

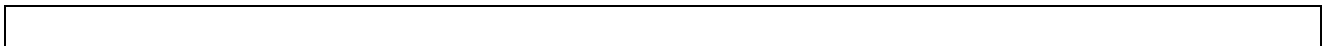


COMUNE DI MONTEPAONE

P. IVA 00297260796 (Prov. di Catanzaro) Tel. 0967/49294-5 Fax 49180

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA MATERNA COMUNALE,
SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA INFERIORE STATALE E
PULIZIA LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTORIO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017 2017/2018**

-=oOo=-



TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO E DIMENSIONE DEL SERVIZIO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Montepaone e pulizia locali adibiti a cucina e refettorio. Anni scolastici 2016/2017 2017/2018.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il Servizio di mensa scolastica da effettuarsi mediante produzione dei pasti presso il centro principale di cottura sito in Via Pelaggi e in possesso o disponibilità "di un centro di cottura d'emergenza" (entro la distanza stradale di Km 30 dal riferimento convenzionale dal centro cottura principale), con le caratteristiche minime di fornitura dei pasti, nonché la preparazione dei tavoli e delle stoviglie, scodellamento dei pasti in stoviglie fornite dalla ditta, distribuzione degli stessi agli alunni e insegnanti delle scuole materne, elementari, medie inferiori. Eventualmente, se necessario, si potrà effettuare il doppio turno di refezione scolastica. La ditta dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, al riassetto e alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettori dei servizi igienici ad essi annessi e del locale cucina, al ritiro dei buoni presso le aule scolastiche.

I locali adibiti a cucina, quale centro di cottura principale, siti in Via Pelaggi ed il centro di cottura d'emergenza, dovranno essere dotati di quanto necessario per consentire, successivamente alla comunicazione di aggiudicazione, da parte del Responsabile del Servizio, il funzionamento degli stessi nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs n. 155/97, Dlgs n. 193/07 /ex 155/97) e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 2 - MODALITÀ DI GARA

Per servizi oggetto del presente Capitolato si procederà a una procedura negoziata mediante l'affidamento in appalto del predetto servizio, ai sensi dell'art. 60/61 del d.lgs. 50/2016 con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. n. 50/2016, prendendo in considerazione i seguenti elementi:

- **Offerta tecnica punti 60**
- **Offerta economica punti 40**
- **Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché conveniente per l'Amministrazione Comunale.**

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto agli importi a base d'asta. La stazione appaltante procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse con le modalità stabilite dagli artt. 97 e seguenti del D. Lgs. 50/2016.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

I servizi di cui al presente capitolato avranno la durata per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 secondo il calendario scolastico ministeriale e nei giorni d'effettivo funzionamento della scuola .

ART. 4 - CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Il servizio è rivolto ad un'utenza costituita da alunni, insegnanti delle scuole materne, elementari e medie inferiori.

La media giornaliera presunta dei pasti è indicata negli articoli seguenti. Tale numero non è vincolante per il Committente, s'intende solo indicativo ed è suscettibile di variazioni positive o negative, senza obbligo per l'Amministrazione Comunale, né diritto della Ditta appaltatrice di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

ART. 5 - MODALITÀ DEL SERVIZIO E TRASPORTO

A) L'appaltatore s'impegna ad erogare il servizio di mensa scolastica:

Il servizio consiste nella preparazione e cottura dei cibi ed erogazione dei pasti agli alunni, insegnanti della scuola materna comunale, scuole materne, elementari e medie inferiori statali. Eventualmente, se necessario, si potrà effettuare il doppio turno di refezione scolastica.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura di Via Pelaggi sito presso la Scuola Materna. In caso di improvviso non funzionamento degli impianti ed attrezzature, verificato dall'Ufficio Tecnico Comunale, necessarie per la preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria, comunque, deve garantire la regolarità del servizio presso il centro cottura d'emergenza, presente in un raggio non superiore a 30 Km dal centro di cottura sito in Via Pelaggi, a condizione che lo stesso sia in regola con le normative igienico-sanitarie vigenti ed in particolare abbia i requisiti previsti dal Dlgs 26/05/1997 n. 155 e s.m.i.

B) La Ditta appaltatrice dovrà provvedere inoltre:

- alla preparazione dei refettori;
- al ritiro dei buoni mensa;
- allo scodellamento dei pasti all'utenza in stoviglie fornite dalla ditta;
- al riassetto dei locali dopo la consumazione dei pasti;
- al lavaggio delle stoviglie.

Il numero dei pasti giornalieri suddiviso tra personale ed alunni sarà comunicato al personale addetto alla cucina dalle insegnanti in tempo utile. I buoni pasto ed il prospetto riassuntivo giornaliero sottoscritto da personale scolastico fa fede per l'emissione della fattura.

C) I cibi per gli utenti delle altre scuole devono essere trasportati con mezzi di trasporto per i quali è necessaria l'autorizzazione sanitaria dalla quale risulti che i mezzi sono idonei al trasporto alimenti e pasti caldi (legge 30/04/62 n. 283 e D.p.r. n. 327/80 e s.m.i.). I contenitori, dotati di termostato e di alimentazione in modo che la temperatura dei pasti caldi sia mantenuta tra i 65° e i 70°, per i pasti freddi i contenitori dovranno possedere la capacità di mantenere la temperatura da +6° a +8° possibilmente refrigeranti.

ART. 6 – COSTO DEL SERVIZIO E NUMERO DEI PASTI

Il prezzo è di € 3,45, prezzo a base d'asta, per ogni pasto erogato, oltre IVA, di cui € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo complessivo presunto del contratto è pari a Euro 133.000,00.

Il numero indicativo presunto dei pasti annui da erogare è di circa 19.000.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto anche in caso di variazione dei prezzi dei generi alimentari, di retribuzione o altro.

ART. 7 OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre quanto già prescritto in altri punti del capitolato, la Ditta s'impegna a provvedere:

- 1) A tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la Ditta appaltatrice, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.
- 2) A tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 3) Alla fornitura presso ogni plesso di una bilancia portata Kg 2,00 sensibilità 1 grammo;
- 4) Agli indumenti di lavoro per il personale in servizio;
- 5) Alla fornitura di tutto il materiale necessario per assicurare le misure igienico/sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature;
- 6) Alla fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti, nonché alla fornitura dei bidoni per la raccolta;
- 7) Allo smaltimento dei rifiuti prodotti;

La Ditta appaltatrice si obbliga, inoltre a:

- 8) Permettere, ogni qualvolta la A.C. lo ritenga opportuno, l'accesso di personale incaricato presso il Centro di cottura;
- 9) Assicurarsi che all'interno del centro cottura siano sempre esposte, in maniera visibile le tabelle dietetiche in vigore;
- 10) Riconsegnare all'Amministrazione Comunale, alla scadenza dell'appalto, i locali e le attrezzature in perfetto stato d'efficienza;

- 11) Comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale della Ditta.

Le attrezzature, che sono a carico della ditta, compresi gli automezzi abilitati al trasporto delle razioni, dovranno possedere l'attestazione di idoneità igienico sanitaria rilasciata dall'ASL, competente per territorio, a cura della ditta aggiudicataria. I contenitori dovranno avere le caratteristiche di cui alla legge 283/62 e all'art. 31, comma 8 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327 e s.m.i.

L'attestazione dell'idoneità dei locali comunali utilizzati per il servizio mensa sarà richiesto dalla ditta aggiudicataria che dovrà effettuare eventuali adeguamenti e messe a norma.

Sono, inoltre, a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e menù settimanale predisposta dall'A.S.L. competente;
- 2) manutenzione di eventuali riparazioni dell'apparecchiature e attrezzature, elettrodomestici e impianti che l'Amministrazione metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio;
- 3) personale qualificato sufficiente a garantire la preparazione dei pasti (di cui minimo 1 con qualifica di cuoco), e almeno 1 persona qualificata ogni 50 pasti per la distribuzione agli utenti nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, delle sale da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, compresa la cella frigorifera e i magazzini di deposito;
- 4) fornitura di tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionali il centro cottura comprensivo di tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 5) centro di cottura, la ditta aggiudicataria è tenuta ad eseguire la pulizia straordinaria laddove possibile con preavviso di ventiquattro ore per consentire l'organizzazione del servizio del centro cottura e del refettorio ogni qual volta l'Amministrazione o l'A.S.L. ne faccia richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 6) fornitura dei piatti, bicchieri e tovaglioli monouso e stoviglie tradizionali conformi alle normative vigenti;
- 7) fornitura di bottiglietta da 1/4 di acqua minerale oligominerale naturale per ogni singolo utente;
- 8) la somministrazione di alimenti se richiesti (tonno, formaggio ecc..) in contenitori di vetro;

ART.8 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione Comunale, in relazione al presente capitolato, è chiamata a provvedere esclusivamente a:

- 1) Fornire i locali per l'espletamento del servizio di cottura e preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice deve provvedere all'adeguamento e messa a norma dei locali adibiti a cucina;
- 2) Fornire le iniziali attrezzature per l'espletamento del servizio, ai sensi del successivo art.10;
- 3) Provvedere alla fornitura di acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti presso la cucina ed alla sala mensa;
- 4) Provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina e mensa.

ART. 9 – SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi del personale della Ditta appaltatrice il servizio dovrà essere garantito ai sensi della L. 146/90.

In caso di eventi eccezionali che possono influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, la Ditta dovrà avvertire l'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno **cinque** giorni, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti:

- interruzione generale di gas o energia elettrica da parte delle ditte erogatrici;
- calamità naturali gravi.

TITOLO II STRUTTURE – ATTREZZATURE – ARREDI

ART. 10– ATTREZZATURE ED ARREDI

L'Amministrazione Comunale fornirà alla Ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto il materiale attualmente disponibile nel centro cottura. La ditta appaltatrice dovrà richiedere l'autorizzazione sanitaria del centro cottura e dei relativi locali adibiti a refettorio.

Il materiale che all'atto della consegna risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato: pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta appaltatrice s'intende in buono stato di conservazione. Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione a causa d'usura, danneggiamenti o furti sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta appaltatrice dovrà consegnare al termine della gestione tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione (le perdite e danneggiamenti del materiale elencato nel verbale di carico saranno tollerate nella misura del 5% del valore complessivo del materiale consegnato).

In qualunque momento, su richiesta ed in ogni caso all'inizio ed alla fine di ogni anno scolastico, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che alle eventuali mancanze la Ditta appaltatrice sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in ogni caso di inadempienza da parte della Ditta appaltatrice l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

La ditta fornirà piatti, bicchieri e posate monouso e le stoviglie necessarie al funzionamento del centro cottura.

ART. 11- MANUTENZIONE E CUSTODIA

La manutenzione e la custodia delle attrezzature ed arredi del locale cucina sono a carico della Ditta appaltatrice. La custodia è da intendersi limitata alle ore necessarie all'erogazione del servizio. I guasti e le anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ufficio Tecnico Comunale e riparati dalla ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria provvederà a rimborsare il Comune del costo di erogazione di gas (GPL) .

Il centro di cottura comunale dovrà essere utilizzato per le sole scuole di Montepaone.

TITOLO III TRASPORTO-RESPONSABILITA'-ASSICURAZIONE

ART. 12- I cibi per gli utenti delle altre scuole devono essere trasportati con mezzi di trasporto per i quali è necessaria l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria da richiedere, a spese della ditta, alle competenti autorità. I contenitori dovranno avere le caratteristiche di cui alla legge 283/62 e all'art. 31 del D.p.r. 327/80 e s.m.i..

ART. 13- Responsabilità: ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a causa ad esso connesse, s'intenderanno, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 14- Assicurazione. E' a carico della ditta la stipula di polizze assicurative di responsabilità civile verso terzi per la copertura di danni a persone aventi titolo alla presenza nei locali mensa, agli impianti ed arredi, per la copertura dei rischi del servizio ivi compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentare. Pertanto la ditta aggiudicataria deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., presso una compagnia di assicurazione che abbia un massimale non inferiore a € 1.000.000,00. Tale polizza d'assicurazione deve essere presentata all'ente appaltante al momento del contratto.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 15 – PERSONALE

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale per tutte le fasi operative del servizio, compreso lo scodellamento, il riassetto delle stoviglie e la pulizia e la sanificazione degli ambienti e al ritiro dei buoni mensa.

La ditta aggiudicataria si obbliga a mantenere l'irreprensibile pulizia del personale delle cucine dei locali di refezione e di tutte le attrezzature fisse e mobili;

Il numero e le qualifiche del servizio del personale a carico della Ditta saranno di competenza della Ditta appaltatrice la quale provvederà a tutte le relative disposizioni .

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il nominativo del Responsabile dovrà essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Il Responsabile dovrà essere dotato d'idonei ausili tecnologici tali da poter essere immediatamente contattato.

Per quanto di competenza la Ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza al proprio personale sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa in atto, certificazione ai sensi del D.LGS. 626/94.

ART. 16 - ORGANICO

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, la qualifica, il livello retributivo, orari di lavoro. Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni. Eventuali modifiche a quanto sopra comunicato dovranno essere trasmesse per l'approvazione all'Amministrazione Comunale.

In mancanza dell'approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale non si potrà procedere ad alcuna variazione. Per urgenze è ammessa la corrispondenza via fax (o per telefono).

ART. 17 – RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti delle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici.

Tutto il personale di cui all'Art.15 deve essere iscritto nel libro paga della Ditta appaltatrice.

ART. 18 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni contratto applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

ART. 19 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE

La Ditta ha l'obbligo di sostituire in tempo utile alla preparazione dei pasti il personale assegnato che per valida motivazione si assenti .

ART. 20 – VESTIARIO

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
 - idonee calzature antiscivolo;
 - mascherine e guanti monouso nel caso d'impegni di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.
- Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia. E' vietato circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

ART. 21 – IDONEITA' SANITARIA /COMPORAMENTI E DIVIETI

L'organico dovrà essere munito di idoneità sanitaria a nome delle vigenti disposizioni di legge ed osservare la pulizia della persona nel rispetto delle norme.

ART. 22- RESPONSABILE DI MENSA

Il Responsabile Coordinatore sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto del presente appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i contatti con l'Amministrazione Comunale;
- controllare le attività del Centro cottura e dei centri di distribuzione nonché i rapporti con i fornitori.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che sono parte integrante e sostanziale dei predetti obblighi generali d'appalto:

- 1) attuazione del piano di autocontrollo per come previsto dal Dlgs n. 155/97 . N.B. il responsabile del piano a tutti gli effetti di legge è il legale amministratore della ditta appaltatrice o suo delegato.
- 2) Misura di sanificazione ambientale, secondo un piano da presentare ai sensi del Dlgs n. 155/97 e s.m.i. (norme HACCP).
- 3) Qualità delle materie prime del servizio mensa.

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi agli impianti e alle attrezzature predette prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'Ufficio competente previo appuntamento da concordare con l'ufficio pubblica istruzione nei giorni del lunedì e venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

TITOLO V NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE NUTRIZIONALI

ART. 23 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA

Le derrate che servono per la preparazione dei pasti presso il centro di cottura dovranno essere d'ottima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche individuate nelle tabelle dietetiche dell'ASL.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento alla Ditta appaltatrice certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile. Le ditte fornitrici della Ditta appaltatrice dovranno essere certificate secondo le disposizioni legislative vigenti.

ART. 24 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura degli alimenti per la mensa scolastica, deve avvenire esclusivamente presso il centro di cottura di Via Pelaggi presso la Scuola Materna o, in casi eccezionali, presso il centro di cottura d'emergenza di proprietà o disponibilità della ditta appaltatrice in un raggio di 30 Km dal centro cottura principale sito in via Pelaggi , previa autorizzazione comunale, e dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in possesso delle relative certificazioni previste.

Le derrate e le bevande dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle tabelle dietetiche prescritte.

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti norme nel rispetto delle norme di buona fabbricazione.

Tutti i generi alimentari devono essere di 1^a qualità e di 1^a scelta.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n° 2 ricambi d'acqua, nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati nei predetti frigoriferi a temperatura tra 0° e + 4° gradi centigradi.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere scongelati.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e conservata in frigorifero.
- Le operazioni d'impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura, nella mattinata.
- Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato al momento dell'utilizzo.
- Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno stesso la loro cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio parmigiano grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio da effettuarsi in loco.
- Tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° gradi centigradi.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immissione in acqua.
- Le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore ai 65° C.
- Nessun alimento potrà essere fritto.
- Non potranno essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili.
- Per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto.
- Il condimento dei primi piatti deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei terminali di distribuzione.
- E' vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi.

ART. 25 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

I pasti dovranno seguire il menu stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenute nella "tabella dietetica", indicata dall'ASP territorialmente competente.

Le ditte interessate potranno richiedere copia delle stesse tabelle all'ufficio socio-scolastico di questo ente.

Sono previste diete specifiche che dovranno essere preventivamente autorizzate dall'ASP preposto, previa esibizione di certificato medico attestante l'intolleranza e/o allergia alimentare dell'utente interessato, o per motivi religiosi.

Oltre al menù del giorno la Ditta deve prevedere la possibilità di un'alternativa di dieta "leggera" per i casi di improvvisa indisposizione degli utenti. La richiesta di variazione con dieta leggera viene comunicata alla cuoca all'atto della prenotazione dei pasti. E' cura del personale docente sorvegliare la corretta destinazione. La dieta leggera viene autorizzata solo previa richiesta del genitore (in caso di bambini frequentanti la scuola).

ART. 26 - VARIAZIONI AL MENU'

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

- 1) Guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) Interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
- 3) Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) Mancata fornitura.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione alle Direzioni scolastiche e all'Ufficio comunale per indicare la soluzione alternativa con il nulla osta dell'ASL.

La Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

ART. 27 - TEMPERATURE

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge vigente per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, e surgelamento degli alimenti. Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi dovranno, in base a quanto previsto in materia di igiene degli alimenti (L. 30.04.1962, n° 283 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. 26.03.1980, n° 327 e s.m.i.), mantenere prima del consumo temperature comprese tra +65 e +70 gradi C., mentre gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperatura inferiore a +10 gradi C..

L'Amministrazione Comunale attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti si riserva di effettuare in ogni momento controlli al riguardo.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della Ditta appaltatrice che sarà tenuta a sottoscrivere la veridicità delle contestazioni o alla contestazione immediata delle stesse facendole risultare a verbale. Qualora il rappresentante della Ditta appaltatrice non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con gli eventuali motivi adottati per il rifiuto. In tale caso le rilevazioni effettuate dall'Amministrazione Comunale si intendono veritiere e non potranno essere successivamente contestate.

TITOLO VI

PULIZIA

ART. 28 – PULIZIE, SANIFICAZIONE

Oltre a quanto descritto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia ordinaria e straordinaria dopo ogni periodo di vacanze (festività natalizie, pasquali, estive) del locale mensa e cucina.

I prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate nelle confezioni.

Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme o comunque soddisfacente, il Comune potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

TITOLO VII

CONTROLLI E RILIEVI

ART. 29 – DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Commissione di controllo. L'istituzione scolastica d'intesa con l'Amministrazione Comunale potrà eleggere una commissione "Mensa" che dovrà redigere apposito verbale al fine di migliorare il servizio.

Essa è preposta a controllare la funzionalità del servizio, la quantità e qualità dei pasti nonché il procedimento di cottura.

Il controllo può avvenire in qualsiasi giorno e a qualunque ora senza nessun preavviso al rappresentante legale della ditta o al responsabile del servizio di refezione.

Nel caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione del servizio nonché nella qualità e quantità dei cibi, la commissione redige verbale "sul posto" alla presenza del responsabile del servizio mensa che è tenuto a presenziare.

Se l'irregolarità configura violazione delle norme igienico sanitarie viene avvisata l'autorità competente.

ART. 30 – PENALITA'

In caso di riscontro da parte della commissione, presente anche il responsabile della ditta che è tenuto a presenziare, di una non rispondenza di tre su dieci pasti campioni alla grammatura di cui alla tabella dietetica, l'amministrazione applica a carico della ditta una penale pecuniaria di € 250,00.

L'amministrazione si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora le inadempienze di cui sopra vengono riscontrate per più di due volte.

Tale facoltà è pattuita senza alcuna preventiva diffida giudiziale o con sentenza del Tribunale.

TITOLO VIII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 31 – PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta appaltatrice che comprende ogni voce relativa a derrate alimentari e personale nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta dovrà indicare, in fase d'offerta il prezzo unitario di ribasso rispetto al prezzo base d'asta.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati nelle scuole con ordine scritto che costituisce l'unico giustificativo per il pagamento.

Le fatture verranno liquidate e pagate, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono, entro 30 giorni dalla data di presentazione.

ART. 32 – SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente o conseguente il presente contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

TITOLO IX

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 33 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'Art.1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per adempimento, ai sensi dell'Art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- 1) Abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da cause di forza maggiore;
- 2) Dopo l'applicazione di n.2 penalità nel corso di un (1) anno;
- 3) Contegno abituale scorretto verso il pubblico sia da parte della Ditta aggiudicataria o del personale da esso dipendente;
- 4) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Ditta appaltatrice;
- 5) Mancata osservanza del divieto di subappalto ed impegno di personale non dipendente della Ditta appaltatrice;
- 6) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione e di distribuzione;

- 7) Utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni merceologiche;
- 8) Casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare;
- 9) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 10) Gravi danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- 11) Insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
- 12) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'Art. 1453 C.C.

ART. 34 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione Comunale, pena la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

In caso d'infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione Comunale e verso terzi s'intenderà la Ditta appaltatrice.

ART. 35 – CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra Amministrazione e la ditta aggiudicatrice saranno definite da un collegio arbitrale: uno scelto dalla ditta e uno scelto dall'Amministrazione e un terzo scelto di comune accordo, ovvero in difetto dal Presidente del Tribunale di Catanzaro. Il giudizio seguirà quindi le disposizioni di cui agli artt. 806 del C.P.C.

Il giudizio arbitrale sarà inappellabile ed obbligherà le parti.

La parte soccombente dovrà accollarsi le spese del giudizio.

ART. 36 – CAUZIONE

Al momento della stipula del contratto, la ditta deve provvedere alla presentazione di una polizza fideiussoria bancaria o assicurativa, con la clausola di "pagamento a semplice richiesta" ed "operatività entro 15 giorni" pari al 10% dell'importo contrattuale ovvero percentuale superiore, con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture, a garanzia degli adempimenti di tutte le obbligazioni contrattuali, del pagamento di assegni al personale, delle penalità applicabili in forza del presente capitolato e delle spese per la esecuzione in danno del servizio da parte di terza persona.

Detta cauzione potrà essere costituita con le modalità di cui all'art. 103 D.Lgs 50/2016.

Detta cauzione potrà essere svincolata solo al termine dell'appalto, dopo avvenuto riconoscimento che la ditta aggiudicataria ha adempiuto a tutti gli obblighi assunti, compresi gli oneri assistenziali e previdenziali relativi al personale dipendente.

In caso di incameramento totale o parziale della cauzione, la Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di reintegrarla entro il termine di quindici giorni dalla notifica della comunicazione da parte dall'Ente Appaltante.

ART. 37 – EVENTUALI RINNOVI PROROGHE O ESTENSIONE DELL'APPALTO

Se entro la data di scadenza l'Amministrazione Comunale non avesse ancora espletato l'iter per la nuova gara è facoltà della stessa prorogare la durata del contratto per un periodo di 6 mesi oltre la scadenza.

TITOLO X
MODALITA' DELLE OPERAZIONI DI GARA
ART. 38 – CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

L'OFFERTA TECNICA dovrà, a pena d'esclusione, essere predisposta lo schema allegato al bando che verrà inserito nella BUSTA B :

CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

VALUTAZIONE DEI CRITERI

CRITERIO 1

PUNTI 24

“MODALITA’ E SISTEMI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO”

24così ripartito:

- Organizzazione del servizio e autocontrollo **minimo 0** **massimo 24**

Suddiviso in:

1	Relazione livello tecnico organizzativo del personale (tipologia e consistenza del personale impiegato in relazione al numero dei pasti con indicazione della qualifica e del monte ore settimanale.	0	10	La valutazione terrà conto dell'analisi e comparazione del personale impiegato del numero di addetti e a chi garantisce il monte ore complessivo maggiore giornaliero dei diversi addetti. Agli altri proporzionalmente verrà attribuito il punteggio in base al monte ore complessivo giornaliero dei diversi addetti proposto. (10:al monte ore massimo= x: al monte ore considerato)
	Curriculum del Responsabile della mensa		4	Esperienze lavorative del responsabile in termini di anni (punti 0,50 per ogni anno) Il totale non può comunque superare i 4 punti
	Totale parziale		14	
2	Modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori.	0,50 provenienti dalla Regione Calabria 0,10 provenienti fuori Regione	5	La valutazione verrà effettuata sulla modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori
3	Piano di prevenzione igienica (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature	Sino a 3 interventi punti 5 Sino a 2 interventi punti 3 Sino ad 1 intervento punti 1	5	La valutazione verrà effettuata sulla frequenza dei trattamenti di prevenzione igienica (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature dei locali adibiti a cucina e refettorio dei vari plessi scolastici.
	TOTALE PUNTI CRITERIO 1		24	

CRITERIO 2**“SERVIZI MIGLIORATIVI”****36 così ripartito:**

- Offerta dei prodotti biologici, garanzia fornitura annuale, di cui all’art. 59 comma 4 legge 488/99
minimo 0 massimo 36

Suddiviso in:

1	Garanzia fornitura annuale prodotti biologici: fino a 3 prodotti biologici da 4 a 6 prodotti biologici da 7 a 9 prodotti biologici oltre 9 prodotti biologici	0 Punti 2 Punti 5 Punti 7 Punti 9	9	Valutazione in base al n. della fornitura di prodotti biologici Indicazione dei prodotti e relativa certificazione degli enti accreditati all’attestazione ai sensi del D. Lgs. 220/93
2	Possesso di certificazione OHSAS ISO 18001:2007 UNI EN della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. Possesso di certificazione SA 8000:2008 relativa al sistema di gestione della responsabilità sociale	0 Punti 5 Punti 5	10	Valutazione in base alla certificazione posseduta, in corso di validità, da ciascuno dei soggetti raggruppati
	Totale parziale		19	
3	Adeguamento, fornitura o sostituzione delle attrezzature che resteranno comunque di proprietà dell’aggiudicatario, (affettatrice; cucina di almeno 6 fuochi; un forno; frigoriferi, surgelatori ed attrezzature necessarie per il buon funzionamento della cucina) ed adeguamento dei locali cucina per pasti speciali	0	8	Di cui 2 punti per disponibilità di fornitura o sostituzione parziale delle attrezzature (da specificare), punti 4 per disponibilità di fornitura o sostituzione totale delle attrezzature, punti 2 per disponibilità adeguamento locali per preparazione pasti speciali
4	Vicinanza del centro cottura di emergenza , sotto i 30 Km	0	9	0,30 per ogni km (per eccesso o per difetto)
	TOTALE CRITERIO 2		36	

per essere ammesse alla fase di apertura dell’offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo complessivo di 60/100.

BUSTA C**“OFFERTA ECONOMICA”****punti 40**

La valutazione dell’offerta economica avverrà con l’applicazione della seguente formula:

$$X = P_{um} \times \frac{P_{ub}}{P}$$

Dove X è il punteggio attribuito alla singola offerta; P_{um} è il punteggio massimo (40 punti) attribuito al prezzo più basso, P è il prezzo di ciascuna offerta, P_{ub} è il prezzo più basso. I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

L'aggiudicazione del servizio di ristorazione del Comune di Montepaone avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tramite procedura negoziata ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai criteri sopraindicati. e rispettivi coefficienti (per l'offerta economicamente più vantaggiosa si intende quella in cui risultino presenti gli elencati elementi di valutazione: il merito tecnico ,la qualità delle caratteristiche funzionali, l'assistenza tecnica, le migliori, l'esecuzione del servizio , il prodotto finale dello stesso, l'offerta economica)

La scelta dell'offerta più vantaggiosa **verrà effettuata da una Commissione appositamente costituita.**

ART. 39 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle disposizioni di legge in materia.
Si ricorda che tutti gli allegati debbano essere controfirmati in ogni pagina per accettazione.

SOTTOSCRIZIONE PER ACCETTAZIONE (timbro e firma per esteso)

Lì