



## COMUNE DI OVODDA

Provincia di Nuoro

Via Sassari, 4- 08020 tel. 0784/54023 fax 0784/54475

e-mail info@comune.ovodda.nu.it

### **CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO CON PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO MENSA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA E DELL'OBBLIGO.**

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

Il Comune di Ovodda eroga, a norma delle vigenti disposizioni in materia, il servizio di mensa agli alunni della scuola materna e dell'obbligo.

L'affidamento del servizio che forma oggetto del presente capitolato consiste:

- 1) nella preparazione e somministrazione del pasto giornaliero per n.° 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì);
- 2) nel servizio a tavola;
- 3) nel lavaggio delle stoviglie e pulizia dei locali;

L'appaltatore effettuerà tale servizio nei locali a ciò adibiti nella sede delle scuole Medie siti in via Sassari, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Verranno consegnati in uso all'appaltatore, a seguito di dettagliato inventario, tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio di mensa.

L'appaltatore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine dell'appalto.

L'appaltatore dovrà mantenere a sua cura e spese, in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti i locali, gli impianti e le attrezzature anzidette, come da inventario da stilare all'atto della consegna delle chiavi della mensa scolastica, provvedendo di conseguenza al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

#### **Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

##### **DURATA ED INIZIO DEL SERVIZIO**

La durata del servizio si riferisce al periodo dal 01/02/2016 AL 30/06/2016 , con decorrenza presunta dal 01/02/2016.

La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione del servizio comporterà l'applicazione della penale prevista dall'art. 13. L'Appaltatore è soggetto ad un periodo di prova di due mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, incamerare la cauzione definitiva prestata al momento della stipula del contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione.

L'esecuzione delle prestazioni relative al Servizio avranno inizio presumibilmente dal 01/02/2016 anche in difetto della stipula del contratto, nel caso in cui d'urgenza l'Amministrazione aggiudicataria ne chieda l'esecuzione anticipata all'aggiudicazione definitiva del servizio, fatti salvi eventuali esiti di azioni legali

intraprese a tutela di diritti soggettivi. L'Amministrazione si riserva di revocare in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa. La scadenza del contratto è prevista, presumibilmente, il 30/06/2016. A tale data il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

Il contratto di appalto può essere prorogato per un periodo massimo di un anno sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione, in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

La proroga, costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa, non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in analogia a quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

La nuova aggiudicazione di servizi effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma può avvenire mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, successivi alla data di stipula del contratto originario, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

### **Art. 3 -MODALITA' DELL'APPALTO**

Il servizio verrà affidato mediante gara d'appalto con procedura aperta e aggiudicazione ai sensi dell'art. 55 del Dlg.vo 163/06 e ss.mm.ii., al prezzo più basso sull'importo a base di gara.

### **Art. 4 -CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA**

Per essere ammessi a partecipare alla gara le ditte e/o società dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio per il settore competente e dovranno presentare al Comune, unitamente all'offerta, la documentazione indicata nel bando di gara, nonché attestazione di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni contrattuali ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria.

### **Art. 5 -AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta che avrà offerto il prezzo più basso.

Il prezzo di aggiudicazione resterà immutato per l'intera durata del contratto intendendosi l'appaltatore compensato per ogni suo avere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo il tutto soddisfatto con il pagamento del canone.

### **Art. 6-MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di gestione delle mense verrà effettuato dall'appaltatore con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso. Sono considerate causa di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria in cui è inquadrato il personale addetto. Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto di mensa.

L'appaltatore si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie (titolo IV, art. 240 e seguenti, Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti in uso domestico) e dalla legge 30.4.1962, n. 283.

In carenza di tempestive segnalazioni da parte dell'appaltatore in merito a quanto precede, il Comune resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dal gestore. In ogni caso il

Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio, non siano riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

Il Comune si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi l'appaltatore dalle proprie responsabilità.

#### **Art. 7 –ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Ad ulteriore precisazione di quanto detto nel 3° comma dell'art. 1, si stabilisce qui che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'appaltatore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico dell'appaltatore si indicano in particolare:

- a) il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti;
- b) il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- c) le spese per il corredo e le spese direttamente od indirettamente appartenenti al personale dell'appaltatore ed agli adempimenti relativi;
- d) l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- e) i materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione delle attrezzature, dei locali e degli impianti;
- f) le spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina ed a mensa e quelle relative all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dalle cucine e mense medesime.

L'appaltatore si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonero pertanto il Comune da ogni noia, molestia o danno al riguardo), nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

#### **Art. 8–APPLICAZIONE TABELLE DIETETICHE AUTORITA' SANITARIA**

**Il pasto giornaliero sarà costituito da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane e frutta secondo il menù settimanale** concordato con l'Azienda Sanitaria Locale n.° 3 di Nuoro - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).

La ditta appaltatrice dovrà utilizzare frutta di stagione, prodotti non surgelati, di forniture locali ed ai limitati tempi di percorrenza tra il centro di produzione ai punti di ristorazione, all'uso di produzioni biologiche ed a denominazione di origine (formaggi, carni bovine allevate a pascolo, salumi e insaccati di filiera, olio) i cosiddetti prodotti agro-alimentari sardi e a chilometro zero. Garantirà la fornitura giornaliera del pane. E' fatto assoluto divieto di somministrare cibi precotti. Dovrà infine provvedere al lavaggio della frutta e verdura con bicarbonato o Amuchina.

#### **Art. 9-USUFRUENTI IL SERVIZIO.**

Il servizio di cui in oggetto sarà destinato a favore degli alunni della scuola materna e dell'obbligo.

#### **Art. 10-CANONE D'APPALTO A BASE D'ASTA.**

Il canone d'appalto a base d'asta è stabilito in € 85,861,92 I.V.A. esclusa, per l'intero periodo e comprende ogni e qualsiasi onere derivante dall'appalto. Esso sarà corrisposto, dietro presentazione di regolare fattura ai fini fiscali, in acconti mensili posticipati, per il numero effettivo dei pasti somministrati, scadenti l'ultimo giorno di ogni mese. Il numero presunto dei pasti da somministrarsi nell'arco dell'anno scolastico è presumibilmente di n. 16.914.

**Art. 11 -CONTROLLO GESTIONE MENSA**

Le derrate alimentari impiegate dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti della normativa vigente. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di controllare la gestione della mensa sia per quanto attiene il numero dei pasti quotidianamente somministrati, sia per quanto concerne la qualità delle derrate alimentari e dei pasti stessi. Il controllo sulla qualità delle derrate potrà avvenire anche mediante la visione delle fatture relative agli acquisti che l'appaltatore dovrà presentare al responsabile del servizio ogni qualvolta venga richiesto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la facoltà di disporre in qualsiasi momento ispezioni e controlli a cura dei competenti organi sanitari nel refettorio in cui avverrà la consumazione dei pasti e nella cucina.

**Art. 12 –CAUZIONE**

A garanzia dell'esatto adempimento l'appaltatore sarà tenuto alla prestazione di apposita cauzione nei tempi e modi previsti dalle disposizioni di legge, salvo eventuali norme che possono dare adito ad eventuale esonero.

Il Responsabile dell'Area Socio-Culturale  
F. to (Dott.ssa Sedda M.Cristina)