



## Istituto Comprensivo Dante Alighieri

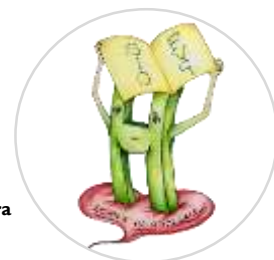
Via Giustiniano, 7 – 34133 Trieste Tel. 040362604 - 040364655  
e-mail: [tsic80800l@istruzione.it](mailto:tsic80800l@istruzione.it) pec: [tsic80800l@pec.istruzione.it](mailto:tsic80800l@pec.istruzione.it)  
C.F. 90089480322 codice univoco: UFB9TI <https://icdantetrieste.edu.it/>

Scuola dell'Infanzia  
M. Spaccini

Scuola Primaria  
A. Padoa - N. Sauro

Scuola Secondaria di I grado  
Dante Alighieri

Sezione Ospedaliera  
IRCCS Burlo Garofolo



**Prot. e data vedi segnatura**

**CAPITOLATO D'APPALTO** relativo alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di fornitura e somministrazione di pasti veicolati in linea fresco/caldo e della sanificazione del locale a.s. 2023/2024

**SIMOG CIG n. 990015063A**

### Art. 1 – Oggetto dell'appalto e criteri di aggiudicazione

Il presente capitolato ha come oggetto la gestione, da parte della ditta, (da ora in avanti Ditta), aggiudicataria della procedura di affidamento del servizio di fornitura e somministrazione dei pasti veicolati e della sanificazione del locale nella scuola primaria A. Padoa, sita a Trieste in via Archi 4, per l'a.s. 2023/2024 così come specificato nel successivo art. 2.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, escluso il sabato, con la frequenza sotto indicata, nei periodi di funzionamento della scuola, secondo il calendario scolastico, per gli alunni aderenti al servizio.

Il quantitativo dei pasti ha valore indicativo e non costituisce impegno per la scuola. Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

### PREZZO:

Fino a un massimo di 40 punti (20 per il prezzo relativo ai pasti degli alunni e 20 per il servizio di somministrazione e sanificazione) per la migliore offerta economica. Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

costo pasto :

$$X = \frac{\text{miglior prezzo (desunto dalle offerte)} \times 20}{\text{prezzo offerto}}$$

costo somministrazione e sanificazione giornaliero:

$$Y = \frac{\text{miglior prezzo (desunto dalle offerte)} \times 20}{\text{prezzo offerto}}$$

Non sono ammesse offerte superiori rispetto all'importo a base d'asta. Il prezzo come sopra formulato per ogni pasto unitario dovrà includere tutti i servizi e le forniture sopraelencate e specificate nel capitolato di appalto.

## **QUALITA':**

Fino a un massimo di 60 punti attribuiti sulla base di parametri di qualità contenuti nel modulo offerta tecnica (allegato 3).

E' onere della Ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione giudicatrice.

## **Art. 2 – Numero dei pasti complessivi presunti e loro fornitura.**

Il numero indicativo dei pasti è di circa 6.327. Tale numero è così determinato: 37 pasti per 171 giorni di lezione (dal lunedì al venerdì).

La loro fornitura sarà effettuata alle ore 13.20.

I servizi richiesti alla Ditta aggiudicataria sono i seguenti:

- fornitura di generi alimentari;
- fornitura dei condimenti (olio, aceto, sale, ecc);
- accessori necessari allo svolgimento del servizio (piatti, posate, tovaglioli e tovaglette del tipo a perdere, bicchieri e caraffe per l'acqua);
- distribuzione dei pasti;
- rimozione dei rifiuti e dei relativi contenitori dalla mensa;
- la sanificazione degli spazi dedicati al servizio mensa prima del pranzo;
- la sanificazione degli spazi dedicati al servizio mensa al termine del pranzo.

La Ditta dovrà utilizzare contenitori di pane e frutta in materiale perfettamente lavabile e sanificabile. In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del Dirigente scolastico o di un suo delegato, la Ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare i pasti anche mediante cibi alternativi che abbiano comunque lo stesso valore nutrizionale.

## **Art. 3 – Menù e caratteristiche degli alimenti ed eventuali variazioni del servizio**

I menù per gli alunni si articolano su quattro settimane e prevedono:

- un primo;
- un secondo,
- un contorno;
- pane;
- frutta.

Dovranno essere utilizzati cibi freschi. Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, mentre sono da escludere i prodotti congelati, precotti e precucinati. E' inoltre tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

E' consentita, previa autorizzazione del Dirigente scolastico, la variazione del menù solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blackout);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

## **Art. 4 - Distribuzione**

Sono a carico della Ditta gli oneri relativi alla distribuzione dei pasti negli orari e agli utenti della scuola specificati all'art. 2.

La Ditta dovrà fornire sacchi per la raccolta dei rifiuti.

La Ditta dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro e le mascherine come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare solo durante il servizio. Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria secondo le vigenti normative.

La Ditta dovrà provvedere apposite procedure per l'eliminazione dei rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

#### **Art. 5 – Interruzione del servizio**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, se comunicata tempestivamente, non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Lo sciopero del personale della Ditta non costituisce causa di forza maggiore.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

#### **Art. 6 – Oneri a carico della Ditta appaltatrice**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta avrà l'obbligo di:

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva;
- fornire ai propri dipendenti la divisa;
- fornire le attrezzature e le dotazioni necessarie, che non siano già presenti a scuola, per l'espletamento del servizio. Saranno utilizzate attrezzature e dotazioni di proprietà sia della Scuola che della Ditta;
- comunicare alla Scuola i nominativi degli operatori prima dell'inizio del servizio. Dovrà allegare le certificazioni o documentazioni come prescritto dalla legge. La Scuola dovrà essere informata di ogni eventuale variazione relativa ai nominativi degli operatori;
- presentare alla Scuola l'elenco dei fornitori dei seguenti prodotti: carne, pesce, pasta e olio.
- comunicare ad inizio di contratto i nominativi di coloro che per espletare il servizio della richiesta in essere, verranno a contatto con gli alunni al fine di permettere alla scuola di effettuare la relativa richiesta del Certificato generale del Casellario Giudiziario, così come previsto dalla normativa vigente.

#### **Art. 7 – Oneri della Scuola**

La Scuola comunica la mattina entro le ore 9.00 il numero dei pasti giornalieri.

#### **Art. 8 – Vigilanza sul servizio**

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, competerà alla Scuola che effettuerà, anche a mezzo di apposita commissione composta da genitori e personale della Scuola e previamente autorizzata da parte del Dirigente scolastico, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, sugli approvvigionamenti e orari di consegna dei pasti.

Qualora le verifiche evidenzino carenze, che a giudizio della Scuola sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Dirigente informa per iscritto la Ditta delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per la Scuola. Se, al contrario, le carenze sono gravi ed irrimediabili, incidendo sul servizio in modo pregiudizievole, la Scuola si riserva la facoltà di risolvere automaticamente il contratto.

#### **Art. 9 – Corrispettivi**

Alla Ditta spetta il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario offerto sia relativo ai pasti che al servizio di somministrazione e sanificazione giornaliero.

La fattura dovrà essere intestata allo scrivente Istituto:

Istituto Comprensivo Dante Alighieri

Via Giustiniano, 7

34133 TRIESTE

C.F. n° 90089480322

Si procederà al pagamento con bonifico bancario a completamento del servizio mensile richiesto ed esclusivamente nel rispetto delle condizioni relative alla normativa vigente; le fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti.

#### **Art. 10 - Responsabilità**

La Ditta è direttamente responsabile nei confronti della Scuola e di eventuali terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione e sanificazione reso presso la struttura della Scuola. Ad esclusivo carico della Ditta resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti della Scuola. In particolare la Ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi.

La Ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

#### **Art. 11- Polizza assicurativa responsabilità civile**

A tutela della totalità dei danni che possono colpire i gli alunni che usufruiscono del servizio e i locali scolastici, nonché tutte le loro pertinenze, attrezzature e accessori di ogni genere, la Ditta è obbligata a stipulare, per tutta la durata dell'appalto, una polizza di responsabilità civile contro terzi; tale assicurazione esimerà la Scuola da ogni eventuale tipo di responsabilità per danni che potessero essere cagionati nell'espletamento del relativo servizio.

Copia di tale polizza dovrà essere depositata presso la Scuola quale elemento indispensabile ai fini della stipulazione del contratto.

#### **Art. 12 – Penalità**

In caso di inosservanza delle norme citate, la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

La Scuola, previa contestazione alla Ditta, applica sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di € 200,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di € 100,00 per ogni fornitura alimentare non rispondente a quanto previsto nel menù e nel capitolato;
- penale di € 100,00 in caso di ritardo nella distribuzione dei pasti superiore a 30 minuti da parte della Ditta, non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di € 1.000,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e distribuzione, in caso di presenza di corpo estraneo e di mancato rispetto delle procedure previste dalla normativa.

Eventuali deficienze o carenze saranno comunicate per iscritto alla Ditta mediante raccomandata con avviso di ricevimento o pec.

La Ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

La Scuola, nel caso non vengano fornite motivazioni dalla Ditta o non le ritenga sufficienti, procederà al recupero della penalità mediante ritenuta su pagamento delle fatture.

#### **Art. 13 – Divieto di cessione e di subappalto**

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016. È ammesso il subappalto, secondo le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs 50/2016.

#### **Art. 14 – Controversie**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il foro di Trieste.

#### **Art. 15 – Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto:

- l'abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- l'apertura della procedura di fallimento a carico della Ditta;
- l'accertata, documentata e insufficiente qualità del servizio, con particolare riguardo alla fornitura di alimenti contaminati.

Il Dirigente Scolastico  
Fabia Dell'Antonia