scuola dell'infanzia del Comune di Nocciano (PE) – ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti) per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia del Comune di Nocciano per gli anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014.

Art. 2 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di Gennaio 2012 e terminerà entro la fine del mese di Giugno 2014. Sarà facoltà del Responsabile del Settore dare inizio al rapporto anche in data successiva o antecedente quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento relativa all'aggiudicazione della gara nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

Il Responsabile del Settore si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata da spedire con almeno 3 giorni d'anticipo.

Il Responsabile del Settore si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella tabella dietetica di definizione del menù compresa la fornitura dell'acqua minerale e della frutta e quanto riportato nell'offerta tecnica, che se bene materialmente non allegata, forma parte integrante del presente atto;
- 2) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio;
- 3) Preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- 4) Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;

- 5) Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 6) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 7) Forniture dei prodotti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta);
- 8) Ritiro dei buoni pasto e successiva consegna all'ufficio comunale nonché comunicazione degli alunni che hanno usufruito della mensa senza aver consegnato il buono.

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

- 1) Misure di sanificazione ambientale. Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nel refettorio. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.
- 2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) fornitura delle materie prime coincidenti a quanto indicato nell'offerta tecnica;
- b) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- c) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- d) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- e) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- f) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- g) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il

personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

h) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point).

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continua del personale di cucina;
- l'organizzazione di programmi di educazione alimentare a favore dell'utenza scolastica.

L'Appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 4- Pasti previsti

Il numero dei pasti da fornirsi è stimato in 7.500 annui circa.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Art. 5 - Ammontare dell'appalto

L'importo complessivo della fornitura dei pasti ammonta a presuntivi Euro 30.000,00 per anno scolastico, oltre I.V.A 4% e oneri per la sicurezza.

Art. 6 – Cauzione provvisoria e definitiva

I candidati dovranno effettuare un deposito cauzionale provvisorio, pari al 2% dell'importo posto a base d'appalto, a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto di appalto, da presentare nelle forme e nei modi previsti all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e successive m.i.

Ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria sarà restituita seduta stante, ai titolari delle Ditte stesse o loro delegati; mentre quella della ditta vincitrice sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

L'appaltatore deve prestare cauzione definitiva a garanzia della perfetta esecuzione del contratto pari al 10% dell'importo netto di appalto ai sensi, termini e modalità di cui all'art. 113 del richiamato D.Lgs. 163/2006 e successive m.i.

La cauzione definitiva è prestata mediante fideiussione bancaria, emessa da istituto di credito o banca autorizzati a svolgere l'attività di cui all'art. 10 del D.Lgs. 385/1993, o

polizza assicurativa, emessa da compagnia assicuratrice abilitata al ramo cauzioni. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dovrà essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante oltre a quant'altro previsto dalla normativa applicabile.

Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola.

I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa sita nel plesso scolastico di proprietà comunale.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

Art. 8 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art. 9 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato e dell'offerta tecnica.

La ditta dovrà fornire, allo stesso prezzo, a richiesta delle Istituzioni scolastiche, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'U.L.S.S. per studenti che debbano seguire "diete speciali personalizzate" (es. per celiaci, diabeti, neuropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, allergie alimentari, ecc.)

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OGM).

Art.10 Rispetto della normativa – potere sostitutivo della stazione appaltante

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione di legge in vigore o che potrà intervenire nel corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'appaltatore è responsabile dell'osservanza della richiamata normativa anche nell'eventualità di subappalto non autorizzato e senza pregiudizio per gli altri diritti del committente. In seguito all'entrata in vigore della legge 28/01/2009 n.2 l'amministrazione provvederà ad acquisire d'ufficio, in occasione di ogni liquidazione, il documento unico di regolarità contributiva (DURC) attestante la regolarità dell'impresa in ordine ai versamenti contributivi e previdenziali. La ditta è responsabile dell'osservanza delle richiamate normative anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti.

In ottemperanza all'art.4 del D.M. n.207/2010, nel caso in cui dal documento unico di regolarità contributo emerga un'inadempienza contributiva relativa a uno o più lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, per il tramite del responsabile del procedimento, procederà a trattenere dalle somme spettanti per il servizio svolto, l'importo corrispondente all'inadempienza e corrisponderà direttamente il pagamento di quanto dovuto ai fini contributivi agli enti previdenziali ed assicurativi competenti. In ogni caso sull'importo netto progressivo della prestazione è operata una ritenuta dello 0,5 %, che sarà svincolata in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione del certificato di verifica di conformità.

Quanto sopra si applica anche nei confronti dei subappaltatori.

Art. 11 - Applicazione contrattuale

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Ai sensi dell'art.5 del richiamato D.M. n. 2047/2010, in caso di inadempienza retributiva dell'Impresa aggiudicataria o del subappaltatore, decorso infruttuosamente il termine di quindici giorni assegnato dalla stazione appaltante per provvedervi, è disposto il pagamento diretto ai lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, con detrazione di quanto corrisposto dalle somme dovute all'Impresa aggiudicataria o al subappaltatore inadempiente.

Art. 12 - Condizioni particolari dell'appalto

1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme

contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità;

3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.

a) All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Via Roma adibiti a cucina e a mensa senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;

b) all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;

c) alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;

d) l'Amministrazione fornirà gratuitamente l'energia elettrica, l'acqua e il gas;

e) Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:

L'ordinaria manutenzione dei locali;

Qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso;

Tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia

4) Obbligo particolare.

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente.

La ditta aggiudicataria, per l'esercizio delle attività del servizio, deve acquisire, a propria cura e spese, tutte le licenze, le autorizzazioni e nulla-osta previsti dalla legge e dai regolamenti.

L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato al Comune per gli atti e i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Rimangono a carico del Concedente i seguenti oneri:

- la fornitura di energia elettrica, acqua e gas e riscaldamento
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti

Art. 13 Disposizioni in materia di sicurezza

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto nella disciplina di cui al D. Lgs. 81/2008.

In particolare, l'appaltatore dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Dovrà inoltre provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.

Art. 14 - Responsabile tecnico dell'impresa

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 15 - Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente.

Pertanto qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 16 - Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte degli amministratori nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

Art. 17 - Procedura d'aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi degli artt. 20 e 27 del D. lgs 163/2006, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

A) OFFERTA TECNICA: PUNTI MASSIMI 60

B) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI MASSIMI 40

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata.

In riferimento a ciascuno dei suddetti elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei prodotti dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento, rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta. A questo proposito si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

Punto A)

Per la valutazione degli elementi riferiti all'offerta tecnica, sono considerati i seguenti elementi qualitativi e gestionali con l'attribuzione dei corrispondenti punti:

ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
1. SISTEMA ORGNIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 18	<p>6 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale (il punteggio verrà attribuito proporzionalmente secondo la seguente formula $\frac{6 \times \text{org. aziendale}}{\text{org. massimo}}$ arrotondato all'unità superiore)</p> <p>4 punti = presenza squadra Jolly per sostituzioni;</p> <p>2 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale;</p> <p>3 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco ultra quinquennale;</p> <p>5 punti = disponibilità di nutrizionista o dietologo</p>	<hr/>
2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 20	<p>0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</p> <p>6 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione;</p> <p>6 punti = carne marchigiana dop;</p> <p>2 punto = pane a lievitazione naturale;</p> <p>1 punto = olio extravergine d'oliva</p> <p>(1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Nocciano, fino ad un massimo di punti 4)</p>	<hr/>
3. GIORNATA DEL BIOLOGICO Max punti 10	<p>10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>0 punti = assenza di giornata</p>	<hr/>
4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI Max punti 4	<p>4 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimetrale;</p> <p>2 punti = incontro con alunni,famiglie e docenti semestrale;</p> <p>0 punti = assenza di incontri;</p>	<hr/>

5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNEQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 8	8 punti = effettuazioni mensili 4 punti = effettuazioni trimestrali 2 punti = effettuazioni semestrali	<hr/>
--	---	-------

Punto B)

All'offerta, nel complesso, col prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{(40 \times \text{valore offerta più bassa})}{\text{valore singola offerta}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato d'appalto e dal disciplinare di gara.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara, previa verifica tesa ad accertare la rispondenza del servizio offerto rispetto agli obiettivi che si intendono raggiungere. Nell'ipotesi in cui detta valutazione sortisca esito negativo, l'impresa partecipante non avrà nulla a pretendere dalla stazione appaltante.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "Offerta Tecnica" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più conveniente per l'A.C.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di invitare, se necessario i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati in modo da consentire, nel pubblico interesse, la più ampia partecipazione.

Mentre l'Impresa Appaltatrice resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.

L'impresa dichiarata aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio a **partire dal 9 gennaio 2012** anche nelle more della stipula del contratto, salvo diversa decorrenza fissata dall'Ente appaltante ed adeguatamente motivata.

La presentazione delle offerte non vincola l'Ente appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere, rinviare o

annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione, rinvio o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

Art. 18 - Assicurazione

L'Impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati e/o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione appaltante o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di 1 milione di euro per sinistro blocco unitario. La società assicuratrice dovrà rilasciare opportuna certificazione della stipula del contratto che verrà depositata agli atti della Stazione appaltante. Tale assicurazione dovrà essere presentata contestualmente al versamento della cauzione.

Art. 19 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 516,46;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 20 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato e dalle norme vigenti per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Comune procederà ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile, previa diffida ed assegnazione di un termine inferiore a giorni quindici, alla risoluzione di diritto del contratto nel caso di violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi.

Il Comune, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, opererà la risoluzione di diritto del contratto con effetto immediato, mediante semplice dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, intimata a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, fatto salvo il risarcimento del danno subito ed il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza delle inadempienze e della risoluzione del contratto, nelle seguenti ipotesi:

- per impossibilità sopravvenuta della prestazione da parte dell'aggiudicataria a seguito di controlli relativi a quanto previsto dalla normativa antimafia;

- per inosservanza delle disposizioni di legge relative al personale utilizzato, violazione degli obblighi contrattualmente assunti in tema di trattamento economico dei lavoratori o mancato rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
- nel caso in cui l'aggiudicataria sospenda il servizio con sua decisione unilaterale;
- nel caso di gravi azioni da parte del personale dell'aggiudicataria a danno della dignità personale degli utenti e/o di maltrattamento degli stessi;
- nel caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro quindici giorni dall'intervenuta escussione da parte del Comune;
- nei casi di cessazione dell'azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di violazione del divieto di cessione del contratto;
- nel caso di mancata sostituzione, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, del personale non in possesso dei necessari requisiti per lo svolgimento del servizio o, comunque, di utilizzo di personale non adeguato;
- ripetute violazioni contrattuali che comportino grave pregiudizio agli interessi dell'Ente.

La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione. Resta salva la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse opportuna.

Art. 21 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 22 - Revisione dei prezzi

L'aggiornamento dei prezzi contrattuali avverrà secondo l'aumento ISTAT del costo della vita, a decorrere dall' anno scolastico 2012/2013.

Art. 23 - Danni

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Art. 24 - Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 25 - Finanziamento dei pagamenti

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente) regolarmente protocollate e vistate, previa liquidazione con provvedimento del responsabile del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art.3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m. e i. Nel caso in cui le transazioni siano

eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa il contratto deve intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c., sottoscrivendo a tali fini apposita clausola negoziale.

Art. 26 - Spese di contratto, registro e diverse

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Nocciano.

Art. 27 - Controversie

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Pescara.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 28 - Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Nocciano.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento a discrezione del Responsabile del Servizio.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge. Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

Art. 29 - Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 30 - Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

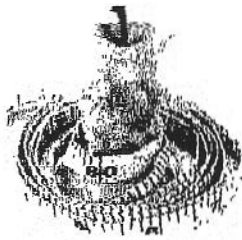
Art. 31 - Rinvio a norme vigenti

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento, a tutte la vigente normativa generale e di settore, in quanto applicabile. Il presente capitolato attiene ad un servizio compreso nell'allegato II B del D.Lgs.163/2006 e, pertanto, per quanto non previsto nel presente Capitolato si richiamano del Codice dei Contratti, testo vigente, solo ed esclusivamente gli articoli 20, 27, 65, 68. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente documento si intendono riferiti al testo di legge e/o regolamento ad oggi vigente. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente regolamento ed eventualmente abrogati, si intendono effettuati al testo normativo e/o regolamento che li recepisce. Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato gli atti di gara approvati con determinazione a contrattare, tutti nessuno escluso.

Art. 32 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato, per formarne parte integrante e sostanziale:

- a) Menù scuola materna con indicazione grammature dei piatti.



Dipartimento di Prevenzione AUSL PESCARA
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Responsabile della Nutrizione: Dott. Antonio Ciglia
 Largo Lama, tel 0854253953/01/04; Fax 0854253951

ALLEGIATO A)
 ALL'ALLEGIATO Id



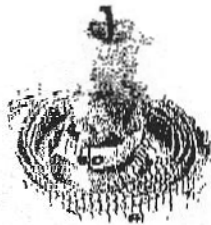
COMUNE DI NOCCIANO
 MENU SCUOLA MATERNA
 ANNO SCOLASTICO 2009 2010

I ^ SETTIMANA		II ^ SETTIMANA	
ALIMENTI	GR.	ALIMENTI	GR.
Lunedì		Lunedì	
PASTA al pomodoro		PASTA al ragù vegetale: pasta	50
pasta	50	Sedano, carote, cipolla, zucchine	Q.b.
pelati	45	Parmigiano	5
parmigiano	5	PIZZAIOLA	70
PROSCIUTTO CRUDO	50	pelati	45
Mais non OGM e pomodoro	40+40	Piselli	90
olio	10	olio	10
Pane	50	Pane	50
Frutta	150	Frutta	150
Martedì		Martedì	
RISOTTO con zucchine:		RISOTTO con i funghi:	
zucchine	50	riso	50
parmigiano	5	funghi	30
POLPETTE	50	parmigiano	5
Patate	70	FRITTATA	1 uovo
olio	10	Spinaci	40
Pane	50	olio	10
Frutta	150	Pane	50
		Frutta	150
Mercoledì		Mercoledì	
PASTA e ceci :		PASTA e fagioli:	
pasta	50	pasta	50
ceci	30	fagioli	30
pelati	45	pelati	45
MOZZARELLA:	60	COTOLETTA di tacchino	70
Fagiolini	80	Patate	70
olio	10	olio	10
Pane	50	Pane	50
Frutta	150	Frutta	150
Giovedì		Giovedì	
PASTA al forno:		TORTELLINI al pomodoro:	
pasta	40	tortellini	60
pelati	45	Pelati	45
parmigiano	5	Parmigiano	5
mozzarella	30	POLPETTE	70
FUSELLI di POLLO	70	Insalata mista	60
Pomodori	100	Olio	10
olio	10	Pane	50
Pane	50	Frutta	150
Frutta	150		
Venerdì		Venerdì	
RAVIOLI al pomodoro:		PASTA al pomodoro:	
ravioli	100	pasta	50
pelati	45	pelati	45
parmigiano	5	parmigiano	5
PLATESSA	110	MOZZARELLA	60
Spinaci	80	Carote	100
olio	10	olio	10
Pane	50	Pane	50
Frutta	150	Frutta	150

Dr. Marina CALABRESE
 DIETISTA
 S.I.A.N. PESCARA

Marina Calabrese





Dipartimento di Prevenzione AUSL PESCARA
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Responsabile della Nutrizione : Dott. Antonio Ciglia
 Largo Lama , tel 0854253953/01/04; Fax 0854253951



COMUNE DI NOCCIANO

MENU SCUOLA MATERNA
 A. S. 2009 2010

III ^ SETTIMANA			IV ^ SETTIMANA		
Lunedì			Lunedì		
MINISTRONE:	pasta	40	PASTA al forno:		
	Verdure	50		pasta	40
	Patate	50		pelati	45
	Fagioli	30		Parmigiano	5
	Pelati	45		Mozzarella	30
	parmigiano	5	PROSCIUTTO crudo o cotto		50-50
POLPETTE		70	Patate		70
Purè di patate:	patate	70		olio	10
	Latte	80	Panc		50
	Burro	5	Frutta		150
	Parmigiano	5			
	olio	5			
Pane		50			
Frutta		150			
Martedì			Martedì		
PASTA al POMODORO:	pasta	50	MINESTRA di riso: e lenticchie:		
	pelati	45		Riso	50
	parmigiano	5		lenticchie	30
COTOLETTA di pollo		70		pelati	45
Spinaci		80	FUSELLI di pollo		70
	olio	10	Carote e zucchine		50+50
Pane		50		olio	10
Frutta		150	Panc		50
			Frutta		150
Mercoledì			Mercoledì		
RISOTTO con piselli	riso	50	PASTA al pomodoro:		
	Piselli	40		pasta	50
	macinato	30		Pelati	45
	parmigiano	5		Parmigiano	5
FRITTATA		1 uovo	GIRELLO		70
Fagiolini		70	Fagiolini		70
	olio	10		olio	10
Pane		50	Panc		50
Frutta		150	Frutta		150
Giovedì			Giovedì		
Pasta al ragù vegetale:	pasta	50	PASTA con ricotta:		
	Sedano , carote, cipolla, zucchina	Q.b.		pasta	50
	Parmigiano	5		ricotta	30
FORMAGGIO o MOZZARELLA		60		pelati	45
Mais no OGM + Pomodori		40+40		Parmigiano	5
	olio	10	FRITTATA con patate:		1 uovo
Panc		50		patate	30
Frutta		150	BIETOLA		70
				olio	10
			Panc		50
			Frutta		150
Venerdì			Venerdì		
PASTA e fagioli:			PASTA con piselli:	Pasta	50
	Pasta	50		pelati	45
	Fagioli	30		piselli	30
	pelati	45	BASTONCINI / PLATESSA		90 / 110
TONNO		80	Purè :	patate	70
Sformato di patate :	patate	50		Latte	80
	Parmigiano	5		Burro	5
	olio	10		parmigiano	5
Pane		50	Panc		50
Frutta		150	Frutta		150



ANITA CALABRESE

DIETISTA

S.I.A.N. PESCARA

Signature