



COMUNE DI LETTOMANOPPELLO

(Provincia di Pescara)

COPIA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 74 del 03.08.2017	OGGETTO: Approvazione Capitolato speciale d'appalto per il servizio di refezione scolastica per il periodo A.A. S.S. 2017/2018 – 2018/2019
-------------------------	---

L'anno Duemiladiciassette il giorno TRE del mese di AGOSTO alle ore 10,00 nella sala delle adunanze del Comune suddetto, convocata con appositi avvisi, la Giunta Comunale si è riunita con la presenza dei signori:

	GIUNTA COMUNALE		P	A
1)	Esposito Giuseppe	Sindaco	X	
2)	D'Alfonso Simone R.	Assessore		X
3)	Conte Luciana	Assessore	X	
4)	Mancini Morena	Assessore		X
5)	Tocco Gianni	Assessore	X	

Presenti: n.03

Assenti: n.02

Fra gli assenti sono giustificati (Art. 289 del T.U.L.C.P. 4 febbraio 1915, n. 148) i Sigg: D'Alfonso Simone Romano e Mancini Morena.

Partecipa il Segretario Comunale Dr. Ernesto Amato D'Andrea.

Il Sindaco, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, dichiara aperta la riunione ed invita i convocati a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

Visto il T.U., D.Lgs. 18.08.2000, n.267;

Visti gli allegati pareri espressi dai Responsabili di Servizio;

LA GIUNTA COMUNALE

Considerato che questa Amministrazione Comunale ritiene necessario garantire il servizio di mensa scolastica, rivolto ai bambini della Scuola dell'Infanzia e a quelli dell'Asilo Nido Comunale;
Vista la deliberazione n. 34 del 30.11.2006, con la quale il Consiglio Comunale esprimeva la volontà di esternalizzare il Servizio mensa scolastica fino a quando l'Amministrazione Comunale non intende procedere con personale proprio;

Considerato che il contratto di Appalto per il Servizio di Refezione Scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Asilo Nido, stipulato in data 24.11.2015 Rep. n.42, registrato a Pescara in data 10.12.2015 - Serie IT al n.13190, con il quale veniva affidata la gestione del servizio in questione per gli anni scolastici 2015/2016 -- 2016 - 2017, alla Società "Le Paesane" snc di Catalano Stefania & C. con sede a Scafa, è scaduto il 30 Giugno 2017, per cui occorre procedere alla indizione di una nuova gara ad evidenza pubblica, mediante procedura negoziata, senza previa pubblicazione di bando di gara ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del predetto decreto legislativo (Nuovo Codice dei Contratti);

Ritenuto indispensabile approvare il Capitolato Speciale d'appalto per garantire il servizio mensa suddetto per il periodo 2017/2018 - 2018/2019;

Dato atto che le clausole essenziali del contratto da stipularsi con l'appaltatore sono contenute nel suddetto capitolato d'appalto;

Ritenuto, infine, che la forma del contratto, da stipularsi con l'appaltatore sarà quella Pubblica-Amministrativa;

Visto il Bilancio di previsione 2017 - 2019, approvato con deliberazione consiliare n. 12 del 30.03.2017;

Attesa la propria competenza ai sensi dell'art. 48 del D.lgs n. 267/2000;

Visto gli allegati pareri, espressi ai sensi dell'art. 49 D.Lgs 267/2000, così come sostituito dall'art. 3, comma 1, lett. b) della legge 213/2012;

Con voti unanimi favorevoli, espressi nei modi di legge;

DELIBERA

- 1) Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente atto, anche se non ritrascritte;
- 2) Di procedere, per le motivazioni sopra esposte, all'approvazione del Capitolato Speciale d'appalto per il servizio refezione scolastica per il periodo A.A.S.S. 2017/2018 - 2018/2019, per la Scuola dell'Infanzia e Asilo Nido comunale, costituito da n. 24 articoli, che allegato al presente atto ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- 3) Di dare mandato al Responsabile del Servizio competente a porre in essere gli adempimenti necessari derivanti dall'approvazione del presente provvedimento;
- 4) Di trasmettere, in elenco ai Capigruppo Consiliari, contestualmente alla pubblicazione, sull'Albo Pretorio on-line del sito istituzionale del Comune di Lettomanoppello, ai sensi dell'art.125 del D.lgs. 267/2000;

La presente Deliberazione sarà pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 giorni consecutivi, avendo cura di escludere l'allegato elenco, ai soli fini della privacy, ai sensi della Legge n. 675 del 31.12.1996.

Quindi la G.C. stante l'urgenza, con separata ed unanime votazione, dichiara il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 comma 4 del D.Lgs 267 del 18.08.2000

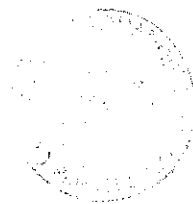
PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

ART. N.49 DEL D.LGS 18.08.2000, N.267
(come sostituito dall'art.3, commat,lett. b) legge n.213/2012)

Oggetto:	Approvazione Capitolato speciale d'appalto per il servizio di refezione scolastica per il periodo AA.SS. 2017/2018 – 2018/2019
-----------------	---

In ordine alla regolarità **TECNICA** si esprime parere FAVOREVOLE

Addì 03.08.2017



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Il Segretario Comunale
F.to (Dr. Ernesto Amato D'Andrea)

In ordine alla regolarità **CONTABILE** si esprime parere FAVOREVOLE

- Comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico – finanziaria o sul patrimonio dell'Ente.
- Non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico – finanziaria o sul patrimonio dell'Ente.

Addì 03.08.2017

Il Resp. Dell'Ufficio Finanziario
F.to (Dott.ssa Antonella Del Rossi)

Capitolato Speciale d'Appalto per il Servizio di Refezione Scolastica Anno 2017/2018 e 2018/2019

ART. 1

OGGETTO DEL SERVIZIO

Oggetto del presente capitolato speciale d'appalto è il servizio di approntamento e distribuzione, secondo le modalità di cui al successivo art.2, delle preparazioni alimentari destinate alla mensa scolastica nella Scuola dell'Infanzia e dell'Asilo Nido Comunale, compresa la mensa per il personale insegnante che ne abbia diritto.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico il Comune non appena ne sarà informato dalla competente Autorità Scolastica provvederà a comunicare alla Ditta il numero dei presunti fruitori del servizio in parola.

L'eventuale soppressione del servizio mensa in una o più scuole (qualora istituita) per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto per la scuola interessata senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta.

ART. 2

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente servizio comprende:

- preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti con derrate alimentari a carico della Ditta appaltatrice;
- il lavaggio di stoviglie e pulizia dei locali ove avviene il servizio stesso(locali cucina, sala di consumo, bagni, ecc...) con spese per necessari attrezzi e prodotti a carico della ditta appaltatrice;
- il trasporto dei pasti, preparati nei locali appartenenti alla Ditta appaltatrice, in quanto non è possibile temporaneamente utilizzare la cucina del plesso scolastico per motivi di agibilità dei locali medesimi, deve avvenire esclusivamente con mezzo idoneamente coibentato e autorizzato dalla competente Autorità Sanitaria.

Il servizio, come sopra menzionato, deve essere espletato (salvo diversa organizzazione scolastica), durante l'arco di tempo che sarà comunicato previo accordo con le Istituzioni Scolastiche. (presumibilmente Ottobre - Giugno).

ART. 3

LOCALI, ATTREZZATURE, MEZZI DI TRASPORTO, COMODATO, PLESSI SCOLASTICI FORNITI DI CUCINA, DURATA DELL'APPALTO

- 1) La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di prendere in comodato, le stoviglie, posate e generi d'uso affini (tra cui pentolame, piatti, bicchieri, tovaglie di plastica) di proprietà del Comune di Lettomanoppello, salvo che la Ditta appaltatrice non intenda fornire essa medesima il predetto materiale con spese a totale suo carico e senza diritto di rivalsa verso il Comune appaltante.
- 2) Il comodato di cui ai punti che precedono è regolato dalle norme del Codice Civile vigenti in materia (articoli dal 1803 al 1812) con la precisazione che per la manutenzione straordinaria si intende ogni modificazione strutturale dell'oggetto concesso in comodato che ne comporti la necessaria sostituzione, mentre per la manutenzione ordinaria ogni modificazione non comportante sostituzione ma mera ripartizione.
- 3) Per motivi tecnici e funzionali le spese relative al servizio acqua, gas, energia elettrica, inerenti i locali oggetto del presente appalto, sono anticipate dal Comune, tuttavia ai sensi del primo comma articolo 1808 del Codice Civile le predette spese saranno rimborsate annualmente e posticipatamente dalla ditta aggiudicataria al Comune appaltante.
Il rimborso viene forfettariamente quantificato in € 300,00 annue.
- 4) Il comodato di cui al primo comma, avrà durata pari a quella del contratto d'appalto del servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia e dell'Asilo Nido Comunale.
- 5) Durante il tempo necessario all'eventuale sostituzione dei beni oggetto del comodato d'uso per eventuale danno irrimediabile, la Ditta appaltatrice si obbliga a mettere a disposizione mezzi e attrezzi idonei di sua proprietà o disponibilità.
- 6) Analogamente si provvederà anche nei casi di temporaneo non funzionamento dei beni concessi in comodato d'uso per mera riparazione o manutenzione dei beni stessi. Tuttavia anche nei casi in cui si dovesse provvedere ad una manutenzione straordinaria dei beni concessi in comodato, le spese ed oneri conseguenti rimarranno a carico della Ditta appaltatrice se la predetta manutenzione sia stata causata da fatti, atti o

comportamenti dovuti ad incuria, dolo, colpa o ad uso non corretto dei beni stessi da parte della Ditta appaltatrice.

7) Di tutti gli eventuali adeguamenti così apportati ai beni comodati resterà la proprietà in capo al Comune.

8) La Ditta appaltatrice rinuncia ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per gli eventuali adeguamenti di cui sopra laddove fossero, anche in corso di esecuzione del contratto, necessari ai beni concessi in comodato.

9) Il Comune appaltante si riserva di effettuare periodiche ispezioni per accertare lo stato di manutenzione di tutti i beni concessi in comodato d'uso e di ordinare tutte le riparazioni e le sostituzioni che riterrà necessarie.

ART. 4

DURATA DELL' APPALTO

1) Il servizio di refezione scolastica è affidato da ottobre 2017/ a giugno 2018 e da ottobre 2018 a Giugno 2019.

ART. 5

DERRATE ALIMENTARI

Alla Ditta appaltatrice compete l'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie ad approntare il servizio. Essa ha diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, con preferenza ove possibile ed a parità di condizioni dei fornitori operanti in Lettomanoppello. Nell'allegata tabella " A ", che costituisce parte integrante del presente capitolato, vengono indicate le caratteristiche qualitative, legali, commerciali o d'uso delle derrate di maggiore significatività per il servizio di cui trattasi. Nel corso dell'appalto la Ditta appaltatrice è tenuta a sostituire, sulla base delle esigenze espresse dal Comune appaltante con congruo preavviso, il novero delle tipologie merceologiche e delle varietà degli alimenti. L'inserimento di nuove voci e le specifiche di livello qualitativo saranno concordate tra le parti. L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere, per mezzo delle competenti Autorità pubbliche preposte, al controllo qualitativo delle derrate giacenti o in entrata.

La corretta conservazione delle derrate depositate è onere della Ditta appaltatrice che, fino a prova contraria, verrà ritenuta responsabile di ogni avaria. La Ditta appaltatrice libera il Comune di Lettomanoppello da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

Il Comune potrà far effettuare, presso laboratori ASL o convenzionati con ASL le più idonee analisi chimiche, fisiche e

microbiologiche dei pasti e derrate fornite per il servizio di cui al presente capitolato.

La Ditta è tenuta inoltre a fornire alimenti alternativi per i bambini che, per motivi religiosi o motivi di salute documentati, non mangiano alcuni alimenti. Potrà essere prevista, qualora necessario, la consulenza dei competenti Uffici della locale Azienda Sanitaria.

Con riguardo al precedente comma, la ditta si impegna a garantire il rispetto di quanto prescritto in materia di tutela dei dati sensibili dal D.Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

ART. 6

PREDISPOSIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio comporta la preparazione dei pasti, attività che compete alla Ditta appaltatrice che la esercita negli ambiti e con i mezzi in precedenza individuati attenendosi alle grammature contenute e quantificate nell'allegato menù (All.A). Ogni variazione quantitativa è ammessa in termini e forma di proposta "gastronomica" ma subordinatamente al rispetto dei valori quantitativi delle derrate impiegate e al mantenimento dei relativi valori nutritivi.

Art. 7

Preparazione degli alimenti e centro cottura

L'Amministrazione ritiene condizione essenziale, per motivi di inutilizzabilità della cucina comunale, che i pasti dovranno essere confezionati presso un centro cottura in dotazione della ditta appaltatrice, distante dalla scuola non più di 20 (venti) minuti: tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamischelin.it - opzione "percorso più rapido".

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso di un centro di cottura in sede di offerta per partecipazione alla gara di appalto. La cucina dovrà rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e la ditta dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente A.S.L.

Il Centro di cottura dovrà essere dotato di pentolame ed attrezzi di lavorazione dedicati esclusivamente alla cottura e al confezionamento delle diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore 12,30 di ciascun giorno del calendario scolastico, con trasporto effettuato, a cura e spese della ditta appaltatrice, con mezzi idonei, in contenitori termici in acciaio inox che garantiscano l'assoluta igienicità e mantenimento della temperatura dei cibi.

ART. 8
MODALITA' DEL SERVIZIO

Il pasto dovrà risultare composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o succo di frutta e acqua minerale. Il menù giornaliero è quello di cui all'allegata tabella A, previamente approvata dal Dipartimento Nutrizione AUSL di Pescara e comunque potrà subire variazioni giornaliere nei limiti della tipologia merceologica dei prodotti e delle grammature di cui ai precedenti articoli 5 e 6 per far fronte ad esigenze particolari di quei minori che per motivi dietetici, di salute ecc... non possono mangiare il menù quotidiano.

La distribuzione dei pasti secondo la composizione precedente avverrà:

- per la Scuola dell'Infanzia e per l'Asilo Nido comunale dal lunedì al venerdì nella fascia oraria del pranzo e comunque compatibilmente con le esigenze del calendario scolastico;

La ditta appaltatrice si obbliga comunque, e senza nulla a pretendere, alle eventuali variazioni orarie e/o di calendario che dovessero rendersi necessarie.

Il servizio di distribuzione pasti nei plessi scolastici comporta i seguenti oneri:

- preparazione della tavola per il pasto;
- porzionatura del pasto;
- sparcchiatura della tavola;
- lavaggio delle stoviglie, posate, tovaglie;
- pulizia del locale mensa e dei relativi servizi igienici;
- prodotti di pulizia locali e detersivi per lavaggio stoviglie;
- costi del personale impiegato;
- costi per piatti, bicchieri e tovaglie e di ogni altro mezzo, attrezzo o locale nel caso dovessero essere forniti temporaneamente o definitivamente dall'appaltatore.

La Ditta appaltatrice dovrà informarsi quotidianamente presso le scuole, circa il numero dei bambini e degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito.

ART. 9
RIORDINO, PULIZIE, MANUTENZIONE

Alla Ditta appaltatrice compete il riordino dopo la prestazione del servizio. Tale attività riguarda il ripristino delle condizioni di igienicità dei materiali e degli ambienti secondo sistemi di intervento razionali e programmati. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a garantire in ogni momento e a proprie spese:

- a) L'accurata pulizia dei locali e delle attrezzature fisse e mobili delle quali, in base al capitolato, ha il comodato o che ha essa stessa messo a disposizione.
- b) il lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.
- c) il lavaggio di tutti gli oggetti tessuti comunemente impiegati durante la realizzazione del servizio.

ART. 10 **CONTROLLI**

Il Comune appaltante potrà procedere, in qualsiasi momento, mediante le Autorità pubbliche preposte per legge al Settore, ai controlli dei locali, strutture, oggetti, derrate, personale e quant'altro richiedendo l'uso dei mezzi d'indagine e dei sistemi che riterrà più idonei, allo scopo di accertare il rispetto dell'igiene inteso nella accezione ampia del termine.

Il Comune appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli mediante sopralluogo durante le operazioni di preparazione dei pasti.

Ai sensi dell'art.3 del Decreto Legislativo n.155 del 26.05.1997 presso la cucina, ove vengono confezionati i pasti da erogare nel servizio di mensa scolastica, devono essere applicate tutte le procedure di sicurezza igienica prevista dal sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Per quanto previsto dal presente articolo il rappresentante legale della ditta si configura come responsabile dell'industria alimentare.

ART.11 **PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si avvarrà di proprio personale idoneamente qualificato e regolarmente assunto in una delle forme di legge e/o contratti vigenti.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio. Dovrà essere dotato di libretto sanitario e dovrà provvedere ad indossare cuffia e grembiule in base alle vigenti disposizioni.

Tutti i contributi previdenziali ed assicurativi per il personale dipendente sono e restano ad esclusivo carico dell'appaltatore così come ogni imposta, tributo o tassa da esso comunque dovuto con esclusione di ogni possibilità di rivalsa verso il Comune appaltante.

La Ditta appaltatrice è responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, delle condizioni di idoneità sanitaria di cui trattasi.

Sono a carico della Ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- custodia, presso la sede in cui svolgono la loro attività, dei libretti d'idoneità sanitaria di tutti gli addetti;
- cura dell'aggiornamento e della conferma della validità dei medesimi;
- tutti gli adempimenti che alla stessa competono in quanto datore di lavoro ai sensi del D.lgs n.81/2008 e successive modificazioni in materia di sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, escludendo ogni possibile rivalsa o corresponsabilità del Comune appaltante.

La ditta appaltatrice si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le vigenti norme di legge e contrattuali relative al rapporto di lavoro. La ditta appaltatrice si dichiara inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché quelle che fossero richieste da qualsiasi Ente o autorità competente.

ART. 12

DANNI E ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune appaltante o terzi, a cose o alle persone, sarà senza riserve ed eccezioni a carico della Ditta appaltatrice.

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice, per la copertura dei rischi di cui sopra, di stipulare una polizza assicurativa R.C.T. per danni a persone o cose, con massimale minimo per sinistro di **Euro 100.000,00** presso una compagnia di assicurazioni autorizzata.

All'atto della stipula del contratto, o non più tardi di trenta giorni dalla stipula, la Ditta appaltatrice dovrà documentare, mediante trasmissione di copia autentica del contratto, al Comune appaltante di aver regolarmente contratto la polizza assicurativa di cui sopra.

ART. 13

COPERTURA DEL PREZZO CONTRATTUALE E SPESE DI CONTRATTO

Nel prezzo contrattuale stabilito sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso. In particolare sono compresi:

- a) le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- b) l'approvvigionamento delle derrate tutte;
- c) l'acquisto delle attrezzature e dei materiali d'uso dove eventualmente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato;
- d) l'acquisto dei materiali di consumo per pulizie.

- e) le spese di manutenzione ordinaria e, dove previsto nel presente capitolato quelle straordinarie;
- f) le spese per il corredo del personale e quelle dirette ed indirette relative al personale medesimo;
- g) le retribuzioni e i compensi diversi per il proprio personale, nonché gli oneri assicurativi e previdenziali del personale stesso.

ART. 14

COMPENSI - FATTURAZIONE E BUONI PASTO

Alla fine di ogni mese la Ditta appaltatrice provvederà alla fatturazione delle prestazioni erogate.

Le fatturazioni si intendono regolarmente assoggettate all'IVA di legge e l'emissione dovrà essere fatta entro la fine del mese successivo a quello di riferimento in formato elettronico.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di verificare che i minori, utenti del servizio siano in possesso, all'atto dell'accesso allo stesso, dei buoni pasto previamente rilasciati dal competente Servizio comunale. I buoni pasto raccolti giornalmente dovranno essere allegati alla fattura mensile e trasmessi, unitamente al riepilogo giornaliero, al Comune di Lettomanoppello per i dovuti controlli.

Nel caso in cui il minore non risulti in possesso del buono pasto, il personale della Ditta appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Servizio Sociale del Comune appaltante entro il termine massimo di giorni due (2) dall'avvenuta verifica e comunque il minore utente sprovvisto di buono pasto non può non essere ammesso al servizio.

In tali casi il competente Servizio comunale provvederà ai necessari recuperi tariffari.

Il Comune appaltante provvederà al pagamento delle fatture entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione della fattura.

Il compenso della Ditta appaltatrice consiste nell'erogazione da parte del Comune appaltante della complessiva somma mensile risultante dal costo di un singolo buono pasto come determinato in base ai risultati di gara moltiplicato per il numero mensile di buoni pasto raccolti e trasmessi dalla Ditta appaltatrice come sopra detto.

Per i minori esentati dalla tariffa, nonché per i minori che hanno utilizzato il servizio senza la produzione del buono pasto e per il personale docente, la Ditta appaltatrice trasmetterà, in

allegato alla fattura elettronica mensile, un apposito elenco sottoscritto dal responsabile addetto della Ditta appaltatrice onde consentire al competente servizio comunale gli appositi riscontri e la contabilizzazione dei predetti utenti nelle forme sopra viste ai fini del compenso mensile di appalto.

Art. 15

Ammontare e modalità di appalto del servizio.

L'appalto della gestione mensa scolastica avverrà a mezzo procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs n. 50/2016 e s.m.i., a favore della ditta, in possesso dei requisiti richiesti e che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 95 e 144 del D.lgs n. 50/2016 e s.m.i.

L'importo dell'appalto, per i due anni dell'appalto, è presunto in **Euro 71.400,00** oltre Iva come per legge, di cui Euro 1.680,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario per pasto, onnicomprensivo di tutti i servizi, derrate, prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, è fissato in Euro **3,40 oltre IVA**, di cui **Euro 0,08** non soggetto a ribasso per costo relativo alla sicurezza, per un numero presunto di pasti per anno scolastico da somministrare, pari a circa 10.500 (diecimilacinquecento).

ART. 16

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il mancato rispetto parziale o totale delle clausole contenute nel presente contratto da luogo a risoluzione del rapporto.

Il Comune appaltante darà diffida alla Ditta appaltatrice e nel termine indicato nella diffida medesima potrà sciogliere senza particolare formalità, e con semplice dichiarazione scritta, il contratto stesso.

Tutti i danni provenienti dalla risoluzione saranno a carico della Ditta appaltatrice e verranno detratti dai suoi crediti.

E' fatta salva ogni altra azione giudiziale.

ART. 17

EVENTUALE SUBAPPALTO - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

La cessione del contratto e il subappalto sono tassativamente vietati.

Qualsiasi forma anche parziale di cessione o subappalto del contratto determinerà, con effetto immediato, la risoluzione del contratto con diritto di recupero dei danni.

ART. 18
GARANZIE

A garanzia di conforme osservanza degli obblighi contrattuali la Ditta appaltatrice è tenuta a prestare una cauzione provvisoria di importo pari al 2% della somma posta a base di gara, corrisposta mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnie assicuratrici a ciò autorizzate, ai sensi delle leggi vigenti. Per cauzione prestata a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa, valgono le previsioni di cui all'art.93 del D.L.vo n. 50/2016. La mancata osservanza di uno qualsiasi dei punti del presente bando, nonché un qualsiasi ritardo dei plichi che dovranno pervenire ad esclusivo rischio dell'Impresa, comporteranno anch'essi l'esclusione dalla gara.

ART. 19
ADEMPIMENTI AL TERMINE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

Alla scadenza naturale del contratto tutte le attrezzature concesse in comodato d'uso restano di proprietà del Comune appaltante.

Per quanto previsto dal presente articolo, si provvederà in contraddittorio tra le parti, e prima dell'inizio del servizio, a verbalizzare lo stato di consistenza quali-quantitativa e la stima di tutti i beni utilizzati in comodato dalla Ditta appaltatrice.

ART. 20
FORO COMPETENTE

Il Foro Competente a dirimere eventuali controversie sarà quello di Pescara.

ART. 21
DICHIARAZIONI DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice dichiara sotto la sua completa responsabilità quanto segue:

- a) di aver preso visione di tutte le circostanze che possono aver influenza sull'esecuzione del contratto e sulla determinazione del prezzo.
- b) di aver preso esatta conoscenza dei luoghi ove devono essere attuati i servizi e delle attrezzature e mezzi da prendere in comodato e di quant'altro possa avere influenza sulla buona riuscita del servizio stesso.

ART. 22

RICHIAMO NORMATIVO ED APPLICAZIONI NORMATIVA SULLA PRIVACY

Il contratto è soggetto, oltre che all'osservanza di tutte le norme precedentemente enunciate, anche al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia. La Ditta appaltatrice assume a suo totale carico, esentando il Comune appaltante da ogni responsabilità in merito, tutti gli adempimenti dovuti nell'espletamento del servizio oggetto del contratto di appalto, ai sensi del D.Lgs. n. 675/1996 e successive modificazioni ed integrazioni in tema di cosiddetta "privacy".

ART. 23

PENALI

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre che a leggi e regolamenti che attengano in qualsiasi modo al tipo di attività, anche alle istruzioni che gli vengano comunicate per iscritto dai competenti servizi della stazione appaltante.

Salvo il caso in cui intervenga la risoluzione contrattuale, ove non si attenga agli obblighi, ovvero violi le disposizioni e le indicazioni di cui sopra, è assoggettata al pagamento di penali che potranno variare in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività da un minimo di Euro 51,66 ad un massimo di Euro 774,68.

Le penali saranno applicate, previa diffida ad adempiere, con atto Dirigenziale competente.

Ogni eventuale sanzione amministrativa erogata nell'espletamento del Servizio, da competenti autorità per inadempienze di qualsiasi genere relative al servizio stesso o all'uso delle attrezzature e dei mezzi impiegati nel servizio, che deve essere per obbligo o necessità normativa pagata dal Comune di Lettomanoppello, sarà a carico della ditta appaltatrice e responsabile dell'infrazione che ha causato l'erogazione della sanzione, senza che essa possa nulla opporre e sarà recuperata dal Comune nella sua interezza.

ART. 24

IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta è fissato in EURO 3,40 oltre IVA, esclusi oneri per la sicurezza, equivalente ad un singolo buono pasto per il servizio di mensa scolastica relativo alla scuola dell'Infanzia e Asilo Nido.

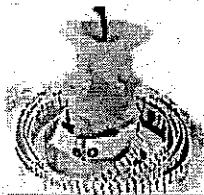
L'aggiudicazione avverrà mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara con inviti ad almeno 5 Ditte specializzate ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.lgs n. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più

vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 e 144 del medesimo decreto legislativo.

Non sono ammesse e saranno escluse le eventuali offerte in aumento.

L'aggiudicazione sarà definitiva e si procederà all'affidamento anche nel caso di una sola offerta valida.

In caso di decadenza o di rinuncia all'aggiudicazione o di risoluzione del contratto in corso di esecuzione, per qualsiasi motivo, subentrerà all'aggiudicataria la ditta che, esclusa l'aggiudicataria stessa, abbia praticato la migliore offerta valida e così via fino ad esaurimento delle offerte valide in caso di ulteriore decadenza, rinuncia o risoluzione da parte della Ditta subentrante.

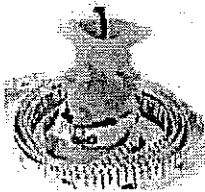


I SETTIMANA		II SETTIMANA	
ALIMENTI	GR.	ALIMENTI	GR.
Lunedì		Lunedì	
RISOTTO con Zucchine		TORTELLINI al POMODORO	
Riso	60	Tortell.	70
Zucchine	4	Pelati	45
Parmigiano	5	Parmigiano	5
PROSCIUTTO CRUDO	50	POLPETTE	70
PATATE	70	PISELLI	90
Olio	6	Olio	6
PANE	50	PANE	50
FRUTTA	150	FRUTTA	150
Martedì		Martedì	
PASTA ALL'OLIO		RISOTTO con Macinato	
Pasta	50	Riso	60
Olio	5	Macinato	30
Parmigiano	5	Parmigiano	5
HAMBURGER	70	FRITTATA	1 UOVO
PISELLI	80	INSALATA + MAIS	60+20
Olio	6	olio	6
PANE + FRUTTA	50+ 150	PANE	50
		FRUTTA	150
Mercoledì		Mercoledì	
MINISTRONE con RISO :		PASTA e FAGIOLI	
Riso	40	Pasta	50
Pelati	45	Pelati	45
Parmig.	5	Fagioli	30
Verdure	50	MOZZARELLA	60
Patate	40	ZUCCHINE + CAROTE	50+50
Fagioli	30	Olio	6
PETTO di POLLO	70	PANE	50
FAGIOLINI	80	FRUTTA	150
Olio	6		
PANE	50		
FRUTTA	150		
Giovedì		Giovedì	
PASTA e CECI		PASTA al POMODORO	
Pasta	40	Pasta	50
Pelati	45	Parmigiano	5
Ceci	30	Pelati	45
FRITTATA	1 Uovo	PROSCIUTTO COTTO	50
PATATE ARROSTO	70	PURE':	70
Olio	6	Patate	70
PANE	50	Latte	70
FRUTTA	150	Burro+Parm.	5 + 5
		PANE	50
		FRUTTA	150
Venerdì		Venerdì	
PASTA con POMODORO		RISO e PISELLI	
pasta	50	Pasta	50
Parm.	5	Piselli	30
Pelati	45	Pelati	45
TONNO	80	BASTONCINI /	90
LATTUGA	70	POMODORI	80
Olio	6	Olio	6
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

Direttore della Nutrizione : Dott. Antonio Caponetti

Largo Lama , tel 0854253953/01/04; Fax 0854253905

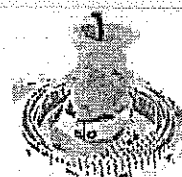
MENU SCUOLA dell'INFANZIA 2017-2018



III ^ SETTIMANA			IV ^ SETTIMANA		
ALIMENTI		GR.	ALIMENTI		GR.
Lunedì			Lunedì		
PASTA con POMODORO	Pasta	50	PASTA al POMODORO	Pasta	50
	Pelati	45		Pelati	45
	Parmigiano	5		Parmigiano	5
FRITTATA FAGIOLINI	1 UOVO	70	VITELLO PISELLI		70
	Olio	6		Olio	90
PANE FRUTTA		50	PANE FRUTTA		6
		150			50
					150
Martedì			Martedì		
TORTELLINI con POMODORO	Tortellini	70	MINESTRA di PASTA:	Pasta	50
	Pelati	45		Fagioli	30
	Parmigiano	5		Pelati	45
EMMENTHAL SPINACI		60	MOZZARELLA SPINACI		60
	Olio	80		Olio	80
PANE FRUTTA		6	PANE FRUTTA		6
		50			50
		150			150
Mercoledì			Mercoledì		
MINESTRA	Pasta	40	MINISTRONE con RISO:	Riso	50
	Pelati	45		Verdura	50
	Lenticchie	30		Pelati+parmigiano	45+5
VITELLO in PIZZAIOLA PURE'		70		Fagioli	20
	Patate	70	FRITTATA PURE'	1 UOVO	
	Latte	80		Patate	70
	Burro	5		Latte	80
	Parmigiano	5		Burro	6
PANE FRUTTA		50	PANE FRUTTA	Parmig.	5
		150			50
					150
Giovedì			Giovedì		
MINISTRONE di RISO:	Riso	40	PASTA all'OLIO e PARMIGIANO	Pasta	60
	Verdura	50		Olio	6
	Patate	40		Parmigiano	5
	Fagioli	30	PROSCIUTTO CRUDO POMODORI		50
	Pelati	45		Olio	80
	Parmig.	5	PANE FRUTTA		6
POLPETTE + CAROTE		70 +80			50
PANE FRUTTA		50			150
		150			
Venerdì			Venerdì		
PASTA al FORNO:	Pasta	40	PASTA con GAMBERETTI:	Pasta	50
	Pelati	45		Pelati	45
	Parmigiano	5		Gamberetti	20
	Mozzarella	30	BASTONCINI / FILETTO MERLUZZO FAGIOLINI		90/110
PLATESSA POMODORI		110		Olio	80
	Olio	80	PANE FRUTTA		6
PANE FRUTTA		6			50
		50			150
		150			

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

Marina Calabrese

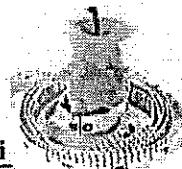


Comune di LETTOMANOPPELLO Anno Scolastico 2017-18 da 1 a 3 anni

I° SETTIMANA		II° SETTIMANA	
ALIMENTI	GR.	ALIMENTI	GR.
Lunedì		Lunedì	
PASTA con OLIO:		PASTA con PISELLI:	
pasta	35	pasta	30
olio	5	piselli	10
parmigiano	5	pelati	30
FORMAGGIO	30	UOVO	n°1 uovo
Fagiolini	40	Purè:	
olio	5	latte	30
Pane	50	patate	40
Frutta	120	burro	5
		parmigiano	5
		Pane	50
		Frutta	100
Martedì		Martedì	
PASTA con LEGUMI:		RISOTTO con POMODORO + MACINATO:	
pasta	30	riso	50
legumi	10	macinato	40
pelati	30	parmigiano + Pelati	5 + 40
COTOLETTA al FORNO	40	POLPETTE di VITELLO	50
Zucchine	70	Fagiolini	50
olio	5	olio	5
Pane	50	Pane	50
Frutta	100	Frutta	100
Mercoledì		Mercoledì	
PASTA RISO con VERDURE:		MINISTRONE CON pasta:	
riso	50	pasta	40
verdure	qb	verdure	40
parmigiano	5	patate	20
UOVO	n° 1 uovo	fagioli	20
Pomodori	80	pelati	30
olio	5	parmigiano	5
Pane	50	MOZZARELLA/ PRIMO SALE	50
Frutta	100	Spinaci	70
		olio	5
		Pane	50
		Frutta	100
Giovedì		Giovedì	
PASTA con POMODORO:		PASTA con RAGU' VEGETALE:	
pasta	50	pasta	50
pelati	30	verdure miste	qb
parmigiano	5	parmigiano	5
POLLO	50	pelati	30
Insalata	40	SPEZZATINO di TACCHINO	60
olio	5	Carote	80
Pane	50	olio	5
Frutta	100	Pane	50
		Frutta	100
Venerdì		Venerdì	
RISOTTO con PISELLI:		RISOTTO con ZUCCHINE:	
Riso	50	riso	50
piselli	40	zucchine	30
parmigiano	5	Parmigiano	5
PLATESSA / TONNO	60 / 80	PLATESSA	60
Carote	70	Pelati	40
olio	5		
Pane	50	Patate	50
Frutta	100	olio	5
		Pane	50
		Frutta	100

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

Marina Calabrese



Comune di LETTOMANOPPELLO Anno Scolastico 2017-18 da 1 a 3 anni

III° SETTIMANA		IV° SETTIMANA	
ALIMENTI	GR.	ALIMENTI	GR.
Lunedì		Lunedì	
PASTA con RAGU' VEGETALE: pasta Trito di sedano, patate carote, zucchine parmigiano	50 Q.B. 5	PASTA con LENTICCHIE(altrilegumi) pasta lenticchie pelati	40 20 30
UOVO POMODORO + MAIS olio	n. 1 uovo 30 + 10 5	SPEZZATINO ZUCCHINE + CAROTE olio	50 30 + 30 5
Pane Frutta	50 100	Pane Frutta	50 100
Martedì		Martedì	
PASTA e FAGIOLI: pasta fagioli pelati	40 10 30	RISOTTO con POMODORO: riso macinato parmigiano	50 10 5
PROSCIUTTO CRUDO Purè: latte patate burro parmigiano	30 50 40 5 5	CACIOTTA / MOZZARELLA Patate olio	40 50 5
Pane Frutta	50 100	Pane Frutta	50 100
Mercoledì		Mercoledì	
RISOTTO con POMODORO: riso pelati parmigiano	50 30 5	PASTA con OLIO: pasta Olio parmigiano	50 5 5
MOZZARELLA Pomodoro olio	60 80 5	POLPETTE Carote + Zucchine olio	n. 1 uovo 20 30 5
Pane Frutta	50 120	Pane Frutta	50 100
Giovedì		Giovedì	
MINISTRONE PASSATO con PASTA: pasta verdure patate fagioli pelati parmigiano	40 40 20 10 30 5	TORTELLINI con POMODORO: tortellini pelati parmigiano	70 30 45
POLPETTONE Fagiolini Olio	50 50 5	POLPETTE Spinaci olio	50 60 5
Pane Frutta	50 100	Pane Frutta	50 100
Venerdì		Venerdì	
PASTA con RICOTTA: pasta ricotta pelati parmigiano	50 20 30 5	MINISTRONE con RISO Riso Verdure Fagioli pelati parmigiano	4040 20 20 30 5
BASTONCINI Bietola olio	40 40 5	PRIMO SALE/ MOZZARELLA Fagiolini olio	50 60 5
Pane Frutta	50 100	Pane Frutta	50 100

Marina Calabrese

APPROVATO e sottoscritto:

IL SINDACO

F.to(Dott. Giuseppe Esposito)

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to(Dr. Ernesto Amato D'Andrea)

L'ASSESSORE

F.to(Tocco Gianni)

Il sottoscritto **Segretario Comunale**, visti gli atti d'ufficio,

A T T E S T A

- che la presente deliberazione in applicazione del Testo Unico D.Lgs. n.267/2000;
- (x) E' stata affissa all'albo Pretorio Comunale On - Line (ai sensi dell'art.32, comma 1, della Legge n.69 del 18.06.2009) per rimanervi per quindici giorni consecutivi dal 23.08.2017 al 07.09.2017
- (x) E' stata comunicata con lettera n. 5083 in data 23-8-2017 ai capigruppo consiliari, (art.125 T.U. D.Lgs. n.267/2000);
- () E' copia conforme all'originale.

Dalla residenza comunale li 23-8-2017

IL SEGRETARIO COMUNALE

(Dr. Ernesto Amato D'Andrea)

Il sottoscritto **Segretario Comunale**, visti gli atti d'ufficio

A T T E S T A

- che la presente deliberazione, in applicazione del T.U. D.Lgs n.267/2000;
- () E' diventata esecutiva il giorno _____ (decorsi 10 gg. dalla pubblicazione-art. 134, comma 3, T.U. D.Lgs. 267/2000);
- (x) E' stata affissa all'Albo Pretorio Comunale On - Line (ai sensi dell'art.32, comma 1, della Legge n.69 del 18.06.2009) per rimanervi per quindici giorni consecutivi dal 23-8-2017 al 7-9-2017
- (x) E' stata dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, T.U. Dlgs. 267/2000).

Dalla residenza comunale li _____

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to(Dr. Ernesto Amato D'Andrea)