

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI BASCIANO

**Anni Scolastici
2019/2020 – 2020/2021**

CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a favore degli studenti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Basciano, più precisamente la scuola dell'infanzia sita in Via Nicola Di Giuseppe, e la scuola primaria sita in Piazza del Municipio 1 per il periodo compreso tra settembre 2019 e dicembre 2021.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende l'attività di preparazione pasti, trasporto, mantenimento temperatura, somministrazione dei pasti, smaltimento residui e rifiuti, nonché la pulizia ed il riordino dei locali adibiti a mensa scolastica, con relativi materiali di pulizia ed attrezzature, presso le scuole del Comune di Basciano come meglio identificate al comma precedente.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire all'interno della struttura comunale presso la Scuola Primaria, adibita ed attrezzata quale cucina per entrambi i plessi.

Nell'oggetto dell'appalto è compresa anche la fornitura di acqua minerale naturale (in bottiglia o in caraffe) con spese per l'approvvigionamento e la distribuzione a totale carico dell'appaltatore.

Art. 2

Durata del contratto

Il contratto relativo al presente appalto si espletterà nel periodo settembre 2019 – dicembre 2021, ovvero per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021.

In dettaglio si precisa che il periodo dell'appalto è così definito:

Settembre 2019 – dicembre 2019.

Gennaio 2020 – dicembre 2020.

Gennaio 2021 – dicembre 2021.

Si fa espresso avvertimento che ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs 50/2016, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore ad un anno scolastico. In tale ipotesi l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 3

Modalità di scelta del contraente

Il servizio in oggetto viene appaltato mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del Codice degli appalti D.Lgs. 50/2016 (integrato con le deroghe introdotte dall'articolo 1, comma 912 della legge finanziaria 2019) da aggiudicare a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e con le modalità di cui agli art. 97 del D.Lgs 50/2016 ai fini della verifica delle offerte anormalmente basse.

L'offerta economica dovrà indicare il prezzo unitario del pasto al netto dell'I.V.A.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara fissato dall'Amministrazione.

L'offerta dovrà tenere conto di tutte le spese che l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio e dovrà garantire una congrua remunerazione del servizio.

Si avvisa che si procederà ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida.

La procedura sarà espletata avvalendosi della l'Associazione ASMEL, Associazione per la Sussidiarietà e la Modernizzazione degli Enti Locali e della Centrale di Committenza ASMEL Consortile scarl che opera a favore dei Soci "in coerenza con le linee programmatiche e d'intervento adottate dall'Associazione per la Sussidiarietà e la Modernizzazione degli Enti Locali".

Il servizio in appalto dovrà essere svolto dall'operatore economico aggiudicatario con propria organizzazione nel rispetto e secondo le modalità previste dal presente capitolato, dalla lettera di invito e dalla normativa vigente nel settore.

Art. 4

Criteri di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
totale	100

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Sistema di organizzazione e fornitura del servizio Max 20 punti	• Organizzazione del servizio; • Sistemi di controllo e responsabilità; • Sicurezza; • Struttura dell'impresa in grado di garantire in caso di emergenza, un centro cottura sussidiario situato ad una distanza chilometrica in grado di assicurare la distribuzione dei pasti entro 30 minuti dalla fine di cottura dei cibi; • Gestione degli imprevisti, delle emergenze, modifiche del servizio; • Gestione delle diete speciali.
Metodologie tecnico – operative	• Organici (personale ed ore); • Tempi e turni di lavoro;

Max 20 punti	• Metodologie e tecniche di lavoro; • Programmi di lavoro; • Formazione ed aggiornamento del personale.
Attrezzature	• Rinnovo attrezzature già in disponibilità (le stesse successivamente all'appalto rimarranno della disponibilità dell'Ente;
Curriculum aziendale Max 15 punti	• Capacità economica generale della ditta; • Capacità economica della ditta specifica del settore di cui al CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica; • Referenze del settore di mensa scolastica;
Caratteristiche merceologiche alimenti Max 10 punti	• Alimenti provenienti da agricoltura o filiera biologica (5 punti); • Alimenti da filiera corta (3 punti); • Alimenti provenienti da produzione agricola integrata (2 punti); • Alimenti DOP e IGP (2 punti) Anche in caso di una somma dei sopra elencati punteggi superiore a 10, il punteggio massimo sarà comunque di punti 10.
Applicazione autocontrollo Max 5 punti	• In aggiunta a quanto conforme ai dettami HACCP (obbligatorio per legge) in aggiunta si attribuisce l'assegnazione di un punteggio aggiuntivo di punti 5 per la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 o superiore.

Art. 5

Importo a base di gara

Il valore presunto per anno solare viene stimato nel seguente modo:

TABELLA A			
anno	Importo a base d'asta	Di cui oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	Pasti presuntivi
2019	€ 32.800,00	€ 400,00	6.790
2020	€ 83.500,00	€ 1.050,00	17.285
2021	€ 83.500,00	€ 1.050,00	17.285

La durata triennale dell'appalto (anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021) determina un valore complessivo presunto stimato di **€ 199.800,00 (centonovantanovemilaottocento/00)**, di cui € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Gli importi sopra riportati sono comprensivi di IVA 4%;

L'importo complessivo per ciascun anno scolastico è stato ottenuto mediante la moltiplicazione di **€ 4,83 (quattrovirgolaottantatre)** per singolo pasto, di cui € 0,061 (zerovirgolazerosessantuno) per oneri per la sicurezza da rischi da interferenze non soggetti a ribasso, per il numero dei pasti indicati nella precedente tabella, IVA di legge inclusa.

Si precisa che i pasti stimati sono stati calcolati sulla base dei dati medi in possesso dell'Amministrazione relativi ai precedenti anni scolastici, pertanto, l'effettivo numero dei

pasti erogati durante l'anno scolastico potrebbe subire delle variazioni sia in aumento che in diminuzione. In ogni caso sarà corrisposto il compenso solo per gli effettivi pasti erogati.

Tale prezzo è onnicomprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per l'approvvigionamento e la fornitura d'acqua, spese per il personale, spese di trasferta per il raggiungimento del luogo di esecuzione della prestazione, scodellamento, pulizia e riordino dei locali, smaltimento rifiuti e residui vari nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ecc.

Al solo fine del calcolo del valore complessivo dell'appalto, si precisa, che l'importo massimo dell'eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs 50/2016, dell'adurata massima di un quadrimestre scolastico, è di € 33.852,00 (trentatremilaottocentocinquantadue/00), determinato sulla base della valutazione di cui alla precedente tabella A).

Art. 6

Requisiti di partecipazione

Saranno ammessi a partecipare alla presente procedura, sia a livello individuale sia in raggruppamenti temporanei di impresa, gli operatori economici di cui agli artt. 45 e ss.mm.ii. del D.Lgs. n.50/2016, operanti nel settore di attività "Servizi di ristorazione" ed in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere iscritti nei registri della C.C.I.A.A. competente o Ente equivalente, per attività oggetto dell'appalto, e, qualora cooperative sociali, essere iscritti nell'apposito Albo Regionale delle cooperative sociali di tipo A);
- Non presentare cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.;
- Avere complessivamente eseguito, con buon esito e senza contestazioni, nel corso degli **ultimi tre anni (2016 – 2017 – 2018)** presso Pubbliche Amministrazioni o soggetti privati, analoghe prestazioni a quelle oggetto del presente appalto, per un importo complessivo (iva esclusa) pari almeno a **€ 160.000,00 (euro centosessantamila)**.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'impresa concorrente.

Il Comune si riserva la facoltà di eseguire tutti i controlli che riterrà opportuni.

Agli operatori economici si applicano le disposizioni previste dagli artt. 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. in materia di consorzi e raggruppamenti temporanei di impresa

Art. 7

Tipologia del servizio

I pasti dovranno essere preparati con la scrupolosa osservanza del menù, allegato al presente Capitolato (**denominato ALLEGATO 1 – MENU**), che ne forma parte integrante, utilizzando prodotti di prima qualità che dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

La distribuzione dei pasti monoporzione o pluriporzione, con personale della ditta offerente, dovrà avvenire secondo l'orario fissato dal calendario scolastico.

Qualora richiesta, l'Appaltatore dovrà predisporre la fornitura di diete personalizzate (ad esempio per celiaci e etnico/religiose). A livello puramente indicativo, senza che esso possa essere oggetto di pretese o rivalse nei confronti della Stazione Appaltante, si stima, sulla base dei dati in possesso dell'amministrazione, che, a fronte di

circa 335 alunni totali stimati per ogni anno scolastico, le diete personalizzate corrispondano mediamente a circa 8 alunni celiaci e 5 con dieta etnico/religiosa per un totale complessivo medio stimato di pasti per anno scolastico pari ad 1.226 (milleduecentoventisei).

La pulizia ed il riordino dei locali adibiti a refezione scolastica, con personale della ditta offerente, dovrà avvenire immediatamente al termine della consumazione dei pasti. La ditta offerente dovrà altresì mettere a disposizione e farsi carico delle spese relative al materiale per le pulizie e le attrezzature ritenute necessarie, nonché provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti e allo smaltimento dei pasti non consumati in tutto o in parte.

Art. 8

Rispetto dell'ambiente e gestione delle porzioni non consumate.

La ditta aggiudicataria è obbligata a distribuire i pasti su stoviglie (piatti, bicchieri, posate) rigide, infrangibili e riutilizzabili. A tal fine l'appaltatore dovrà farsi carico dei costi necessari per il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie al termine di ogni pasto.

Per quanto riguarda i pasti non consumati, l'appaltatore è obbligato a fornire la propria disponibilità all'eventuale collaborazione con associazioni/enti e/o gruppi di volontariato per il riutilizzo e la distribuzione dei pasti non consumati.

L'Appaltatore dovrà rendersi disponibile alla stipulazione di eventuali convenzioni/accordi con associazioni/enti e/o gruppi di volontariato per la definizione delle modalità di riutilizzo e distruzione dei pasti non consumati, fermo restando che dal momento della consegna dei pasti ad eventuali associazione/enti e/o gruppi di volontariato l'Appaltatore sarà considerato esonerato da ogni responsabilità circa lo stato di conservazione e la qualità dei pasti donati.

Si precisa che, in assenza di accordi/convenzioni circa il riutilizzo e la distribuzione dei pasti non consumati, l'Appaltatore sarà tenuto al loro smaltimento a norma di legge sostenendo tutti i relativi oneri e costi.

Art. 9

Locali attrezzature

La ditta aggiudicataria è tenuta alla preparazione e cottura dei pasti presso la cucina comunale sita nella Scuola Materna di Via Nicola Di Giuseppe; tale preparazione sarà effettuata giornalmente sia per i pasti da somministrare nella citata Scuola Materna, sia per i pasti da somministrare presso la Scuola Elementare sita in Piazza del Municipio; in riferimento a questa ultima tipologia di pasti, la ditta aggiudicataria provvederà a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso le singole scuole, depositandoli nei locali destinati a refezione scolastica, entro 20 minuti rispetto all'orario fissato per la somministrazione dei pasti.

Il servizio di mensa scolastica sarà erogato dall'operatore aggiudicatario nelle seguenti strutture:

- nella scuola materna sita in Basciano, Via Nicola Di Giuseppe;
- nella scuola primaria sita in Basciano, Piazza del Municipio;

Entrambi i locali della mensa sono muniti degli arredi essenziali (tavoli e sedie), mentre la scuola primaria di Basciano risulta esseresprovvista di cucina.

Tutte le attrezzature indispensabili e strumentali alla resa del servizio di refezione scolastica, ad eccezione di quelle già nella disponibilità dell'Ente (il cui elenco risulta allegato al presente capitolato e denominato **ALLEGATO 2 – ATTREZZATURE**) così come le stoviglie necessarie alla somministrazione individuale, le posate ed i tovaglioli sono ad esclusivo carico e messe a disposizione dall'Appaltatore.

All'Appaltatore è consentita l'installazione di scaldavivande all'interno dei locali al fine di mantenere i cibi alla corretta temperatura con l'obbligo di asportare le suddette attrezzature alla scadenza del presente appalto.

L'Appaltatore si obbliga ad utilizzare i locali per le attività indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura.

L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.

Art. 10

Spese per utenze e manutenzione

Rimangono a carico della Stazione Appaltante le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua e riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio di mensa presenti all'interno dei plessi scolastici, così come le spese inerenti la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.

Art. 11

Modalità di fornitura e stima del numero di pasti da erogare

La fornitura dei pasti verrà effettuata nei giorni compresi nell'intervallo settimanale **lunedì – venerdì**, previsti dal calendario scolastico e le date di inizio, cessazione del servizio ed eventuali sospensioni delle relative forniture verranno comunicate in tempo utile a cura del Comune di Basciano.

A livello puramente indicativo, senza che esso possa essere oggetto di pretese o rivalse nei confronti della Stazione Appaltante, in genere il servizio mensa viene erogato a partire dalla prima settimana di ottobre per concludersi nel mese di giugno.

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa per poi procedere allo scodellamento e alla loro distribuzione agli avventori del servizio mensa unicamente avvalendosi del proprio personale. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Si ribadisce che i pasti dovranno essere preparati esclusivamente presso la cucina della Scuola Materna Comunale, significando che risulta vietata ogni veicolazione e somministrazione di pasti cucinati presso sedi diverse o punti di cottura alternativi rispetto a quanto sopra espresso.

Tale possibilità sarà autorizzata da parte della Stazione Appaltante esclusivamente per indisponibilità o infruibilità accertata della struttura comunale o delle attrezzature adibite a cucina; in ogni caso tale autorizzazione dovrà essere concessa giusta provvedimento scritto da parte del Responsabile del Servizio.

Usufruiscono del servizio mensa anche il personale docente e gli addetti alla sorveglianza dei minori durante la consumazione dei pasti. Si precisa che i pasti consumati dal personale addetto alla sorveglianza può variare sulla base di numerosi fattori non preventivabili, pertanto, tale numero deve ritenersi puramente indicativo e suscettibile di oscillazione durante l'anno scolastico.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, previa comunicazione da effettuare con congruo anticipo, nonché gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di eventuali riforme scolastiche o di mutamenti organizzativi.

L'Appaltatore non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti inferiore ai quantitativi indicati, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori

somministrazioni di cui ne sarà fatta richiesta durante gli anni scolastici oggetto dell'appalto alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato ogni giorno.

Al fine di non determinare disservizi o l'impossibilità a tutti gli avventori di usufruire del servizio mensa scolastica, l'Appaltatore dovrà utilizzare idonei accorgimenti (ad es. un numero di porzioni aggiuntive pari all'1/2% dei pasti totali) atti ad impedire che il numero di porzioni effettivamente erogate non sia inferiore al numero di pasti comunicati.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei automezzi (individuati quali veicoli per trasporto derrate alimentari e provvisti di N.I.A.S e relativa annotazione sul libretto) e con recipienti adeguati, onde consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° centigradi, garantendo nel contempo che le consegne vengano ultimate entro l'orario comunicato dalla Stazione Appaltante.

I pasti sono distribuiti agli avventori del servizio mensa indicativamente a partire dalle ore 12:15, salvo in ogni caso diverso orario comunicato dalla Stazione Appaltante.

I pasti, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta di calore (es.: iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Dalla consegna fino alla distribuzione, la ditta appaltatrice dovrà garantire il mantenimento della temperatura dei pasti mediante appositi scaldavivande che dovranno essere forniti e messi in funzione direttamente dalla stessa ditta appaltatrice.

Il Comune di Basciano si riserva di modificare le modalità del servizio, anche nel corso dell'anno scolastico, passando da pasto multi porzione a pasto monoporzione e/o viceversa.

Il servizio di distribuzione dei pasti sarà effettuato direttamente dalla Ditta appaltatrice (compreso lo scodellamento in caso di pasto multiporzione).

Per il plesso scolastico presso la Scuola Elementare di Basciano sita in Piazza del Municipio, potrà essere richiesta l'effettuazione della somministrazione dei pasti anche in due turni all'interno dell'orario stabilito per far fronte al numero elevato di studenti.

La ditta appaltatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

La pulizia ed il riordino dei locali adibiti a refezione scolastica sarà effettuato direttamente dalla ditta appaltatrice, al termine della consumazione dei pasti, con proprio materiale di pulizia ed attrezzature eventualmente necessarie. La ditta appaltatrice dovrà, inoltre, provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti e allo smaltimento dei pasti residui non consumati in tutto o in parte salvo quanto previsto dall'art. 8 del presente capitolato.

I pasti oggetto del presente Capitolato sono così determinati:

1. Pasto multiporzione o monoporzione come da menù (**denominato ALLEGATO 1 – MENU**);
2. Salvietta a perdere;
3. Piatti, bicchieri e posate in materiale rigido, infrangibile e riutilizzabile;
4. Tovaglietta sotto-vassoio a perdere;

Le salviette e le tovaglette a perdere di cui sopra dovranno essere rigorosamente in materiale biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché prive di materiali plastici.

Art. 12

Modalità di fornitura dell'acqua

La somministrazione di acqua durante i pasti sarà a totale carico della ditta appaltatrice, il cui corrispettivo è già compreso all'interno del prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto. L'acqua dovrà essere fornita in appositi contenitori (bottiglie di vetro o di plastica) che ne garantiscano il rispetto delle normative vigenti in materia sanitaria.

Nell'ipotesi in cui gli istituti scolastici vengano dotati in futuro di idonei depuratori d'acqua collegati all'impianto idrico esistente, tale da renderla idonea alla somministrazione agli studenti, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre che l'acqua da fornire durante il servizio mensa scolastica sia quella di rubinetto che dovrà essere servita dall'appaltatore in idonee caraffe/contenitori riutilizzabili messi a disposizione dallo stesso, provvedendo anche allo loro pulizia.

In tale ipotesi all'Appaltatore, nella determinazione del corrispettivo dovuto per i pasti erogati, sarà scomputato dal prezzo offerto in sede di gara il costo per la fornitura dell'acqua.

Art. 13

Bonus pasti

L'Appaltatore, a discrezionalità della Stazione Appaltante, è tenuto a rendersi disponibile ad erogare n. 100 pasti complessivi a titolo gratuito, per ogni anno scolastico, per far fronte ad attività ed eventi che si potranno svolgere anche in ambito ed orario extra scolastico e al di fuori dei locali degli istituti scolastici di Basciano. A mero titolo esemplificativo l'erogazione dei pasti potrà avvenire in occasione di manifestazioni, inaugurazioni e eventi vari che si terranno sul territorio comunale.

Il monte di n. 100 pasti complessivi (pari allo 0,6% della presuntiva erogazione annuale), per ogni anno scolastico, messi a disposizione potrà essere utilizzato anche in più soluzioni purché entro la quota massima preventivata ed, in ogni caso, entro l'anno scolastico di esecuzione del servizio di riferimento.

Art. 14

Modalità di ordinazione

Al fine della rilevazione e gestione dei pagamenti da parte dell'utenza dei tickets pasto, la ditta appaltatrice dovrà installare a proprie spese n. 1 lettore di badge presso la Scuola Materna sita in Via Nicola Di Giuseppe e n.1 lettore di badge presso la Scuola Elementare sita in Piazza del Municipio, e contestualmente fornire alla Stazione Appaltante idoneo software client – server per la gestione in tempo reale dei pasti somministrati e dei relativi pagamenti.

La ditta appaltatrice dovrà altresì fornire alla Stazione Appaltante un congruo numero di badge vergini (inizialmente 60) per la successiva programmazione e fornitura ai genitori dei minori fruitori il servizio di refezione. La fornitura dei lettori, dell'applicativo e dei badge sarà completamente gratuita per la Stazione Appaltante e le attrezzature resteranno nella disponibilità dell'Ente a cessazione anche anticipata del rapporto contrattuale.

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da fornire verrà comunicata telefonicamente, tramite fax o tramite email entro le ore 9.30 del giorno di fruizione del pasto all'Appaltatore direttamente dal personale incaricato. Le comunicazioni relative ai pasti potranno avvenire anche attraverso il sistema informatico di cui al precedente capoverso, qualora lo stesso lo consenta.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato ogni giorno e registrato dal personale incaricato.

Giornalmente potrà essere richiesto un menù speciale generale (dieta a scarso residuo), fino ad un massimo del 5% dei pasti, in ogni singola scuola nel caso di

indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco condito con olio extra vergine d'oliva a spremitura a freddo o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carne bianca a vapore con carote e patata a vapore.

Dovranno essere forniti, quando necessario, pasti individuali specifici per gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dall'esclusione di particolari alimenti, documentate da adeguata certificazione medica.

A richiesta dell'Amministrazione, la ditta sarà tenuta a fornire pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola.

Art. 15

Controlli e segnalazione del gradimento dei pasti erogati

La vigilanza sul servizio avverrà con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione comunale.

L'Appaltatore è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di personale proprio;
- di altri esperti, con l'incarico di effettuare anche prelievi di campioni;
- di un gruppo di rappresentanti dei genitori degli alunni in collaborazione con l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Basciano;
- degli organi preposti per legge alla vigilanza in materia di igiene e sanità.

Con cadenza periodica l'Amministrazione provvederà a comunicare all'Appaltatore l'indice di gradimento dei pasti erogati sulla base delle risultanze derivanti dai sopra citati controlli.

L'Appaltatore, nel caso in cui alcune tipologie di cibo non presentassero il dovuto gradimento da parte degli avventori del servizio mensa, dovrà rendersi disponibile ad apportare modifiche al menù atte ad variare le pietanze servite.

Art. 16

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria dovrà preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (L.R. Abruzzo 20 luglio 2007, n.26, "Modifiche alla L.R. 16 marzo 2001, n. 6 recante: Norme in materia di coltivazione, allevamento, sperimentazione e commercializzazione di organismi geneticamente modificati (OGM) e prodotti da loro derivati" e ss.ii.mm.);

La ditta appaltatrice dovrà fare riferimento esclusivamente a quanto prescritto nel disciplinare allegato al presente capitolato (**ALLEGATO 3 – SCHEDE MERCEOLOGICHE**).

L'Appaltatore è comunque obbligato ad accettare le eventuali variazioni del menù che venissero richieste dall'Amministrazione e/o imposte nel corso del contratto da parte del

Art. 17

Etichettatura delle derrate alimentari – garanzie di qualità – osservanza della normativa

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Nell'espletamento delle attività di preparazione e trasporto dei pasti forniti la ditta è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la conservazione la lavorazione, il trasporto delle vivande, la distribuzione, l'igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità (es. raccomandazioni o disposizioni della competente Asl). In particolare la ditta dovrà aver adempiuto agli obblighi previsti dal D.Lgs 193 del 2007 e ss.mm.ii. concernente l'igiene e i controlli dei prodotti alimentari.

La ditta appaltatrice è responsabile di qualsiasi danno causato per propria colpa, sollevando il Comune da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio dell'appalto sotto il profilo civile e penale.

Art. 18

Rispetto delle normative vigenti – personale - applicazioni contrattuali

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

La ditta aggiudicataria deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, e di ogni altra legge in materia di previdenza ed assistenza dei lavoratori dipendenti.

Quale adempimento propedeutico alla liquidazione di quanto spettante, la ditta appaltatrice dovrà presentare, con cadenza mensile, fattura elettronica mediante piattaforma di interscambio, relativa al mese oggetto della fornitura; contestualmente la ditta appaltatrice dovrà fornire alla stazione Appaltante, apposito report relativo ai pasti erogati, e certificare contestualmente l'adempimento del pagamento delle spettanze ai dipendenti impiegati nel servizio, **mediante trasmissione di copia dei cedolini stipendiali con firma del dipendente per quietanza ovvero copia dei bonifici bancari o postali o degli assegni relativi agli emolumenti liquidati e pagati ai dipendenti impiegati nel servizio.**

L'Appaltatore deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Aggiudicatario è tenuto, inoltre, ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere in regola con le vigenti disposizioni in materia sanitaria, deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione agli utenti deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Per il servizio di cucina e refezione la ditta dovrà garantire:

- n. 1 cuoco/a per 6 ore lavorative giornaliere dal lunedì al venerdì;
- n. 1 aiuto cuoco/a per 4 ore lavorative giornaliere dal lunedì al venerdì;
- n. 1 addetto alla veicolazione e somministrazione/sporzionamento per 4 ore giornaliere dal lunedì al venerdì;

L'Appaltatore deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto il personale addetto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati i rapporti sopra precisati.

La ditta aggiudicataria si impegna, nel rispetto dell'autonomia imprenditoriale, a parità di condizioni di appalto ed a fronte di obiettive necessità operative e produttive della stessa, a dare preferenza, a parità di condizioni, ai lavoratori della gestione uscente, così come normato dal D.Lgs. n. 50/2016 (Codice degli appalti) e ss.mm.ii. e come ribadito dalla sentenza del Consiglio di Stato, Sez. V. 07/06/2016, n. 2433.

Art. 19

Vestiario e dispositivi di protezione individuale

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalle normative vigenti.

Art. 20

Penalità e clausola risolutiva espressa

Nell'ipotesi di ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nella consegna dei pasti rispetto agli orari indicati dal Comune, ovvero di consegna di pasti qualitativamente non conformi alle norme previste dal presente Capitolato, il Comune potrà rifiutare la fornitura e, a seguito di una valutazione oggettiva della gravità della mancanza da parte del Responsabile del servizio e dicontestazione scritta alla ditta appaltatrice da parte di quest'ultimo, potrà applicare una penale variabile da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00).

Qualora i pasti non venissero affatto consegnati, o venissero consegnati in misura inferiore rispetto a quanto ordinato, l'Amministrazione comunale di Basciano è autorizzata ad acquistare i pasti necessari presso altri fornitori. In tal caso verrà applicata una sanzione di valore pari all'importo della fornitura non eseguita, che dovrà essere versata nelle casse comunali entro 10 giorni dalla contestazione, fatta salva comunque la richiesta di eventuale ulteriore risarcimento dei danni e dell'applicazione di una penale variabile da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00).

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo messaggio Pec o raccomandata A.R., per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Art. 21

Risoluzione del contratto

Salvo quanto previsto dall'art. 20 del presente capitolato in materia di lievi violazioni degli obblighi contrattuali, il contratto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nel caso che l'appaltatore commetta una o più delle seguenti violazioni:

- 1) ove per qualsiasi causa, esclusi i casi di forza maggiore, sospenda il servizio per oltre 48 ore;
- 2) in caso di tre gravi infrazioni contrattuali debitamente accertate e notificate, fatta salva l'applicazione delle sole penalità di cui all'art. 20 per le più lievi violazioni;
- 3) quando la ditta si renda colpevole di frode, in caso di fallimento, concordato preventivo o altra procedura concorsuale;
- 4) in caso di cessione in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- 5) in caso di sub appalto in tutto od in parte in violazione dell'art. 30 del presente capitolato;
- 6) in caso di mancata o non corretta applicazione dei contratti di comparto per il personale dipendente e/o socio lavoratore. Il Comune ha il diritto di verificare le buste paga ed i versamenti degli oneri previdenziali mediante esibizione di copia autenticata da notaio o altro pubblico ufficiale dei cedolini dimostrativi;
- 7) nei casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. e dall'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010 sugli obblighi della tracciabilità dei flussi finanziari;
- 8) per ogni altra inadempienza non prevista nei precedenti punti ma costituente inadempimento di non scarsa importanza ai sensi degli art. 1453 e 1455 del Codice Civile.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'Appaltatore, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il Committente dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

L'Appaltatore può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa allo stesso soggetto non imputabile, secondo le disposizioni del codice civile (artt. 1218, 1256, 1463 cod. civ.).

In caso di risoluzione del contratto la Stazione Appaltante interpellierà progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 22

Recesso

Ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. la Stazione Appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento previo pagamento delle prestazioni eseguite fino a quel momento, oltre ad un indennizzo pari ad 1/10 (un decimo) dell'importo relativo al servizio non ancora affidata alla data da cui decorre il recesso. L'importo del servizio non affidato verrà calcolato sulla base del numero di avventori medi che avranno usufruito della ristorazione scolastica fino a quel momento.

L'esercizio del diritto di recesso dovrà essere preceduto da una formale comunicazione all'Appaltatore con un preavviso non inferiore ai 20 (venti) giorni.

Art. 23

Fallimento dell'Impresa

Il fallimento dell' Appaltatore comporta lo scioglimento *ope legis* del presente contratto di appalto.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016, la Stazione Appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Articolo 24

Sospensione del servizio.

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore o la Stazione Appaltante, a seconda che lo sciopero coinvolga il personale dell'Appaltatore o il personale alle dipendenze degli istituti scolastici, dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Appaltatore, lo stesso s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, la Stazione Appaltante si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio con un preavviso minimo da comunicare all'Appaltatore entro le 9.30 del giorno interessato.

Art. 25

Esecuzione in danno

Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'appaltatore con addebito dell'intero costo supportato e degli eventuali danni al contraente inadempiente.

Art. 26

Controversie e foro competente

Per qualsiasi controversia che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Teramo. E' espressamente esclusa la possibilità di deferire le controversie alle competenze arbitrali.

Articolo 27

Cauzione

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi nascenti dal contratto stipulato, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, l'aggiudicatario deve presentare una cauzione di importo pari al 10% di quello dell'importo di aggiudicazione dell'appalto, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto, in caso di aggiudicazione con un ribasso superiore al 10% la garanzia è aumentata, ex art. 103 succitato, di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia in parola determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 28

Assicurazione

La ditta aggiudicataria si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso i terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro con una primaria compagnia di assicurazione.

La polizza assicurativa dovrà essere presentata all'atto della stipula del contratto.

Art. 29

Pagamenti

I pagamenti saranno effettuati dall'Ufficio Finanziario dell'Ente a mezzo bonifico bancario con le modalità di cui al vigente regolamento comunale di contabilità.

L'emissione delle fatture dovrà avvenire in modalità elettronica (Decreto M.E.F. 03.04.2013, n. 55) intestata al **COMUNE DI BASCIANO, IPA UFH651** e con liquidazione a 30 gg fine mese data fattura. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 17-ter del DPR 633/1972 in materia di scissione dei pagamenti, l'Amministrazione verserà direttamente all'Erario l'IVA applicata dal fornitore sulla fattura.

La liquidazione avverrà sulla base del numero dei pasti effettivamente somministrati, così come risulta dall'applicativo software in dotazione all'Ente, o altro documento idoneo, che dovranno essere firmate dal personale addetto a comprova del numero dei pasti forniti.

In caso di contenzioso sul numero dei pasti somministrati farà fede la dichiarazione sottoscritta dal personale incaricato della gestione dell'applicativo web. L'Amministrazione può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'impresa cui sono state contestate inadempienze contrattuali, fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

Art. 30

Cessione contratto e subappalto

Il servizio oggetto del presente appalto **NON** può essere concesso in subappalto, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto il subappalto si intenderà come nullo e di nessun effetto con i rapporti con il Comune salvo allo stesso la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo con il diritto alla rifusione non solo di ogni eventuale danno, ma con la conseguente perdita della cauzione, sul semplice accertamento di fatto.

La ditta aggiudicataria è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto essendo espressamente fatto divieto di cessione totale o parziale, sotto pena di risoluzione del contratto medesimo.

Art. 31

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume a proprio carico tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.

Art. 32

Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'appaltatore con riferimento particolare:

a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;

b) all'assolvimento dell'imposta di registro in misura fissa, ai sensi di quanto disposto dal D.P.R. 26/4/1986, n. 131 e successive modificazioni.

Saranno a carico dell'Appaltatore le spese di stesura del contratto, diritti di rogito nella misura prevista dalla L.8.6.1962, n. 604 e successive integrazioni e modificazioni.

Tutte le spese contrattuali restano a totale carico dell'impresa aggiudicataria senza diritto di rivalsa.

Art. 33

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti Pubblici e Privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali. Saranno, in particolare, utilizzati per garantire il diritto di accesso ai sensi della Legge 241/90.

Titolare del trattamento è il Comune di Basciano.

Art. 34

Allegati

Costituiscono alleati al presente Capitolato Speciale d'Appalto e ne fanno parte integrale e sostanziale:

- ALLEGATO 1 – MENU'.
- ALLEGATO 2 – ATTREZZATURE.
- ALLEGATO 3 – SCHEDE MERCEOLOGICHE.

Art. 35

Disposizioni finali e norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa richiamo al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50, alle disposizioni del Codice Civile ed alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

Ogni operatore economico concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente Capitolato, per il solo fatto di presentare l'offerta.

L'offerta vincola l'operatore economico concorrente a sottostare all'impegno assunto, mentre non vincola e non impegna in alcun modo l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di affidare o meno la fornitura, nel modo e nelle forme che riterrà più opportune.

La Stazione Appaltante sarà vincolata solo dopo la verifica del possesso da parte della ditta aggiudicataria dei prescritti requisiti nonché dopo il perfezionamento dei relativi atti.