



CITTA' di SOLOFRA

Provincia di AVELLINO

Piazza San Michele, 5 – 83029 – SOLOFRA (AV) – Tel. 0825582411 – Fax 0825532494 –

www.comune.solofra.av.it

-----0-----

Prot. 11448

addì 26.07.2017

***CAPITOLATO APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
CON LOCAZIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE
DEL CENTRO MENSA DI VIA MELITO PER ANNI TRE
AA.SS. 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020***

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la:

GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA consistente:

- nella gestione dei locali e delle attrezzature del CENTRO MENSA DI VIA MELITO;
- nella produzione e preparazione di pasti presso il CENTRO MENSA DI VIA MELITO, secondo le prescrizioni contenute negli allegati menù stagionali (autunno-inverno, primavera estate);
- nel trasporto a legame fresco-caldo e nella somministrazione dei pasti presso i terminali, situati nei plessi scolastici: EDIFICI SCOLASTICI S. ANDREA APOSTOLO via CASAPAPA (ad avvenuto completamento delle opere di ristrutturazione), via CAPOSOLOFRA, via FRATTA, via STARZA.
- nelle pulizie e sanificazione dei locali del centro cottura, delle cucine e dei locali refettorio dei plessi ove è prevista la somministrazione;
- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio.

Per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature del CENTRO MENSA DI VIA MELITO - per la mensa scolastica e/o per altre attività di refezione - la ditta aggiudicataria dovrà versare un **canone di locazione di € 1.500,00 mensili (per ogni anno scolastico e per otto mesi consecutivi, coincidente ogni arco di tempo con la durata dell'anno didattico) oltre Iva se dovuta**, che la stazione appaltante detrairà (compensandole) dalle somme spettanti alla ditta aggiudicataria per la mensa scolastica.

Tutte le utenze acqua, energia elettrica, gas etc, del CENTRO MENSA DI VIA MELITO dovranno essere intestate e/o volturate alla ditta aggiudicataria.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di n.03(tre) anni scolastici, decorrenti dall'A.S. 2017/2018.

Le date specifiche di inizio/termine del servizio verranno comunicate alla D.A. dal servizio competente, in relazione al calendario scolastico.

Art. 3 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in **€ 429.570,00 + Iva per tutta la durata dell'appalto, comprensivo degli oneri per la sicurezza.**

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario a base d'appalto moltiplicato per circa **111.000 (centoundicimila)** per l'intera durata dell'appalto (variabile in rapporto alla utenza scolastica).

Il prezzo unitario per pasto a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a **€ 3,87 oltre Iva.**

Tali prezzi, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica, sono riferiti all'intera durata dell'appalto e sono comprensivi di eventuali proposte migliorative.

Art. 4 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione Comunale (d'ora in avanti denominata A.C.) mette a disposizione della Ditta Appaltatrice (d'ora in avanti denominata D.A.) in locazione:

1. Il Centro di cottura di Via Melito, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla D.A. conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario. Tutte le utenze sono a carico della D.A.

Il servizio prevede nel dettaglio i seguenti interventi da parte della D.A.:

- produzione dei pasti;
- garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato all'effettiva presenza degli utenti;
- il confezionamento e il trasporto dei pasti presso i refettori a cura e con mezzi della D.A.;
- l'allestimento dei tavoli nei refettori in cui viene consumato il pasto, con la fornitura di tovaglette, tovaglioli monouso e kit posate monouso resistenti;
- la somministrazione dei pasti agli utenti;
- lo sparecchiamento, la pulizia, la sanificazione dei tavoli e delle sedie presso i refettori;
- il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori, delle cucine, delle attrezzature, delle stoviglie e del pentolame, con attrezzi e prodotti a carico della D.A.;
- la fornitura di stoviglie a perdere ove necessario, senza ulteriori costi a carico dell'A.C.;
- la fornitura di derrate a crudo, degli alimenti per l'infanzia e dei prodotti dietetici prescritti per patologie particolari;
- il controllo delle diete certificate a norma di legge e di quelle per motivi religiosi per tutti i servizi oggetto del presente appalto

Plessi scolastici dove dovranno essere serviti i pasti: EDIFICI SCOLASTICI di S. ANDREA APOSTOLO, via CASAPAPA (ad avvenuto completamento delle opere di ristrutturazione), via CAPOSOLOFRA, via FRATTA, via STARZA.

La distribuzione dei pasti deve avvenire dalle ore 12.00 alle ore 13.00 per le Scuole Materne e dalle ore 12.30 alle ore 13.30 per le Scuole Elementari e Medie, rispettando quanto indicato nell'orario delle lezioni che le Direzioni Didattiche e le Presidenze indicheranno all'inizio dell'anno scolastico.

Tali orari dovranno essere tassativamente rispettati.

NORME RELATIVE ALLA GARA ED ALLE MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Art. 5 - PROCEDURE DI GARA

La gara sarà espletata con il metodo della procedura aperta (art. 60 del D. Lgs. 50/2016 s. m. i.), con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, commi 3 e 6 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i.

Accollo spese pubblicazione su G.U. Avviso di Gara. La ditta aggiudicataria dà atto che la Stazione appaltante recupererà, con rimborso a valere sulla prima fattura di fornitura pasti, la somma corrispondente all'importo anticipato dall'Ente locale per la pubblicazione della gara, giusta art. 34, comma 35 Legge 221/2012

Art. 6 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata con i criteri di seguito indicati:

Punteggio massimo complessivo di punti 100, così suddivisi:

□ **Prezzo più conveniente max: punti 30**

Alla ditta che, tra quelle ammesse a presentare l'offerta, avrà proposto, in sede di apertura delle buste inerenti, l'importo economico complessivo (Iva esclusa) più basso sarà assegnato il punteggio massimo (*punti 30*).

Alle restanti il punteggio sarà assegnato secondo la formula matematica della proporzionalità inversa:

$$\frac{P_m \times P_{um}}{P}$$

dove **P_m** è il prezzo minimo, **P_{um}** è il punteggio assegnato al prezzo minimo, e **P** è il prezzo di ciascuna offerta economica.

□□ **Offerta tecnica max: punti 70**

Ripartiti in base agli elementi di seguito indicati:

1. Organizzazione del servizio max: punti 43

a) Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi, privilegiando derrate e alimenti italiani: **max 10 punti**;

- | | |
|---|---------|
| • Legumi secchi esclusivamente biologici | punti 1 |
| • Spinaci surgelati esclusivamente biologici | punti 1 |
| • Fagiolini surgelati esclusivamente biologici | punti 1 |
| • Minestrone surgelato esclusivamente di prodotti biologici | punti 1 |
| • Carni prodotte da azienda certificata ISO 9001 | punti 3 |
| • Pesce surgelato di marche note ed accreditate a livello nazionale | punti 3 |

b) Contratti di fornitura con azienda a filiera corta/km 0, vale a dire con l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e/o che abbiano subito pochi passaggi commerciali. Il punteggio premia i prodotti locali: **max 6 punti**

Piano di sanificazione: **max 8 punti**;

c) Sistema di gestione degli imprevisti o delle emergenze; metodi, procedure e strutture che si intendono utilizzare per verificare la procedura e strutture che si intendono utilizzare per verificare la qualità dell'intero processo produttivo: **max 7 punti**;

d) Piano del trasporto: **max 5 punti**;

Un punto per ogni automezzo impiegato

e) Modalità di gestione e manutenzione delle attrezzature e dei locali: **max 7 punti**;

2. Migliorie e innovazioni del servizio con costi a carico della D.A. max: punti 12

a) Eventuali servizi aggiuntivi: **max 3 punti**;

b) Progetto di riorganizzazione degli spazi assegnati (sostituzione e/o integrazione delle attrezzature/arredi esistenti, riadattamento e/o ristrutturazione dei locali del centro cottura, refettori e degli spazi annessi) con indicazione dei costi a carico della D.A.: **max 9 punti**;
(Un punto ogni cinquemila euro investiti dalla D.A.)

3. Personale max: punti 12

Organigramma (con indicazione dell'inquadramento delle diverse figure professionali coinvolte in relazione al CCNL applicato), curricula e formazione del personale: **max 08 punti**

Un punto per ogni persona assunta ad incremento del seguente organico minimo richiesto per la partecipazione all'appalto:

- n. 1 cuoco/a;
- n. 2 aiuto cuoco/a;
- n. 8 addetti/e servizio mensa;
- n. 2 autisti.

4. Progetto di educazione alimentare max: punti 3

Si raccomanda di attenersi rigorosamente alle indicazioni sotto riportate, in modo da facilitare il confronto tra le offerte pervenute e garantire la par condicio tra i concorrenti.

La relazione tecnica non deve essere superiore a 40 facciate in formato A4, con caratteri leggibili, e deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata.

Ogni pagina della relazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Si sottolinea che la completezza e la coerenza della relazione alle prescrizioni contenute nel presente Titolo costituirà elemento di giudizio per l'ammissibilità alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

E' fatto obbligo alle Ditte che intendono partecipare alla gara d'appalto di visionare mediante sopralluogo il centro di cottura ed i plessi scolastici.

Art. 7 - REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Saranno ammesse alla gara esclusivamente le imprese esercenti servizi di “ristorazione collettiva” in possesso dei seguenti requisiti minimi generali, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica, meglio precisati nel bando di gara:

A) - Requisiti generali:

01) Certificato d'iscrizione, da almeno tre anni, alla CCIAA, per i servizi oggetto del presente appalto con attestazione sulla situazione fallimentare, o in caso di impresa proveniente da altri stati membri è richiesta l'iscrizione in uno dei registri commerciali istituiti nel Paese di appartenenza (Documento reperito a cura della P.A., giusta art. 15, comma 1 Legge 183/2011).

Le cooperative sociali e/o loro consorzi devono essere iscritte ad un Albo regionale di cooperative sociali o comunque per le realtà nelle quali non sussiste normativa istitutiva di detti albi, possedere i requisiti richiesti dalla Legge regionale per l'iscrizione ordinaria.

02) Certificato del casellario giudiziale riferito a tutti i legali rappresentanti e procuratori dell'impresa partecipante, per i consorzi di tutti i consorziati.
(Documento reperito a cura della P.A., giusta art. 15, comma 1 Legge 183/2011).

03) Le cooperative e/o loro consorzi dovranno essere iscritte all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. (Ministero delle attività produttive) del 23 giugno 2004, in attuazione dell'art. 9 del D.Lgs. 17 gennaio 2003, n. 6, e dell'art. 223 - sexiesdecies delle norme di attuazione e transitorie del Codice Civile.

04) DICHIARAZIONE :

- a) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.;
- b) di essere in regola ai sensi della legge n. 55/90 s.m.i., nel senso di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria;
- c) rispettare le norme e il CCNL di categoria per i lavoratori;
- d) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge 68/99 ovvero, il non obbligo di produrre la certificazione dalla quale risulti essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone disabili secondo quanto previsto dall'art. 17 della legge 68/99, solo per i concorrenti con meno di 15 dipendenti.
- e) di essere in regola con tutti gli adempimenti fiscali;
- f) di essere in possesso dei requisiti di conformità alle norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori.
- g) di aver preso visione del capitolato d'appalto e di accettarlo integralmente ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile, senza riserve e condizioni;
- h) di essere in possesso dei requisiti per contrarre con la Pubblica Amministrazione.
- i) di non essere coinvolta in situazioni oggettive lesive della *par-condicio* tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte (e di collegamenti sostanziali) art. 2359 c.c.
- l) di essere in regola ai sensi della normativa sui piani individuali di emersione Legge 383/2001.
- m) di non essere incorsa nelle sanzioni interdittive previste dal D.Lgs. 231/2001.
- n) di essere iscritta allo schedario generale della cooperazione presso il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale (in caso di consorzio).
- o) di aver effettuato, prima di presentare l'offerta, un sopralluogo sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Appalto, al fine di avere l'esatta conoscenza delle cucine, dei refettori, delle attrezzature, delle modalità generali di funzionamento delle stesse, di tutte le circostanze

generali e particolari che possono influire nella determinazione delle condizioni contrattuali e di averlo ritenuto tale da consentire la formulazione dell'offerta.

p) di eleggere, in caso di aggiudicazione favorevole, domicilio legale presso il Comune di Solofra per l'intera durata del contratto.

05) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) con data non anteriore a quattro mesi dalla pubblicazione della Gara in argomento sulla Gazzetta Ufficiale;

06) DUVRI, sottoscritto in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante della ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito), in segno di accettazione integrale ed incondizionata;

07) Piano di autocontrollo (HACCP) Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, D. Lgs. 193/07 attuativo della Direttive 2004/41/Ce;

08) Dichiarazione di ritenere vincolante a tutti gli effetti l'organico minimo giornaliero e settimanale di n°13 (tredici) addetti da impiegare nel servizio, di cui all'articolo 6, comma 3 del presente capitolato;

09) Copia del versamento di euro 35,00 a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici secondo quanto previsto dalla Deliberazione del 3 novembre 2010 della stessa Autorità - la mancata ostensione comporterà l'esclusione;

10) Capitolato d'Appalto, timbrato e firmato in ogni sua pagina per presa visione ed accettazione;

11) Attestazione dell'avvenuta costituzione della garanzia pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto che copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, costituita con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro Bilancio e Programmazione Economica (autorizzazione che deve allegata alla fideiussione, in copia conforme con le modalità di cui al DPR 445/00). La garanzia deve prevedere espressamente le condizioni indicate all'art. 75 comma 4, del D.Lgs. 163/2006 (rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione); deve avere validità di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; deve contenere in allegato una lettera d'impegno del garante a rinnovarla per la durata del bando, su richiesta dell'Amministrazione, qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta, per qualsiasi motivo, l'aggiudicazione.

Per i raggruppamenti temporanei non ancora costituiti, la cauzione provvisoria deve essere intestata e sottoscritta da tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento.

Per i concorrenti non aggiudicatari tale garanzia sarà svincolata nell'atto di comunicazione di non aggiudicazione o comunque non oltre 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione. La garanzia prestata dalla ditta aggiudicataria resterà invece vincolata e dovrà essere valida fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

12) Impegno di un fideiussore (se non già contenuto nella fideiussione di cui al punto 11) a rilasciare la garanzia fideiussoria del 5% dell'importo contrattuale qualora l'offerente risulti aggiudicatario.

13) Elenco delle forniture principali, identiche a quelle oggetto d'appalto, effettuate durante gli ultimi tre anni con il rispettivo importo, data e destinatario: se trattasi di forniture effettuate ad Amministrazioni od Enti Pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati o visti dalle stesse Amministrazioni od Enti; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.

14) Attestato di sopralluogo e presa visione dei atti di gara, rilasciato dal Responsabile del procedimento o da suo delegato. La presa visione potrà essere effettuata fino alla data del **5 giorni prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.**

B) Requisiti di capacità economico-finanziaria:

b1) Presentazione (non autocertificabile) di idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da 2 Istituti di Credito, attestante la capacità economica e di solvibilità dell'impresa riferita al presente appalto e indirizzate al Comune di Solofra;

b2) Dichiarazione di aver realizzato un fatturato complessivo minimo negli ultimi tre esercizi finanziari (2014-2015-2016) nell'ambito della "ristorazione collettiva", al netto dell'I.V.A., pari almeno ad € 429.570,00 . In caso di imprese riunite in A.T.I., il requisito dovrà essere posseduto per almeno il 60% dal soggetto capogruppo, la rimanenza dagli altri soggetti associati. Ciascun soggetto associato dovrà possedere almeno il 10%.

C) Requisiti di capacità tecnica:

c1) Essere in possesso della certificazione di qualità secondo le norme "UNI EN ISO 9001/2008", rilasciato da organismo accreditato SINCERT, secondo le norme UNI CEI EN 45000, inerente alla progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione, settori 30 e 35. in corso di validità. In caso di imprese riunite in A.T.I. la certificazione dovrà essere posseduta dal soggetto capogruppo;

c2) certificazione di conformità aziendale BIO per lo stoccaggio e preparazione di pasti rilasciata da Enti riconosciuti ACCREDIA;

c3) certificazione di qualità UNI 10854-1999 HACCP:

c4) certificazione ISO 14001/2004 sul Sistema di gestione ambientale;

c5) certificazione ISO 22000/2005 sul Sistema di gestione per la sicurezza alimentare;

c6) certificazione ISO 18001, attestante l'adozione di un efficace sistema di gestione della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro;

c7) certificazione SA 8000 relativa ai requisiti sociali orientati all'incremento della capacità competitiva delle organizzazioni che volontariamente forniscono garanzia della propria filiera produttiva e del proprio ciclo produttivo;

c8) dichiarazione di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio come richiesto dal capitolato d'appalto;

c9) Dichiarazione di utilizzare per l'espletamento dell'appalto nel Comune di Solofra la dotazione organica minima delle seguenti figure professionali con comprovata esperienza e con qualifica a norma di legge:

□ n. 1 cuoco/a;

□ n. 2 aiuto cuoco/a;

□ n. 8 addetti/e servizio mensa;

□ n. 2 autisti.

La documentazione sopra elencata [lett. A), B), C)] dovrà essere presentata, pena l'esclusione, da ogni impresa partecipante, sia che partecipi in forma singola, sia che partecipi in R.T.I. o in Consorzio.

Art. 8 - RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESA

Sono ammesse alla presente gara anche le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., come nello stesso indicate.

L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o in seno ad altri raggruppamenti o consorzi, a pena di esclusione dalla gara.

A riscontro di quanto sopra, i Consorzi partecipanti saranno tenuti ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Art. 9 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA e di ESPLICAZIONE DELLA GARA - ESCLUSIONI

Le offerte andranno presentate, a pena di esclusione, nei termini e con le modalità indicati nel bando di gara.

Si evidenzia che non saranno ammesse:

- le offerte in aumento rispetto alla base d'appalto;
- le offerte condizionate, le offerte "parziali", limitate ad una sola o più parti dei servizi oggetto dell'appalto, le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo.

L'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. In relazione al prodursi di tale circostanza, la data di aggiudicazione provvisoria potrà essere dilazionata del tempo necessario al compimento delle verifiche dette.

In caso di offerte ritenute "uguali", prima di procedere all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del R.D. 827/1924, sarà richiesto alle ditte risultate ex aequo di presentare proposte tecniche migliorative

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Art. 10 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione provvisoria avverrà a favore della ditta che, a seguito del perfezionamento delle operazioni di gara con formulazione della graduatoria conclusiva dei concorrenti e redazione dell'inerente verbale, avrà conseguito il punteggio cumulativo per offerta "prezzo - qualità" più elevato (secondo quanto previsto dai precedenti artt. 5 - 6).

L'aggiudicazione provvisoria vincolerà l'offerente per un periodo massimo di 180 gg dalla data fissata quale termine ultimo per la presentazione dell'offerta, mentre vincolerà l'A.C. dal momento in cui risulteranno perfezionati, ai sensi di legge, tutti gli atti conseguenti.

Prima della stipulazione del contratto, la D.A. sarà tenuta a presentare tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste dal successivo art. 29.

La documentazione in questione andrà presentata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro il termine indicato nella comunicazione del servizio comunale competente.

Sarà parimenti motivo di decadenza dall'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate.

In tali evenienze, il servizio potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

L'Amministrazione comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, di revocare il presente bando ovvero di non procedere all'affidamento del servizio per motivi di pubblico interesse; in tali casi le imprese concorrenti non potranno vantare diritti o pretese né per il fatto di avere presentato offerta né per effetto del mancato affidamento.

MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE CAPO I : INDICATORI DI SERVIZIO

Art. 11 - UTENZA

Gli utenti fruiranno della mensa scolastica nei seguenti edifici scolastici:

- S. ANDREA APOSTOLO
- via CASAPAPA
- via CAPOSOLOFRA (ad avvenuto completamento delle opere di ristrutturazione)
- via FRATTA
- via STARZA.

Si precisa che *il numero di pasti è suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione* in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni d'apertura dei servizi comunali, non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito né ad eventuale risarcimento di danni. L'A.C. potrà richiedere al gestore lo svolgimento di servizi per feste, manifestazioni ed iniziative dietro corrispettivo preventivamente concordato.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'A.C. comunicherà alla ditta aggiudicataria il calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc.)

L'A.C. si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento con le modalità ritenute più opportune e a proprio insindacabile giudizio l'andamento dell'Appalto e la corretta applicazione del presente capitolato. Eventuali disservizi e/o carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

La D.A. è tenuta, per ciò che concerne la normativa relativa al trattamento dei dati degli utenti dei servizi oggetto del presente appalto, al rispetto del DPS del Comune di Solofra (*documento programmatico sulla sicurezza*) approvato dall'Amministrazione Comunale.

11 b - Estensione dell'utenza e produzione pasti per altre utenze

La D.A. - alle stesse condizioni - può espletare il servizio ad altre utenze non comprese nel presente contratto.

La D.A. s'impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto alla D.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il numero massimo dei pasti, da produrre giornalmente, deve comprendere quelli oggetto del presente Capitolato.

RISCOSSIONE RETTE

Art. 12 - GESTIONE CONTABILITA' PASTI E RETTE

L'A.C. provvede:

- alla gestione del sistema di prenotazione pasti e di riscossione del corrispettivo degli stessi per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica;
- ad incassare le rette del servizio;
- al controllo delle situazioni di morosità e al recupero dei crediti ove necessario con cadenza mensile.

DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 13 - FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI:

Caratteristiche - modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della D.A. a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno rispettare le Linee guida (allegate al presente capitolato), nonché i menù (pure allegati), articolati in cadenze settimanali e distinti per stagioni (autunno-primavera).

In particolare, le derrate dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive e normative emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Unione Europea e dalla Regione Campania, con preferenza per alimenti Dop, Igp, Stg) e dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci.

Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

□Il gestore del servizio dovrà essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche del prodotto che ne esplicitino tutte le caratteristiche. Conseguentemente, solo i prodotti definiti, accertati e accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Ogni modifica dovrà essere approvata dal committente che ne verificherà le caratteristiche prima di consentirne l'impiego. La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

□le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La D.A. è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici e non acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali) sui prodotti in questione.

Art. 14 - PREPARAZIONE DEI PASTI

14 a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso il Centro Cottura del Comune di Solofra, a cura della D.A. (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionali ed essere esposto pubblicamente. I menù devono essere preparati sull'arco settimanale dei mesi e diversificati per il periodo autunno/inverno e primavera/estate.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- la macedonia, ove presente, o la tagliata di frutta fresca, dovrà essere di prima qualità.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

Per tutti gli alimenti forniti previsti nella tabella dietetica si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti igienico-sanitari (si richiamano le Linee guida allegate).

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti.

- PASTA: deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro. Umidità massima 12,50%, ceneri max 190°, acidità max 4 e con contenuto proteico compreso fra il 10,50% e il 14%. Dovrà essere, inoltre, indenne da infezioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o altri agenti infestanti.
- RISO: deve essere del tipo *parboiled* a grani interi uniformi senza punteggiature nere, perforazioni e rigature. Umidità massima 14,5%. Le confezioni devono riportare la denominazione della ditta produttrice ed il peso netto.
- OLIO: l'unico olio ammesso, per qualsiasi uso è quello denominato OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO, secondo quanto previsto dalla Legge 13 aprile 1960, n. 1407 e D.M. 31/10/1987 n. 509. Non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico (Reg.CE n. 1513/2001), dovrà essere di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo, limpido con odore e sapore fragrante tipico dell'olio, rispondente, comunque, alle vigenti norme d'igiene.
- CARNI BOVINE: tutte le carni devono essere di provenienza comunitaria e rispondere ai requisiti di qualità; secondo l'uso saranno così diversificate:
 1. quarto anteriore (spalla, reale, punta e pancia) per pizzaiola, involtini, ragù, bollito e tritato;
 2. quarto posteriore (noce, fesa, sottofesa e scamone) per cotolette, scaloppine, fettina ecc.
- CARNI AVICUNICOLE:
 1. FILETTO DI POLLO e FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale;
 2. POLLO FUSO di pezzatura media;
 3. COTOLETTA di POLLO e/o TACCHINO;
- PESCE deve essere surgelato o congelato, scelto tra le varietà di tranci di merluzzo, filetti di merluzzo, filetti di platessa, bastoncini di pesce e cotolette di pesce, di marche note ed accreditate a livello nazionale.
- UOVA saranno di gr 60, categoria A. Dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.
- LEGUMI devono essere secchi, integri, privi di parassiti e prodotti estranei in confezioni non superiori a Kg 5. I legumi saranno:
 1. lenticchie
 2. ceci
 3. fagioli cannellini o tondini
- SCATOLAME:
 1. Pomodori pelati devono essere naturali, del tipo salsato direttamente dal frutto, contenuti in scatole, devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge;
 2. Passata o polpa di pomodoro in contenitori commerciali;
- PROSCIUTTO COTTO: deve essere privo di additivi e polifosfati, deve essere di coscia, la fetta dovrà essere compatta rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, non deve presentare iridizzazioni, picchiettature o altri difetti.
- IL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO intero o grattugiato, a denominazione d'origine, è l'unico ad essere consentito. Non sono ammessi mix di formaggi di nessun altro tipo.

- SURGELATI:
 1. Piselli in confezioni da Kg 2,5 max
 2. fagiolini in confezioni da Kg 2,5 max
 3. spinaci in foglie in confezione da Kg 2,5 max.
 4. minestrone in confezione da kg 2,5 max
- BURRO deve essere crema di centrifuga pastorizzato con 82% minimo di materia grassa, in confezioni da gr 250 max riportanti la denominazione della ditta produttrice, il peso e la scadenza;
- SALE deve essere marino iodato in confezione da Kg 1 grosso e fino;
- ACETO di vino bianco in bottiglia da lt 1;
- FARINA : dovrà essere bianca del tipo “00” in confezioni da Kg 1;
- PANE : panini di produzione locale da gr. 50 cadauno devono essere di farina “00”, ben lievitati, ben cotti, privi di grassi aggiunti. Ogni panino deve essere confezionato in apposita busta per alimenti e trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti;
- LATTICINI: bocconcini freschi prodotti con latte vaccino. Il prodotto non dovrà avere gusto anomali dovuto ad inacidimento o altro;
- FORMAGGI: Formaggio spalmabile in confezione monodose da gr 50. Tutti i formaggi devono essere prodotti da materie prime, in base alle normative vigenti. Anche le confezioni dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia di conservazione, con indicazione della data di confezionamento e scadenza del prodotto.
- ACQUA: dovrà essere oligominerale naturale confezionata in bottiglie PET da lt 1,5/2 o in tetrapak da lt 1;
- FRUTTA e VERDURA: devono essere fresche e di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazioni e di fermentazione anche incipiente.
La frutta di stagione, deve essere di prima qualità o di qualità extra, esente da difetti visibili gravi, non bagnata artificialmente. Dovrà essere inoltre correttamente etichettata, riportando categoria e origine, nonché essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici.

Gli ortaggi, se non freschi, possono essere surgelati ma non in scatola, eccetto per i pomodori pelati. In particolare dovranno essere utilizzati:

1. Carote
2. Pomodori di media pezzatura da insalata;
3. Insalata in foglia del tipo “romanella”, “croccantina” o “iceberg”;
4. Patate di prima qualità, ben pulite di media grandezza e giusta maturazione;
5. Cipolle bianche di pezzatura media, non trattate con radiazioni gamma;
6. Aglio ben secco, non trattato con radiazioni gamma;
7. Verdure aromatiche: prezzemolo e sedano freschi;

La D.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'A.C.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

14 b) Composizione:

La D.A. dovrà adeguarsi per la preparazione dei pasti al **menù allegato al presente capitolato**, nonché alle grammature e ai requisiti qualitativi e microbiologici delle derrate indicati dalla normativa vigente in materia.

14 c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù di cui al precedente comma 14b).

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della D.A. sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della D.A. (sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria); con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla D.A., al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

14 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

14 e) Diete speciali:

La D.A. si impegna a garantire, senza alcuna limitazione numerica, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla D.A.

La D.A. si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura, garantendo l'apporto calorico di ogni pasto.

In questi casi l'A.C. segnala all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto una dieta, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla D.A. da parte dell'A.C.

Presso il centro di cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. La D.A., dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nel centro cottura e della loro distribuzione.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

14 f) Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la D.A. dovrà garantire, previo congruo preavviso da parte delle scuole o dell'Amministrazione Comunale di almeno due giorni lavorativi, la fornitura di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al punto 14 e), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 15 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi scolastici all'uopo predisposti in ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dall'A.C. per tipologie d'utenza a cura della D.A., che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

PERSONALE

Art. 16 - PERSONALE

16 a) Responsabile di servizio:

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

16 b) Composizione staff di servizio - Garanzie di continuità:

La composizione dello staff di servizio dovrà essere specificata in sede di gara.

Nell'organigramma dovranno essere garantite in ogni caso le seguenti figure professionali con qualifica a norma di legge:

- cuoco/a;
- aiuto cuoco/a;
- addetti/e servizio mensa;
- autisti.
- altre qualifiche (specificare).

La D.A. si impegna a comunicare in forma scritta all'A.C., con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto e comunque non oltre il 30 novembre, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti la D.A. si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'A.C. ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

La D.A. dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, la D.A. è tenuta ad informare l'A.C. con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

16 c) Rispetto della normativa:

La D.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La D.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto. La D.A. si obbliga a tenere indenne l'A.C. da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

16 d) Osservanza dei contratti collettivi:

La D.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art. 17 - DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

La D.A. si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

17 a) Idoneità sanitaria - controlli:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti ed alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

L'A.C. si riserva la facoltà di far sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali: i soggetti che risultassero fisicamente inidonei verranno immediatamente allontanati dal servizio sino a superamento delle cause impeditive dello stesso, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

17 b) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico - sanitaria e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

17 c) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

17 d) Vestiario:

La D.A. dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

17 e) Formazione ed Aggiornamento professionale:

La D.A. dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art. 18 - RESPONSABILITA'

La D.A. assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Art. 19 - IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'A.C. mette a disposizione della D.A. quanto dettagliatamente descritto al precedente art. 4.

Sono richiesti alla D.A. uno o più sopralluoghi obbligatori dei locali e la presa visione delle attrezzature messe a disposizione dall'A.C., al fine di appurarne l'adeguatezza dal punto di vista normativo e funzionale.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione. Nei verbali la D.A. dovrà dichiarare l'idoneità della struttura e delle attrezzature; in caso contrario gli adeguamenti comprensivi degli oneri economici saranno a carico della D.A. Sarà inoltre a carico della D.A. il mantenimento e la garanzia dell'efficienza e della conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei locali, degli impianti e delle attrezzature succitate.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale in contraddittorio sottoscritto da entrambi i contraenti. Allo stesso modo verrà redatto a conclusione dell'appalto un verbale di riconsegna. La D.A. risponderà del corretto utilizzo e del buono stato conservativo, provvedendo con costi a proprio carico - ove necessario - all'acquisto di attrezzature integrative e/o sostitutive. La manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura e degli impianti e attrezzature consegnate con il verbale più quelle successivamente acquisite è a carico della D.A.

La disponibilità degli stessi viene trasferita alla D.A. limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'A.C. in virtù della locazione delle strutture e delle attrezzature del centro mensa non ha facoltà di disporre della struttura.

Art. 20 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La D.A. sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

20 a) Manutenzione ordinaria e straordinaria:

La D.A. è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzati nei refettori e sui centri cottura (immobile, impianti, arredi, attrezzature e pertinenze). La D.A. è obbligata a depositare in Comune all'inizio di ogni anno scolastico il piano delle manutenzioni previste ed a comunicare trimestralmente gli interventi effettuati.

20 b) Interventi di miglioria (ove proposti):

La D.A. provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento del servizio, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o alla miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara. In tal caso ogni miglioria e attrezzatura proposta e acquisita, resterà di proprietà dell'A.C.

20 c) Danni dovuti a negligenza:

La D.A. sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

20 d) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La D.A. è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino:

- del Centro Cottura (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- dei locali refettorio (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, tovaglie ove non siano a perdere e quant'altro necessari di intervento.
- dei Servizi igienici di pertinenza dei locali sopra elencati.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso della D.A., nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di sanificazione ambientale.

20 e) Derattizzazioni e disinfestazioni:

Sono a carico della D.A. il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi presso il Centro cottura e nelle relative pertinenze, aree esterne, nei refettori scolastici e aree e servizi igienici di pertinenza. La D.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile.

Il personale della D.A. deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, il personale deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi.

In caso di riscontro positivo la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'A.C. e al Dirigente Scolastico di riferimento.

Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto". Nei casi di infestazione manifesta, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

La D.A. deve conservare presso il Centro cottura e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'A.C.

È a carico della D.A. la pulizia e la sanificazione dei refettori (pavimenti e arredi) dopo gli interventi di derattizzazione e disinfestazione svolti presso gli stessi, prima del loro riutilizzo.

20 f) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri Cottura, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

La D.A. è tenuta per i Centri Cottura a propria cura e spese allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

20 g) Materiali di pulizia e consumo:

La D.A. assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione ambientale presentato in sede di gara.

È inoltre posta a carico della D.A. la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

20 h) utenze:

Sono a carico della D.A. tutte le utenze del Centro Cottura (acqua, gas, elettricità, riscaldamento, telefono). La D.A. dovrà provvedere a richiedere a proprie spese ai rispettivi enti erogatori, la voltura dell'intestazione del contratto di utenza. Sono altresì a carico della D.A. le spese telefoniche e/o internet per chiamate dai refettori.

Resta inteso quindi che la D.A. non potrà utilizzare i telefoni delle scuole, il cui costo del traffico telefonico sia a carico dell'A.C. o degli stessi istituti scolastici.

20 i) scioperi ed eventi eccezionali:

In caso di sciopero del personale della D.A. o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno cinque giorni prima. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa vigente.

La D.A. in caso di impossibilità di erogazione del servizio per cause di forza maggiore, s'impegna a fornire un cestino freddo come da menù allegato. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

20 l) iniziative a carattere sociale e culturale:

Nel caso l'A.C. in accordo con le Dirigenze Scolastiche aderisca ad iniziative quali:

- manifestazioni sportive che prevedano la presenza sul territorio di Solofra di squadre ospiti;
- iniziative di scambio culturale anche internazionali che prevedano la presenza sul territorio di Solofra di scolaresche provenienti da altri luoghi, sia italiani che esteri, la D.A. garantirà la possibilità di usufruire della refezione scolastica ai gruppi sopraelencati, applicando il costo pasto minimo previsto dall'A.C.

20 m) carta del servizio:

la D.A. è tenuta, a proprie spese, alla redazione (in collaborazione con l'A.C.), alla stampa ed alla distribuzione agli utenti della Carta della Ristorazione Scolastica del Comune di Solofra.

20 n) subentro alla ditta cessante

Il presente appalto è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori più rappresentative. La D.A. sarà tenuta al rispetto di quanto disposto dal CCNL di categoria vigente.

Art. 21 - OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 19 (messa a disposizione della struttura), l'A.C. provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione straordinaria sugli immobili;
- alla fornitura di gas metano, energia elettrica, acqua per tutte le strutture, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio. Saranno a carico della D.A. i consumi previsti al precedente art. 20 comma h.
- al pagamento delle utenze dei refettori scolastici,
- a garantire la copertura assicurativa degli edifici, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo alla D.A.

CONTROLLI DI QUALITA' - SICUREZZA - VIGILANZA

Art. 22 - CONTROLLI DI QUALITA' - HACCP - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La D.A. assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la D.A. dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

La D.A. nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto. A tal fine la D.A. dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo. Durante l'anno scolastico, a cadenza quadrimestrale, la D.A. sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente appaltante, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 1 tampone ambientale;
- n. 30 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere alla D.A., in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001.

La D.A. libera l'A.C. da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 23 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la D.A. dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4 °C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 24 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

DUVRI, sottoscritto in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante della ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito), in segno di accettazione integrale ed incondizionata (All. n. 2).

Art. 25 - ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla D.A. alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

La D.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi momento ed in ogni zona dei centri cottura, dei refettori scolastici e pertinenze, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente. I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 26 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente per territorio (AV2), le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'A.C., gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione Mensa, secondo le rispettive competenze.

Il personale incaricato dall'A.C. e/o il personale degli uffici comunali dovranno verificare il rispetto delle clausole del capitolato d'appalto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

I rappresentanti delle commissioni mensa dovranno monitorare l'accettabilità dei pasti nei refettori ed operare nel totale rispetto di quanto prescritto dalle norme per il funzionamento della commissione mensa, stabilito dall'A.C.

La D.A. è tenuta ad informare tempestivamente l'A.C. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria e degli organismi istituzionali preposti ai controlli (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) dagli stessi effettuati.

Eventuali disposizioni delle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni necessarie ad evitare la diffusione di malattie infettive e/o tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dalla D.A.

L'Amministrazione comunale ha facoltà di verificare il rispetto, da parte del fornitore/produttore/depositario, delle procedure contenute nel manuale di autocontrollo da questi redatto ed applicato. E' pertanto obbligo del fornitore mettere a disposizione degli incaricati comunali il suddetto piano di autocontrollo completo delle registrazioni delle procedure, dei risultati delle verifiche effettuate e della documentazione allegata. L'Azienda deve altresì garantire analogo comportamento presso il/i magazzino/i d'appoggio ed il produttore/sub-fornitore.

Art. 27 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore. Qualora i referti diano esito sfavorevole, la D.A. provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 28 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

RESPONSABILITA'

Art. 29 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE - POLIZZE ASSICURATIVE

La D.A. assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'A.C. ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La D.A. risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la D.A. si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la D.A. esonera l'A.C. ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate. La D.A. dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1. R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

€ 5.000.000= per sinistro

€ 1.000.000= per persona

€ 1.600.000= per danni a cose o animali

2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

€ 2.600.000= per sinistro

€ 1.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera la D.A. dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla D.A. all'A.C. prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'A.C. alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

CORRISPETTIVI - PAGAMENTI - REVISIONE PREZZI

Art. 30 - CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

La Stazione Appaltante riscuote direttamente il costo pasto scolastico secondo le modalità previste dal sistema di gestione interno.

Relativamente alla refezione scolastica, l'A.C. liquiderà alla D.A. il corrispettivo mensile calcolato in base al numero dei pasti effettivamente somministrati, dietro presentazione di fattura. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 60 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente, sempreché non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'A.C. tratterrà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti al canone di locazione e le penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

Art. 31 - REVISIONE PREZZI

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per l'intera durata dell'appalto.

DIVIETI - INADEMPIENZE E PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 32 - DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla D.A. di cedere in tutto o in parte il contratto di appalto.

Art. 33 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'A.C. procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di 2.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

1. Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate € 500,00
2. Per ogni prodotto scaduto presente nei centri cottura, nei refettori scolastici € 150,00
3. Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti € 250,00
4. Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM € 150,00
5. In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato d'appalto (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00
6. Per ogni violazione di quanto stabilito dal presente capitolato (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00
7. Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate € 150,00
8. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia € 150,00
9. Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti € 150,00
10. Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'A.C. € 250,00
11. Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo € 250,00
12. In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata € 150,00
13. Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio :da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
14. Per la mancata conservazione della campionatura € 500,00
15. Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso € 150,00
16. Operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione € 500,00
17. Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza € 500,00
18. Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti € 500,00
19. Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore € 1.000,00
20. Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso € 500,00
21. Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature € 150,00
22. Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione € 500,00
23. Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali Da un minimo di € 100,00
 1. ad un massimo di € 1.000,00
24. Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali € 500,00
25. In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali . da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00
26. Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza, del capocuoco o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi € 150,00
27. Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nell'organigramma offerto in sede di gara € 100,00 a persona
28. In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale
 2. operatore rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara € 300,00
29. Per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'A.C. € 100,00
30. Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale € 200,00
31. Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche € 200,00

32. Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico € 500,00
33. Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla prima violazione) € 50,00 a porzione
34. Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite) € 500,00
35. Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei Pasti € 150,00
36. Per carenze igieniche dei Centri cottura, dei refettori scolastici, riscontrate dagli organismi di controllo € 500,00
37. Per la mancata applicazione del piano di sanificazione € 300,00
38. Per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alla caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato € 150,00
39. Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto € 300,00
40. Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli € 500,00
41. Per ogni violazione alle norme del presente capitolato non contemplata nel presente articolo € 200,00

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale del Servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dalla D.A., che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento o dal ricevimento via fax dello stesso. L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento. Qualora le inadempienze succedute, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 34 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) inosservanza del precedente art. 32;
- b) intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- l) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- m) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C. In tali casi l'A.C. potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla D.A., con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 35 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la D.A. non intenda accettare l'affidamento dell'appalto non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a propria tutela.

CAUZIONE - STIPULA DEL CONTRATTO - CONTROVERSIE - NORME FINALI**Art. 36 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

L'offerta presentata dal concorrente deve essere corredata da:

- cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo presunto previsto per l'intera durata dell'appalto al netto dell'Iva, da effettuarsi tramite fidejussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria;
- impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria definitiva per l'esecuzione del contratto.

Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite, la cauzione provvisoria deve essere presentata dal soggetto indicato quale capogruppo delle imprese riunite.

La D.A. dovrà inoltre costituire un deposito cauzionale definitivo pari al 5% (cinqueper cento) dell'importo netto d'appalto a garanzia della perfetta ed integrale esecuzione delle obbligazioni assunte, in una delle forme previste dalla vigente normativa.

Il deposito cauzionale rimarrà vincolato sino alla scadenza dell'intero periodo di durata dell'appalto e sarà restituito al termine sempre che non risultino a carico dell'appaltatore inadempienze, comminatorie di penalità o comunque cause che siano di impedimento alla restituzione.

In tutti i casi di prelevamento della cauzione nel corso di durata dell'appalto di somme dovute dall'appaltatore, questi è tenuto all'immediato reintegro sino alla concorrenza dell'importo originario.

Art. 37 - SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa presente e futura inerente il contratto sarà a completo carico della D.A.

Art. 38 - ONERI FISCALI

Saranno a carico della D.A., che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 39 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra la D.A. ed il Comune qualora non possano essere composte in via amichevole, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria Ordinaria del Foro di Avellino.

Art. 40 - ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- All. n. 1 A)- Menù (Allegato alla determina Area Affari Generali n. 159 del 07.05.2014);
- All. n. 2 - DUVRI;

Il Rup

Il Responsabile Area Affari Generali e Servizi Sociali

Istr. dir. Vincenzo Salvati

Rag. Antonio De Stefano

f.to

f.to