



CITTA' DI SANTA MARIA CAPUA VETERE

UFFICIO DIRITTO ALLO STUDIO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIE.**

Anni scolastici : 2015/2016 - 2016/2017

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Codice Identificativo Gara - C.I.G. n.6346752170

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Principi Generali
- Art. 3 - Modalità del Servizio
- Art. 4 - Durata dell'appalto
- Art. 5 - Modalità di espletamento della gara – criterio di aggiudicazione
- Art. 6 - Requisiti e condizioni per la partecipazione alla gara
- Art. 7 - Utenza
- Art. 8 - Variazione utenza
- Art.9 - Menù e tabelle dietetiche
- Art.10 - Standard di qualità e sistema di autocontrollo igienico
- Art.11 - Confezionamento

TITOLO II

FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art.12 - Trasporto e mezzi di trasporto
- Art.13 - Orari di consegna
- Art.14 - Caratteristiche della merce

TITOLO III

STRUTTURA, ATTREZZATURE ARREDI

- Art.15 - Centro di preparazione e confezionamento pasti
- Art.16 - Manutenzione delle attrezzature
- Art.17 - Controlli qualitativi e quantitativi dell'Amministrazione appaltante

TITOLO IV

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art.18 - Oneri inerenti il Servizio
- Art.19 - Personale
- Art.20 - Formazione aggiornamento del personale

TITOLO V

PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTOI – PAGAMENTI

- Art.21 - Penalità
- Art.22 - Risoluzione del contratto
- Art.23 - Pagamenti

TITOLO VI

PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – PAGAMENTI

- Art.24 - Garanzia
- Art.25 - Responsabilità e copertura assicurativa

TITOLO VII

CONTROVERSIE

- Art.26 - Foro competente
- Art.27 - Disposizioni Ambientali
- Art.28 - Disposizioni Finali
- Art.29 - Allegati
- Art.30 - R.U.P.

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO – IMPORTO A BASE D'ASTA

Il presente Capitolato Speciale di Appalto ha per oggetto il servizio di mensa rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e medie che deve essere espletato dall'impresa con propria autonoma organizzazione e mediante le seguenti prestazioni:

- Approvvigionamento dei generi alimentari, e preparazione dei pasti;
- Cottura, confezionamento trasporto, consegna e distribuzione dei pasti con il sistema dello scodellamento in loco;
- La pulizia dei locali refettori utilizzati per il consumo dei pasti;
- Smaltimento dei rifiuti secondo le norme di legge.
- Stampa dei buoni pasto.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il Centro di Produzione Pasti della ditta aggiudicataria.

Il pasto risulterà composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e bottiglia acqua.

C.I.G. Codice Identificativo Gara n.6346752170

L'importo imponibile presunto a base d'asta è di € 419.756,00 (Iva esclusa), comprensiva degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.800,00 (Iva esclusa), per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017, (per un n.pasti pari a 103.989 e per 11 mesi).

Si specifica che l'importo complessivo dell'affidamento, per ogni singolo pasto erogato è pari a € 4,0365 (IVA esclusa) di cui:

- € 4,00 per il servizio posto a base di gara soggetto a ribasso;
- € 0,0365 per gli oneri della sicurezza non soggetti al ribasso.

I prezzi unitari offerti dalla Ditta aggiudicataria non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico. Il contratto sarà oggetto di revisione, su eventuale richiesta della ditta, a partire dal secondo anno, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dalla Ditta appaltante. La revisione periodica del prezzo sarà effettuata ai sensi dell' art. 115 del D.Lgs 12/04/2006 n. 163.

Il servizio dovrà essere reso in ottemperanza alle vigenti norme igienico sanitarie così come previsto dal D.Lgs. n. 193/2007.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare il numero delle scuole, dei pasti, del calendario di erogazione del servizio e gli orari. Essa potrà chiedere, altresì, all'impresa ulteriori prestazioni, previo accordo in merito all'organizzazione inerente il servizio e costi economici.

ART. 2 – PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per il numero dei pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa svolta. In particolare, con l'appalto di cui all'art. 1, il Comune di S.Maria C.V. vuole perseguire l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio multifunzionale, al tempo stesso:

- adeguato in termini di profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti;
- risposta al bisogno sociale di ristorazione scolastica;
- momento formativo e di socializzazione.

Per questo motivo, l'impresa appaltatrice dovrà curare non solo la qualità del cibo, in conformità al capitolato, ma anche la componente relazionale, avendo cura di predisporre un ambiente di refezione confortevole e che permetta di vivere il pasto come un momento piacevole della giornata.

Il personale impiegato nel servizio dovrà garantire il rispetto degli utenti, nella persona, nei diritti e nel patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno. Inoltre andranno curati da parte degli operatori aspetti quali: la riservatezza, la cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

L'impresa dovrà garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo – nelle strutture e nell'organizzazione – una qualità di servizio tale, che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato, l'impresa dovrà basare il proprio operato su principi di collaborazione verso il personale scolastico e di discrezione nei confronti delle attività didattiche svolte.

Non è ammesso in nessun caso il subappalto.

ART. 3 – MODALITÀ DEL SERVIZIO

Spetta all'Impresa Aggiudicataria (I.A.) la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione e al consumo dei pasti, ivi compresi:

tutti i mezzi per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti nonché lo smaltimento quotidiano dei rifiuti secondo le norme vigenti;

- i materiali per l'allestimento dei tavoli (tovaglette per i tavoli e tovaglioli in carta, etc.) in tutte le scuole (i materiali, naturalmente, dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie);
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei locali refettori presso tutti i plessi scolastici.

ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di 11 mesi scolastici con decorrenza all'approvazione della Ditta aggiudicataria.

Il servizio deve essere effettuato tutti i giorni della settimana ad esclusione del sabato, della domenica e delle festività contemplate nel calendario scolastico.

L'affidamento del servizio è rinnovabile ai sensi dell'art. 57 lettera b), del D.Lgs. 163/2006, al massimo per altri due anni scolastici, fatta salva l'adozione di apposito provvedimento e stipulazione di specifico atto di rinnovo.

ART. 5 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato ai sensi dell'allegato "P", cap.II lett.a) punto 4 - p.5 del DPR 207/2010 mediante l'applicazione della seguente formula:

A) Offerta economica massimo punti 35/100

Alla Ditta che avrà proposto il prezzo più basso verranno attribuiti 35 punti ed alle altre Ditte punteggi rapportati in base alla seguente formula (alleg.P al DPR 207/210):

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X * A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

Dove :

C_i - coefficiente attribuito al concorrente iesimo

A_i - valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

$X = 0,85$

B) L'Offerta tecnico qualitativa massimo punti 65/100

L'Offerta tecnica qualitativa è valutata fino ad un massimo di 65 punti, assegnati in base ai criteri sottoelencati ed applicando la seguente formula :

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove :

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1;

\sum_n = sommatoria

I coefficienti $V_{(a)i}$ sono determinati ai sensi della lett.a p.4 – p.5 al DPR 207/2010

Per la valutazione dell'offerta tecnica si prenderanno in considerazione i parametri di seguito riportati:

PARAMETRI DI QUALITA'		SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
A) Qualità del sistema di produzione		(massimo 15,5 punti)
1 Cicli di lavorazione Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco attrezzature utilizzate per la produzione e il confezionamento dei pasti nel centro cottura	Da 0 a 5 punti I punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione 5 punti = Ottimo 4 punti = Buono 3 punti = Discreto 1 punti = Sufficiente 0 punti = Insufficiente	
2 Programma di emergenza che la Ditta si impegna ad adottare con indicazioni di sede alternative	Da 0 a 5 punti I punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione 5 punti = Ottimo 4 punti = Buono 3 punti = Discreto 1 punti = Sufficiente 0 punti = Insufficiente	
3 Piano di organizzazione del lavoro presso il centro di produzione. Il concorrente dovrà descrivere sinteticamente le modalità operative che si intende adottare.	Da 0 a 2,5 punti I punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione 2,5 punti = Ottimo 1,5 punti = Buono 1 punti = Discreto 0,5 punti = Sufficiente 0 punti = Insufficiente	
4 Modalità di approvvigionamento derrate ed elenco dei fornitori. Il concorrente dovrà fornire per ciascun prodotto impiegato informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine e la provenienza; saranno privilegiati prodotti D.O.C., I.G.P., D.O.P. secondo quanto definito nel regolamento CE n.2081/92. Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà presentare le schede tecniche relative alle derrate e dimostrarne l'effettiva possibilità di impiego	Da 0 a 3 punti I punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione 3 punti = Ottimo 2 punti = Buono 1 punti = Discreto 0,5 punti = Sufficiente 0 punti = Insufficiente	
B) QUALITA' DEL SISTEMA DI		DISTRIBUZIONE (massimo 19,5 punti)
1 Personale addetto alla distribuzione indicazione del numero degli addetti alla distribuzione impiegati nei plessi scolastici precisando il rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti	Da 0 a 6,5 punti così assegnati 2,5 punti = rapporto tra 1/40 e 1/49 4,5 punti = rapporto tra 1/31 e 1/39 6,5 punti = rapporto pari 0 < a 1/30	
2 Mezzi di trasporto descrizione dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N°mezzi/N° plessi scolastici da servire	Da 0 a 3 punti così assegnati 0 punto = rapporto tra 2 automezzi ogni 4 plessi scolastici; 1 punto = rapporto tra 3 automezzi ogni 4 plessi scolastici; 3 punti = rapporto tra 4 automezzi ogni 4 plessi scolastici;	
8 Distanza dal centro di cottura rilevabile dal sito www.viamichelin.it – “percorso rapido” ed ha come punto di riferimento la Casa Comunale sita alla Via Albana (Pal.zzo Lucarelli).	Da 0 a 10 punti 2 punti = distanza da 15 Km compresi a 10 Km esclusi 5 punti = distanza da 10 Km compresi a 5 Km compresi 10 punti = distanza inferiore a 5 Km	

C) MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO (massimo 9 punti)	
1	<p>Sistema informatizzato del servizio</p> <p>Da 0 a 9 punti I punti saranno assegnati sulla base della valutazione comparativa dei sistemi, applicando i seguenti giudizi.</p> <p>9 punti = Ottimo 7 punti = Buono 4 punti = Discreto 2 punti = Sufficiente 0 punti = Insufficiente</p>
D) QUALITA' DEI SERVIZI AGGIUNTIVI (massimo 9 punti)	
1	<p>Utilizzo di prodotti biologici, tipici (DOP e IGP), e provenienti dal commercio equosolidale aggiuntivi oltre a quelli già previsti dal Capitolato.</p> <p>Da 0 a 4 punti assegnati come segue</p> <p>0 punti = nessun prodotto aggiuntivo 0,5 punti = 1 prodotto aggiuntivo 1 punto = 2 prodotti aggiuntivi 2 punti = 3 prodotti aggiuntivi 4 punti = oltre 4 prodotti aggiuntivi</p>
2	<p>Campagna informativa per una sana alimentazione ed una corretta educazione nutrizionale che favorisca il cambiamento positivo dei comportamenti alimentari dei giovani alunni.</p> <p>Da 0 a 5 punti assegnati sulla base della valutazione comparativa delle proposte, applicando i seguenti giudizi:</p> <p>0 punti = Insufficiente 1 punto = Sufficiente 3 punti = Discreto 4 punti = Buono 5 punti = Ottimo</p>
E) MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE (massimo 12 punti)	
1	<p>Impiego di quote elevate sul totale di prodotti c.d. "a chilometro zero" e di provenienza locale o regionale e/o fornitura quali/quantitativa di prodotti di "filiera corta" sul totale di quelli impiegati</p> <p>Da 0 a 4 punti</p> <p>0 punti = presenza inferiore al 30 % 0,5 punto = presenza di almeno 30 % 1 punto = presenza di almeno 50 % 2,5 punti = presenza di almeno 70 % 4 punti = presenza di almeno 90 %</p>
2	<p>Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi e altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni</p> <p>Da 0 a 4 punti</p> <p>0 punti = nessun intervento di riduzione e recupero 2 punti = intervento con riduzione di almeno il 30 % 4 punti = intervento con riduzione di almeno il 50 %</p>
1 4	<p>Progetto indicante le pratiche che saranno adottate durante la durata dell'appalto per contenere le quantità di prodotti inutilizzati e prevederne il loro riutilizzo</p> <p>Da 0 a 4 punti</p> <p>Assegnati sulla base della valutazione comparativa applicando i seguenti giudizi:</p> <p>0 punti = Insufficiente 1 punto = Sufficiente 2 punti = Discreto 3 punti = Buono 4 punti = Ottimo</p>

Nella redazione dell'offerta tecnico gestionale, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale di Appalto riguardo alle modalità di espletamento del servizio. Le offerte presentate saranno valutate, secondo i sopra indicati elementi, da una apposita Commissione.

L'espletamento della procedura di gara avverrà presso la Stazione Unica Appaltante in conformità alla Convenzione stipulata tra la Prefettura di Caserta e questo Ente con deliberazione di C.C. n. 51 del 03.10.2012.

In caso di punteggi finali uguali tra due o più concorrenti si procederà per pubblico sorteggio all'assegnazione del servizio.

Non sono ammesse offerte condizionate né quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifra e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per il Comune.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo, se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

L'offerta ha validità di 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza dei termini per le domande di partecipazione.

Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Le eventuali offerte anomale individuate ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D.lgs. 163/2006 saranno sottoposte a verifica secondo quanto disposto dagli articoli 87 e 88 del medesimo decreto.

A tal fine le offerte dovranno essere corredate, sin dalla presentazione, delle giustificazioni relative alle seguenti voci di prezzo:

- a) l'economia del metodo di prestazione del servizio;
- b) le eventuali condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi;
- c) il rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni di lavoro;
- d) il costo del lavoro.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

ART. 6 – REQUISITI E CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara ditte individuali, società, consorzi di imprese, società cooperative e loro consorzi e raggruppamenti temporanei d'impresa nel rispetto degli artt. 34 e 37 del DLgs 163/2006; L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune di S.Maria C.V. fino a quando non interverranno l'esecutività degli atti amministrativi tutti necessarie l'accertamento dei requisiti previsti dal bando e dalle vigenti norme in materia di appalti pubblici.

I requisiti minimi di partecipazione sono:

- A) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt.46,47 e 76 DPR 445/2000 attestante l'iscrizione alla Camera di Commercio o forma equipollente per l'attività specifica oggetto del presente bando;
- B) Referenze bancarie da parte di due istituti di credito, attestanti la solvibilità della Ditta in relazione all'importo complessivo dell'appalto.
- C) La Ditta deve essere in possesso delle seguenti certificazioni :
 - o certificazione UNI EN ISO 9001/2008 Certificazione di Qualità
 - o certificazione UNI 10854:1999 Certificazione del sistema di autocontrollo
- D) Dichiarazione di aver svolto, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando di gara, regolarmente e con buon esito, servizi analoghi a quelli oggetto della gara, indicando i committenti pubblici e/o privati, l'elenco dei medesimi servizi, gli importi degli affidamenti e le date di inizio e fine servizio, per un importo complessivo non inferiore a quello a base d'appalto, pari ad €. 419.756,00 (Iva esclusa)
- E) Dichiarazione di ottemperare alle disposizioni dettate dalla normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- F) Dichiarazione di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a mettere a disposizione personale in possesso di alta specializzazione specifica nel campo professionale e munito di apposito attestato di idoneità sanitaria.
- G) Possono partecipare alla gara i Consorzi ed i raggruppamenti di prestatori di servizio secondo quanto previsto dagli artt.34,35,36 e 37 del D.Lgs.163/06.
- H) La partecipazione al presente appalto è consentita anche ai consorzi. Pertanto valgono le disposizioni di cui agli artt.35 e 36 del D.L.163/06.

ART. 7 – UTENZA

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole ubicate e funzionanti nel territorio del Comune di S.Maria C.V. di seguito riportate:

1. Istituto Comprensivo - R.Uccella - Via Giotto - Infanzia
2. Istituto Comprensivo - A.S. Mazzocchi - Via Mascagni - Infanzia e Primaria
3. Istituto Comprensivo - Principe di Piemonte - Via Grandi - Primaria e Via Curri -Materna
4. Istituto Comprensivo - C.Gallozzi - Via Materazzo - Infanzia e Via Vittorio Veneto - Infanzia

ART. 8 – VARIAZIONE UTENZA

Il numero dei pasti è da ritenersi indicativo, riservandosi l'Amministrazione di modificarli durante l'anno scolastico dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 7 gg.

L'ordine verrà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice a mezzo fax dalle singole scuole o direzioni didattiche, entro le ore 9,45.

I plessi scolastici sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione di modificarli anche durante il periodo di fornitura dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 7 gg.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e la non necessità del servizio di refezione scolastica, il Comune avviserà immediatamente l'appaltatore senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dal Comune in caso di interruzione del servizio di refezione a causa di sciopero del personale dipendente dall'appaltatore, il quale comunque, oltre a comunicarlo con un preavviso di almeno 48 ore, è obbligato a garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dal Servizio Diritto allo Studio del Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART. 9 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù, elaborati in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica e le relative grammature dei generi alimentari sono indicate nella tabella dietetica, redatta dall'ASL territorialmente competente, allegata al presente CSA che ne costituisce parte integrante ed essenziale, da considerare a crudo e al netto degli eventuali scarti.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente (fatta eccezione per gli arrostiti ed i bolliti che possono essere preparati il giorno prima) e confezionati secondo quanto previsto dalle allegare tabelle dei menù e delle grammature nel rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti così come specificato negli allegati al presente CSA che ne costituiscono parti integranti ed essenziali.

I menù sono suscettibili di variazioni a seconda delle scelte alimentari e dietetiche da concordare. Tali modifiche saranno comunicate dall'Amministrazione Comunale nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- altre cause non prevedibili

La variazione dovrà essere richiesta per iscritto all'Amministrazione Comunale per la previa autorizzazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di riscontrato ripetuto non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie con ingredienti e relative grammature concordate con la ditta e preventivamente autorizzate dall'ASL competente. L'Impresa è tenuta alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno, senza la necessità del relativo certificato medico. In tal caso il menù è costituito da pasta o riso in bianco, da verdura e da carne o pesce cotto a vapore o lessato. Il pasto dovrà essere fornito in singolo contenitore termico monoporzione, etichettato con il nominativo del destinatario, garantendo il mantenimento della temperatura prescritta fino al momento del consumo.

L'Impresa dovrà, altresì, fornire diete speciali, sulla base di certificato medico specialistico, per garantire la fruizione del servizio ad alunni portatori di patologie con preciso vincolo dietetico, senza variazione del prezzo di aggiudicazione. In caso di allergie ed intolleranze alimentari, la ditta dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante. Il pasto dovrà essere fornito con le medesime modalità sopra descritte per le diete in bianco.

Su specifica richiesta della famiglia dell'alunno, per motivi rientranti nei dati sensibili appartenenti alla famiglia medesima, la Ditta appaltatrice procederà alla personalizzazione del relativo pasto per lo studente.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzionata Termo sigillata contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 10 - STANDARD DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (sistema HACCP)

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'ampliamento del sistema di auto controllo igienico previsto dalla norma Uni 10854/1999.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizioni e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

L'impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

La ditta dovrà designare un responsabile dell'industria alimentare che è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 11 – CONFEZIONAMENTO

L'appaltatore provvederà alla fornitura dei pasti preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuite, trasportate in idonei contenitori che assicurino la consumazione dei pasti giustamente caldi senza ulteriore e sussidiario impiego di altri mezzi.

ART. 12 – TRASPORTO E MEZZI DI TRASPORTO

Farà carico all'appaltatore il trasporto della refezione nei plessi scolastici succitati (art. 7 CSA).

La Ditta dovrà avere la disponibilità di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne negli orari stabiliti nell'articolo seguente.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art.46 e ss, dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

ART. 13 – ORARI DI CONSEGNA

La consegna dei pasti tramite il servizio di trasporto organizzato dall'appaltatore avverrà tra le ore 11.45 e le ore 12.15 circa.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni confezione dovrà essere apposta una etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto in riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

ART. 14 – CARATTERISTICHE DELLA MERCE

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative riportate nel presente capitolato.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente.

E' tassativamente vietato scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Ogni volta che viene aperto un contenitore in banda stagnata e non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox, e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore ed i dati identificativi dell'etichetta originale o quest'ultima.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati.

La porzionatura delle carni crude, destinate a cottura, dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo e/o acquistata già porzionata e contenuta in confezioni sottovuoto; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione.

La carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata in cui verrà consumata e/o acquistata già macinata e contenuta in confezioni sottovuoto

Il lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nella stessa giornata in cui verrà consumata.

Le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumate e/o acquistate già porzionate e contenute in confezioni monouso

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente (arrosto, bollito) purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro un tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C per non più di 24 ore.

Per la cottura e conservazione dei cibi deve essere impiegato solo pentolame ed utensili in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni ONLUS che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi (ad eccezione dell'olio)

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

cuocere le verdure al forno o al vapore;

cuocere i secondi piatti al forno;

consegnare le verdure da consumare crude perfettamente lavate con idoneo prodotto e pronte al consumo.

La qualità delle derrate acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alle tabelle dietetiche allegate al presente CSA; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze ed ai tempi di consumo.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti ed al presente capitolato.

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'Amministrazione Comunale in originale o in copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro cottura:

una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso, e pezzatura, tipo di confezionamento, vita residua (shelf-life), tempo di stagionatura ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia degli automezzi, temperature durante il trasporto ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;

la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche da un esame sommario non idonee.

TITOLO III **STRUTTURE ATTREZZATURE ARREDI**

ART. 15 – CENTRO DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite nel centro di produzione pasti nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le buone norme di fabbricazione (GMP).

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

- il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

1. togliere anelli e braccialetti;
2. lavarsi accuratamente le mani;
3. indossare il camice bianco (o divisa), cuffia, mascherina, guanti ed idonei calzari;

- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

- l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivano particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere nei confronti dell'azienda appaltante.

Tutti i pasti secondo la tabella dietetica e menù allegati al presente capitolato, dovranno essere prodotti nella mattinata stessa della consegna.

Il centro di produzione pasti dovrà avere una potenzialità compatibile con la produzione globale giornaliera dei pasti richiesti dal presente Capitolato.

Tale capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio.

Il Centro di produzione deve essere munito di autorizzazione sanitaria per preparazione confezionamento veicolazione pasti in corso di validità ai sensi della L.n.283/1962 s.m.i. e del D.P.R. n.327/198 e s.m.i. Tale autorizzazione deve risultare rilasciata, esclusivamente, a favore dell'impresa concorrente all'appalto, in tal caso presentare copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria per "Preparazione, cottura, confezionamento di pasti ad asporto".

ART. 16 - MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature secondo le modalità e i termini indicati nel "Programma di Manutenzione" che dovrà essere formulato dalla ditta in sede di gara

ART.17 - CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

La vigilanza e il controllo sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione comunale, nonché del personale del competente Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL competente.

La facoltà di controllo dell'Amministrazione è riferita a tutte le fasi del servizio (approvvigionamento, conservazione, preparazione, lavorazione, confezionamento, trasporto, smaltimento rifiuti) e sullo stato di pulizia di tutti i locali e di tutte le attrezzature al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici. I controlli, non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I controlli analitici si effettuano da parte dei competenti organi mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad idonee analisi di laboratorio (microbiologiche e multi-residuo fitofarmaci). Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di capitolato, la Ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri economici conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a merce non conforme sono a carico totale della Ditta appaltatrice.

Per una funzionalità nel controllo la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici, enti, istituti ed organizzazioni incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale per una migliore gestione dei servizi della mensa scolastica, al fine di promuovere la partecipazione dei rappresentanti degli utenti-genitori e del personale scolastico nella verifica e controllo della qualità degli stessi, per l'elaborazione di una idonea politica di educazione alimentare si avvale di una apposita Commissione Mensa, costituita a livello comunale. Alle periodiche riunioni della medesima la ditta dovrà far partecipare obbligatoriamente il personale dipendente richiesto.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro cottura o i singoli refettori.

TITOLO IV

Art. 18 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a totale carico dell'I.A., e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio e dall'obbligo d'informare l'utenza. A titolo esemplificativo:

a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- o alla preparazione dei pasti,
- o alla pulizia ed al riassetto dei locali refettorio;
- o alla fornitura del materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- o alla fornitura e installazione di armadietti presso ogni plesso scolastico interessato dal servizio in appalto;
- o alla gestione del servizio di refettorio ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- o all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso il proprio centro di cottura;
- o all'elaborazione ed applicazione di piani d'emergenza determinati da circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amm.ne C.le;
- o alla formazione e addestramento del proprio personale, di quello comunale e del personale scolastico, secondo il programma di formazione redatto per concorrere alla presente procedura.

b) L'informazione all'utenza realizzata attraverso:

- o l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- o le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'Amm.ne C.le.

**TITOLO V
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

ART. 19 – PERSONALE

La gestione di detto servizio dovrà essere espletata con personale alle dirette dipendenze della ditta affidataria che si impegna, nel caso abbia bisogno, ad utilizzare il personale in servizio alla data dell'avvio dello stesso. La ditta dovrà indicare un RESPONSABILE DI GESTIONE quale coordinatore del servizio e unico referente per la stazione appaltante. Il personale necessario per l'espletamento del servizio dovrà essere costantemente in regola con le norme, anche di natura economica, in vigore o che verranno emesse nel periodo di durata del presente contratto.

Il personale dovrà essere in regola con quanto prevede il contratto collettivo di lavoro applicabile al settore, con le leggi in materia di lavoro nel rispetto delle norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza.

L'organizzazione e la responsabilità rimane della ditta aggiudicataria. L'appaltatore con la firma del contratto di appalto assume ogni responsabilità di qualsiasi tipo sollevando l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore dovrà utilizzare personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire il buon funzionamento del servizio sopra descritto.

Il personale impiegato dovrà possedere idonea specializzazione nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale, per motivi di igiene, indosserà apposito abbigliamento (tute, giacche e copricapo), curerà la pulizia della persona ed eseguirà il proprio lavoro in modo igienicamente corretto come prescritto dall'art.42 del DPR n.327/80.

È onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario ai propri dipendenti.

Detto vestiario dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta del gestore.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sue cure e spese a tutti gli obblighi che gli derivano dall'assunzione del servizio appaltato.

Inoltre la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con la normativa sui disabili (legge 68/99).

La stessa dovrà presentare all'Amministrazione Comunale copia della denuncia di inizio attività, nonché una dichiarazione nella quale attesti che i propri dipendenti sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge.

Il personale addetto al servizio dovrà essere in regola con la normativa sanitaria.

Prima dell'inizio del servizio appaltato, la ditta dovrà depositare al Servizio Pubblica Istruzione presso il Comune l'elenco di tutto il personale suddetto, nonché le relative qualifiche.

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali previsti dalla legge.

Qualora non sia previsto all'interno del proprio organico, la Ditta si dovrà avvalere della consulenza regolare di un dietologo.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli stabiliti.

Per il servizio di refettorio, deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione. Esclusi gli addetti alla cucina, al trasporto ed alle pulizie, non inferiore ad un rapporto di 1:40, contando tra gli utenti anche gli adulti: Il personale addetto alla distribuzione svolge il servizio fino al completamento dei pasti, compresa la merenda.

L'aggiudicatario, per il proprio personale, solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi.

L'aggiudicatario s'impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla sicurezza e igiene sul lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenimento.

Per il suddetto servizio è previsto il passaggio di cantiere da parte del personale, nelle forme.

ART. 20 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, la ditta deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio. L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale d'appalto.

La formazione e l'aggiornamento ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

Le materie di formazione e aggiornamento dovranno riguardare inoltre i seguenti temi:

Personale addetto alla produzione:

- Standard di qualità previsti nel capitolato
- Accettazione e conservazione delle derrate
- Norme nutrizionali e igieniche per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti
- Organizzazione della preparazione dei pasti
- Preparazione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Norme relazionali e comportamentali con l'utenza

Personale addetto alla distribuzione

- Standard di qualità previsti nel capitolato
- Modalità di distribuzione
- Distribuzione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Norme relazionali e comportamenti con l'utenza

Personale addetto al trasporto dei pasti:

- Standard di qualità previsti nel capitolato
- Norme per il corretto trasporto dei pasti
- Modalità igieniche degli automezzi
- Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neo-assunto durante tutta la durata dell'appalto.

TITOLO VI PENALITA' - RISOLUZIONE - PAGAMENTI

ART. 21 - PENALITA'

L'Amministrazione Comunale applicherà alla ditta aggiudicataria la penalità nella misura di 1/1000 riferito all'art.145 del D.P.R. 207/2010.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale. Alla Ditta aggiudicataria sono concessi 7 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti da parte dell'Amministrazione Comunale, questa procederà all'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà decurtato in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale

ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti obbligazioni che devono intendersi essenziali e precisamente clausole risolutive espresse:

- dichiarazione di fallimento o altra procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
- inosservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della Ditta aggiudicataria;
- qualora si volesse addivenire alla cessione/fitto del ramo di azienda, ciò potrà avvenire soltanto dietro autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione, previa attivazione di nuova idonea polizza fideiussoria;
- inosservanza delle norme di legge relativamente ai pagamenti delle retribuzioni, dei contributi previdenziali e dei premi assicurativi spettanti al personale dipendente, e comunque in caso di mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.

Nelle ipotesi di cui sopra, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di avvalersi del disposto dell'art. 1456 c.c. giovandosi della clausola risolutiva espressa.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere, di diritto, il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, ed indicando nella stessa raccomandata la data in cui la ditta dovrà terminare il servizio e considerare risolto il contratto.

Nei casi previsti dal presente articolo la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune salvo risarcimento di ulteriori ed eventuali danni.

ART. 23 – PAGAMENTI

La fatturazione dovrà pervenire mensilmente ed essere intestata al Comune – via Albana Pal. Lucarelli- Ufficio Protocollo Generale. Tale fatturazione verrà saldata dall'Amministrazione soltanto previa esibizione da parte dell'Impresa della documentazione relativa al versamento dei contributi assicurativi per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali (ai sensi dell'art.5 comma 2 D.L. n°82 del 25 gennaio 1994). Non si potrà dare luogo al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche descritte e che non siano accompagnate dalla documentazione sulla correttezza contributiva. Le fatture dovranno essere preventivamente viste dai Dirigenti scolastici o loro delegati per l'avvenuta regolare esecuzione del servizio.

TITOLO VII GARANZIA E COPERTURA ASSICURATIVA

ART.24 – GARANZIA

Durante la fase di aggiudicazione dell'appalto, i concorrenti a norma dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 dovranno corredare l'offerta di una cauzione pari al due per cento dell'importo indicato nel bando di gara o nella lettera di invito. Scopo di questa fideiussione (nota come cauzione provvisoria) è quello di garantire la serietà e la congruenza dell'offerta e, quindi, di evitare che per fatto riconducibile all'affidatario non si giunga alla sottoscrizione del contratto. Solo, quindi, al momento della stipula del contratto si procederà al suo svincolo (art. 75 comma 8).

La fideiussione provvisoria può essere, a scelta del concorrente:

- bancaria;
- assicurativa;
- rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco generale di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. Questa garanzia, con validità di almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta, deve prevedere la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (Art. 100 comma 1 Dpr. 207/2010).

Con l'offerta, inoltre, il concorrente dovrà presentare l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto, nel caso in cui risultasse affidatario. Una volta individuato l'esecutore del contratto e svincolata la cauzione provvisoria, il vincitore dovrà costituire una garanzia fideiussoria pari al 10 per cento dell'importo contrattuale (la cauzione definitiva) ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006. E' dovuta a garanzia della corretta esecuzione dell'appalto, e quindi a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento (art. 113 comma 5). Per quanto non espressamente descritto in questo articolo si rifà all'art.75 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

ART.25 – RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria terrà sempre e completamente sollevata l'Amministrazione per qualsiasi danno a persone e/o cose che possa derivare da cause ad essa imputabili in connessione dell'appalto in questione. La Ditta dovrà contrarre, prima della stipula del contratto, e comunque prima dell'avvio del servizio pena la decadenza dall'aggiudicazione, con conseguenti spese per eventuali danni derivanti all'Amministrazione, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi con primaria compagnia assicuratrice a copertura dei rischi connessi all'esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto, per qualsiasi danno che possa derivare al patrimonio dell'Amministrazione, ai suoi dipendenti, collaboratori nonché a terzi, avente i seguenti massimali minimi:

- € 1.000.000,00 per sinistro;
- € 1.000.000,00 per danni a persona;
- € 500.000,00 per danni a cose.

La polizza dovrà inoltre prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di omesso o parziale pagamento dei premi, in deroga al disposto dell'art.1901 c.c., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, a parziale deroga di quanto previsto dagli artt.1892 e 1893 c.c.

La copertura assicurativa dovrà avere validità ed efficacia per tutta la durata contrattuale.

TITOLO VIII CONTROVERSIE

ART. 26 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs. 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Santa Maria C.V.

TITOLO IX DISPOSIZIONI FINALI

ART. 27 - DISPOSIZIONE AMBIENTALE

Questo Ente in qualità di membro dell'Associazione dei Comuni Italiani "Zero Waste 2020" ed in linea a specifiche direttive della comunità Europea in merito alla riduzione dei rifiuti impone il divieto dell'uso di stoviglie di plastica quali piatti e bicchieri ecc., in favore dell'uso di proprie stoviglie riutilizzabili da parte degli utenti.

ART. 28 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie, si fa riferimento Reg.CEE 852/04, nonché a quanto previsto dal regolamento Locale di Igiene. Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate.

ART. 29 – ALLEGATI

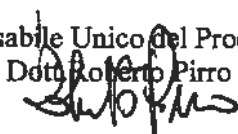
Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale Appalto i seguenti allegati:

- Menù,
- Tabella Dietetica, Grammaturo
- DUVRI

ART. 30 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è la Dr.Roberto Pirro

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Roberto Pirro



Il Dirigente
Dott. Assunto De Nisi

