

COMUNE DI CASTEL VISCARDO
PROVINCIA DI TERNI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA**

A.S. 2017/2018 -2018/2019

CIG: 7138152D5D
Numero di Gara: 6793535

Timbro della società e firma del legale rappresentante

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a final horizontal stroke.

Articolo 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica - rientrante tra quelli dell'allegato IX al Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 50/2016) e che viene così classificato: - Servizi alberghieri e di ristorazione - CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica - da espletarsi nel centro di cottura presso la scuola dell'Infanzia del Comune di Castel Viscardo, via del Boschetto - 05014 - Castel Viscardo (TR), per la preparazione e la somministrazione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti aventi diritto delle Scuole dell'Infanzia compresa sezione primavera, Primaria e Secondaria di I grado dei plessi scolastici di Castel Viscardo Capoluogo.

L'appalto comprende:

- il servizio di approvvigionamento, di fornitura e di trasporto delle derrate alimentari fino allo stoccaggio nella dispensa della mensa scolastica in via del Boschetto - Castel Viscardo, rispettando le norme in materia di conservazione delle stesse, oltre l'acquisto dei tovagliati, piatti e bicchieri compostabili, posate e quanto necessario per l'apparecchiatura dei refettori.
- la preparazione presso i locali della mensa scolastica in via del Boschetto, somministrazione, porzionamento e distribuzione con scodellamento dei pasti giornalieri agli alunni presso i refettori scolastici di ogni ordine scolastico, al personale docente addetto alla sorveglianza degli alunni durante la mensa;
- Trasporto con idoneo mezzo E/O con idonei contenitori della ditta appaltatrice dei pasti giornalieri presso i refettori delle scuole situate in:
 - 1 Scuola dell'infanzia compresa sezione primavera - Via del Boschetto - Castel Viscardo;
 - 2 Scuola Primaria - Via delle Regioni - Castel Viscardo;
 - 3 Scuola Secondaria di Primo grado - via delle Regioni - Castel Viscardo;
- pulizia quotidiana della cucina - centro cottura e della dispensa, lavaggio quotidiano dei suppellettili, dei tovagliati, delle attrezzature ed impianti in uso, utilizzando materiale ed attrezzature di pulizia proprie, smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi e quant'altro necessario per il servizio di refezione scolastica nel rispetto delle procedure dal piano di autocontrollo Haccp;
- la manutenzione ordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature da cucina.
- Raccolta giornaliera dei buoni pasto;
- Apparecchiatura dei tavoli e pulizia degli stessi presso i refettori scolastici e successivo riordino e pulizia dei tavoli

L'appaltatore dovrà integrare l'attrezzatura esistente del centro di cottura comunale con:

- N.1 forno a convezione a vapore a 6 teglie;
- N.1 bollitore mono - vasca da 26 litri con cestello;
- N.1 congelatore con pozzetto e display di temperatura;
- N. 1 affettatrice;

Le sopra richiamate attrezzature rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice;

Obiettivo appalto: garantire la sicurezza alimentare ed offrire un'elevata qualità nutrizionale.

Articolo 2 – DURATA DEL CONTRATTO

L'Appalto avrà durata di due anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo

Timbro della società e firma del legale rappresentante



aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016.

Articolo 3 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTA

La procedura di aggiudicazione prescelta è la procedura aperta ai sensi degli artt. 59, 60 e 71 del D. Lgs. 18/04/2016 n. 50 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del medesimo D. Lgs. 50/2016.

Articolo 4 – LOCALI E ATTREZZATURE

I locali sede della cucina sopraindicata, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e tutto quanto ivi contenuto di proprietà del Comune vengono messi a disposizione dell'appaltatore in comodato d'uso ed eventuali integrazioni, necessarie o ritenute utili dall'appaltatore, saranno a carico della Ditta e dovranno rispondere alle relative norme di legge. L'appaltatore si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente Capitolato con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni fatta salva la normale usura, senza pretesa di alcun indennizzo.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario redatto e sottoscritto congiuntamente fra il Comune e l'Appaltatore prima dell'inizio dell'appalto.

L'Appaltatore dovrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà riconoscibile come tale (applicare targhetta o contrassegno dell'Appaltatore) e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza:

- N.1 forno a convenzione a vapore a 6 teglie;
- N.1 bollitore mono - vasca da 26 litri con cestello;
- N.1 congelatore con pozzetto e display di temperatura;
- N. 1 affettatrice;

Le sopra richiamate attrezzature rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice;

Alla scadenza del periodo contrattuale verrà redatto apposito verbale di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del periodo contrattuale, la ditta dovrà provvedere al reintegro di quanto eventualmente mancante. La non ottemperanza a quanto sopra comporterà l'incameramento per intero della polizza cauzionale definitiva a titolo di risarcimento danno, che resta vincolata fino alla sottoscrizione di detto verbale di riconsegna.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto presso la cucina-centrocottura sito in via del Boschetto – Castel Viscardo, che viene concessa per un importo forfettario di € 250,00 (euro duecentocinquants/00) mensili IVA COMPRESA (per utenze di acqua, gas, luce) alla ditta appaltatrice, e tale centro-cottura servirà alla preparazione di tutti i pasti a favore di tutte le scuole indicate all'art.1. Tale somma dovrà essere corrisposta trimestralmente su presentazione di apposita fattura da parte del Comune.

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un SOPRALLUOGO TECNICO nel luogo nel quale sarà realizzato l'appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta. La dichiarazione di avvenuto sopralluogo e di verifica dello stato del luogo è obbligatoria in sede di presentazione di documentazione di gara, pena l'esclusione dalla gara.

I concorrenti devono avere in possesso o in disponibilità un centro cottura d'emergenza autorizzato per tutta la durata dell'appalto con capacità produttiva almeno pari al numero di pasti giornalieri presunti nel presente bando ad una distanza utile da permettere la consegna degli stessi in 30 minuti. L'indirizzo e la documentazione dell'idoneità del centro di cottura di emergenza dovrà essere comunicato in sede di aggiudicazione.

Timbro della società e firma del legale rappresentante



Articolo 5 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni ed insegnanti della scuole dell'infanzia compresa sezione primavera, primaria e secondaria del plesso scolastico di Castel Viscardo oltre al personale ausiliario o altro personale avente diritto o autorizzato dal Comune.

Articolo 6 – DIMENSIONI DELL'UTENZA

In via presuntiva il numero dei pasti da erogare per ogni anno scolastico è pari a 13. 717 così suddivisi:

- ✓ scuole dell'infanzia circa 4.179 compreso personale docente
- ✓ scuole primarie e secondaria circa 9.538 compreso personale docente

Le indicazioni numeriche, essendo puramente indicative, non impegnano il Comune, potendo variare in più o in meno in relazione alle presenze degli utenti o a qualsiasi altra causa. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà l'Appaltatore alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La presenza giornaliera degli alunni sarà precisata ogni giorno dal ritiro dei buoni mensa, che deve essere svolto dalla ditta aggiudicataria. Saranno comunque pagati solo il numero dei pasti risultanti dai buoni mensa ritirati dalla ditta.

I refettori scolastici hanno la seguente ubicazione:

1. Scuola dell'infanzia compresa sezione primavera – Via del Boschetto – Castel Viscardo
2. Scuola Primaria – Via delle Regioni – Castel Viscardo
3. Scuola Secondaria di Primo grado - Via delle Regioni – Castel Viscardo

Nei plessi scolastici il servizio mensa scolastica osserva il seguente calendario:

1. Scuola dell'infanzia compresa sezione primavera: servizio di refezione scolastica su cinque giorni settimanali;
2. Scuola Primaria: servizio di refezione scolastica su cinque giorni settimanali;
3. Scuola Secondaria di Primo grado: servizio di refezione scolastica due giorni settimanali;

ISCRIZIONI A.S. 2016/2017

Sezione primavera A.S. 2015/2016: 9

Scuola dell'infanzia: 34

Scuola primaria: Classe I: 12 – Classe II: 15 – Classe III: 11 – Classe IV: 9 – Classe V: 10

Scuola secondaria di primo grado: Classe I: 16 – Classe II: 17 – Classe III: 7

Articolo 7 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

In riferimento all'esecuzione del servizio, sono a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

La ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- rilevazione giornaliera del numero dei pasti presso le strutture scolastiche richiedenti, tramite ritiro dei buoni pasto;

Timbro della società e firma del legale rappresentante



- all'approvvigionamento, a proprio nome, di tutte le derrate alimentari e dei prodotti necessari per la gestione del servizio di refezione, assumendo tutte le responsabilità presso i fornitori per il pagamento e verso il Comune per la qualità dei generi alimentari, che dovranno essere di prima qualità;
- alla preparazione e cottura dei pasti secondo il menù;
- fornitura di diete speciali personalizzate autorizzate da personale competente per specifiche problematiche sanitarie o per motivi etici/religiosi;
- all'apparecchiatura dei tavoli con piatti e bicchieri compostabili, posate, con tovaglioli e tovaglie che dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria e successivo riordino e pulizia dei tavoli
- allo scodellamento del cibo;
- al riordino e pulizia dei locali di cucina;
- al lavaggio delle stoviglie nelle strutture di cucina;
- gestione e differenziazione dei rifiuti;
- al mantenimento in efficienza di tutti gli impianti, avendo cura della pulizia di tutte le attrezzature, degli arredi e dei locali del refettorio, fornendo tutti i materiali di pulizia necessari ed idonei per il rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e per il corretto funzionamento delle attrezzature;
- trattamento economico dovuto al personale da essa dipendente, alle condizioni retributive, normative e assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;
- supervisione e coordinamento del servizio con personale professionalmente qualificato che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia della igiene e qualità del prodotto finito e sui locali prescritte dal D. Lgs. 155/97;
- predisposizione e attuazione di un adeguato piano di aggiornamento del personale addetto al servizio di mensa con riguardo anche agli aspetti della distribuzione dei pasti nelle diverse strutture comunali e agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure previste dal D. Lgs. 155/97.

Articolo 8 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato Speciale d'Appalto, il Comune si impegna:

- a) alla manutenzione straordinaria delle cucine e delle attrezzature ed impianti ivi connessi;
- b) alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito del servizio, per tali forniture verrà richiesto un importo forfettario mensile di € 250,00;

Articolo 9 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio – eccettuati i casi di forza maggiore – l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità ed a procedere alla risoluzione del contratto.

La produzione e distribuzione dei pasti dovrà essere garantita nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle varie sedi oggetto di servizio, tenuto conto delle festività nazionali e scolastiche, come previsto dal calendario scolastico per le scuole statali. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico.

In caso di sciopero programmato dal personale delle scuole e/o alunni, l'Appaltatore dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Timbro della società e firma del legale rappresentante



Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 09.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'Appaltatore, l'Appaltatore stesso dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In casi di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

La preparazione di pasti freddi dovrà essere limitata a 1 giorno. Dal secondo giorno dovrà essere ripristinato il servizio con la preparazione dei pasti nel centro di cottura di emergenza, fino alla conclusione dell'inconveniente tecnico che deve avvenire nel più breve tempo possibile.

Articolo 10 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti verrà effettuata dal personale dell'Appaltatore o messo a disposizione dell'Appaltatore con l'eventuale ausilio degli operatori scolastici, con onere a carico dell'appaltatore. Le prestazioni legate a questo servizio comprendono l'approntamento dei refettori, lo sporzionamento delle pietanze ai bambini, il lavaggio delle stoviglie, la raccolta e la rimozione dei rifiuti differenziati.

Articolo 11 - TRASPORTO DEI PASTI

I pasti preparati presso il centro cottura della Scuola dell'Infanzia di Castel Viscardo a disposizione dell'Appaltatore, per essere veicolati alla scuola primaria e secondaria del plesso scolastico sito in via delle Regioni - Castel Viscardo, devono essere trasportati in contenitori, propri dell'appaltatore, termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e dal suo Regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Articolo 12 - PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere effettuata dal personale alle dipendenze dell'Appaltatore:

1. L'organico impiegato nel servizio di refezione scolastica dovrà essere dichiarato in sede di offerta, in quantità e qualifica.
2. L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto alla preparazione, alla distribuzione ed alla somministrazione dei pasti.
3. Deve essere garantita la presenza costante dell'organico in forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Appaltatore in sede di offerta. A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero del personale sempre presente nelle fasi del servizio di distribuzione.
4. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.
5. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.
6. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione, dovrà essere aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio e in tema di educazione alimentare ed attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato e alle normative vigenti.
7. Prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro,

Timbro della società e firma del legale rappresentante

nonché della posizione contributiva. Per il personale con responsabilità dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale, il recapito telefonico e le fasce orarie di reperibilità, in quanto lo stesso avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ai problemi che dovessero sorgere nella gestione del servizio.

8. A tutto il personale impiegato per il servizio deve essere garantita adeguata formazione. Inoltre il personale dovrà:

- a. tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, adeguata alle specifiche mansioni e alla tipologia dei consumatori;
- b. segnalare tempestivamente al responsabile del servizio ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento del servizio, per gli adempimenti di conseguenza;
- c. consegnare al responsabile del servizio ogni oggetto eventualmente rinvenuto nei locali in cui si svolgono i servizi, per gli adempimenti di conseguenza;
- d. se addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento degli alimenti, scrupolosamente seguire l'igiene personale, come previsto dalla normativa vigente;
- e. mantenere segreto e riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero ritenuto necessario alla corretta esecuzione di quanto previsto dal presente capitolato, per il Centro di Produzione e per ogni centro di Distribuzione Pasti; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate dall'Appaltatore. Ogni variazione del personale deve essere comunicata per iscritto al Comune.

Articolo 13 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere eseguito sotto la direzione di un direttore/responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e al fine di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Egli dovrà perseguire i seguenti obiettivi:

- corretto uso delle attrezzature;
- informazione alimentare;
- ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro;
- costante formazione e aggiornamento del personale impiegato.

Il direttore/responsabile dovrà relazionarsi costantemente con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere prontamente reperibile dall'Amministrazione Comunale durante la fascia oraria 9.00 – 15.00 dal lunedì al sabato.

Articolo 14 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI, COMPOSIZIONE DEI PASTI E DISTRIBUZIONE

I prodotti forniti devono avere requisiti che diano assoluta garanzia alimentare e igienico-sanitaria, non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione. La ditta aggiudicataria dovrà attenersi ai menù secondo le rispettive articolazioni in settimane, diversificati nelle grammature tra scuola materna e primaria.

I pasti sono costituiti da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta fresca che su richiesta della stazione appaltante potrà essere servita per colazione, acqua.

Per quanto concerne i pasti degli adulti dovrà farsi riferimento ai menù previsti per i bambini con una grammatura maggiorata (con naturali oscillazioni a seconda dei prodotti) rispetto a quella prevista per gli stessi.

L'Appaltatore è tenuto a fornire, su richiesta documentata da certificazione medica, pasti particolari per bambini che devono seguire diete specifiche. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o

Timbro della società e firma del legale rappresentante

causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

La Ditta deve inviare all'Ufficio Comunale preposto, prima dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc. e saranno soggetti a modifica qualora il Comune riterrà il prodotto di scarsa qualità. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la stesura di un nuovo elenco completo. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico della Ditta Appaltatrice. In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico ed essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata verso i prodotti freschi e locali e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati. L'APPALTATORE è tenuto alla ottima conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

L'APPALTATORE deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (paste secche, riso, oli alimentari, scatolame ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con la seguente frequenza:
 - pane fresco: giornalmente;
 - frutta e ortaggi, provenienti preferibilmente da agricoltura sociale: almeno due volte alla settimana;
 - carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto e carni avicunicole fresche: frequenza almeno una volta alla settimana;
 - burro e prodotti caseari: frequenza almeno una volta alla settimana;
 - pesce fresco: il giorno prima dell' effettivo utilizzo
 - pesce surgelato o congelato: frequenza almeno una volta alla settimana;

Le caraffe/bottiglie in vetro di acqua dovranno essere chiuse e di capacità non superiore a un litro e la preparazione dovrà essere effettuata nella stessa mattinata della somministrazione del pasto. Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio.

L'olio extravergine d'oliva per condimenti dovrà essere a KM 0

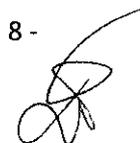
L'APPALTATORE dovrà adeguare i menù alle eventuali modifiche approvate in commissione mensa e vagliati da personale competente in materia. I menù approvati potranno subire eventuali modificazioni concordate preventivamente con il Comune e dovranno essere in ogni caso tali da non alterare l'equilibrio tra le diverse componenti di cibo suggerite dall'Azienda Sanitaria competente e non dovranno produrre variazione alcuna nel costo del pasto.

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni – gite con pic-nic o similari – recite di natale e fine anno), potrà essere richiesta all'APPALTATORE, senza sovrapprezzo, la preparazione di "pranzi al sacco" e piccoli rinfreschi.

Articolo 15 – PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

Timbro della società e firma del legale rappresentante



- effettuare lo scongelamento delle derrate tra 0 + 4°C, salvo per le derrate che possono essere cotte tal quali, nei tempi previsti dalle buone prassi alimentari;
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;
- preparazione delle diete speciali, con predisposizione di diverse linee di lavoro, documentate anche attraverso processi separati nel piano di autocontrollo.

Articolo 16 – PERIODI ED ORARI DI MENSA

La gestione del servizio avrà durata di due anni scolastici, 2017/2018 e 2018/2019.

Il servizio dovrà essere garantito per i giorni di effettivo funzionamento della scuola infanzia compresa sezione primavera, primaria e secondaria escluse le festività previste dal calendario scolastico:

- per la scuola materna compresa sezione primavera per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì;
- per la scuola primaria per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì;
- per la scuola secondaria per due giorni a settimana.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di avvalersi della mensa per scambi scolastici che saranno organizzati durante l'anno scolastico. La presenza del gruppo verrà segnalato con 48 ore di anticipo.

La ditta nell'espletamento del servizio in appalto sarà tenuta ad attivarsi per una ottimale erogazione del servizio negli orari stabiliti per i pasti, garantendo nel contempo un adeguato numero di personale addetto sia alla preparazione che alla distribuzione degli stessi.

A mero titolo indicativo, di seguito si riporta sommaria indicazione delle modalità organizzative del servizio mensa necessarie in rapporto all'attuale strutturazione delle attività didattiche e suscettibili di variazioni:

PASTI

Scuola Infanzia – Compresa sez. Primavera: ore 12,00

Scuola Primaria: ore 13,00

Scuola Secondaria di I grado: ore 13,00

La pausa pranzo è complessivamente di un'ora. Il pranzo va servito e consumato nei primi 45 minuti al fine di permettere agli alunni di rientrare in classe nei tempi stabiliti dall'orario scolastico.

Si evidenzia che gli orari sono puramente indicativi e suscettibili di variazioni e non sono vincolanti per l'Amministrazione comunale.

I pasti dovranno essere serviti al tavolo dal personale della ditta direttamente dai contenitori che rispettano i requisiti igienico-sanitari.

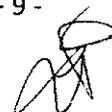
Articolo 17 – VIGILANZA

La corrispondenza tra prodotti utilizzati, il menù fornito e quanto stabilito dal presente capitolato verrà verificato dal personale a ciò designato dall'Amministrazione Comunale.

Detto personale composto da dipendenti dell'Amministrazione Comunale e/o tecnici di fiducia, ha costantemente accesso alla sede della mensa e facoltà di verifica e controllo su tutto il processo di preparazione, dall'approvvigionamento alla cottura ed alla somministrazione compatibilmente alle normative igienico-sanitarie.

In caso di discordanza del menù, riscontrata per più di cinque volte e non opportunamente segnalato e/o giustificato, il contratto si risolve automaticamente, senza che la ditta possa pretendere alcun indennizzo.

Timbro della società e firma del legale rappresentante



Articolo 18 – RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI (REG. CEE 178/2002)

Sarà a carico della Ditta appaltatrice l'onere del rispetto della recente normativa relativa alla rintracciabilità degli alimenti (Reg. CEE 178/2002). Questa, infatti, è entrata in vigore dal 01.01.2005 e prevede che (Art. 18 punto 2) "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi o di procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità Competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo".

In caso di presenza di alimenti pericolosi per la salute, è fondamentale prevedere la possibilità di conoscere la provenienza di tali prodotti (rintracciabilità a monte) e, se già utilizzati in qualche formulazione alimentare o consegnati "tal quale", a chi sono stati somministrati o forniti (rintracciabilità a valle).

Ciò permette l'attuazione delle azioni necessarie al blocco del loro utilizzo e l'identificazione delle persone eventualmente a rischio.

Articolo 19 – PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO – D. LGS. 155/97

L'Appaltatore è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D. Lgs. 155/97. A tal fine in fase di stipulazione del contratto, dovrà obbligatoriamente presentare il Piano di Autocontrollo. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo indicate all'art. 3 del decreto dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali mensa di competenza del Comune, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema HACCP; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs. 155/97.

Nell'ambito della suddetta procedura l'Appaltatore dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico dell'Appaltatore stesso. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà dell'Amministrazione disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini i cui esiti saranno comunicati all'Appaltatore.

Articolo 20 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda USL per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

L'Appaltatore, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dal D. Lgs. 155/97, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs.155/97. Il Comune potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti. La ditta appaltatrice si impegna a presentare, su richiesta, al Comune le bolle di consegna o documento di trasporto rilasciate dalle ditte fornitrici.

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato, oltre che dall'Amministrazione Comunale e dagli organi e soggetti preposti (ASL, ecc.), anche dalla "Commissione Mensa", designata, all'inizio di ogni anno.

Timbro della società e firma del legale rappresentante



Le funzioni della Commissione Mensa sono di supporto all'Amministrazione comunale nello svolgimento dell'attività di controllo, preventivo e successivo, del servizio mensa. La Commissione, inoltre, fornisce suggerimenti al fine di ottimizzare il servizio medesimo.

Il funzionamento della Commissione mensa è regolato da apposito regolamento approvato con Delibera di C.C. n. 15 del 31/03/2015.

Articolo 21 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004 e n. 854/2004, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La Ditta, inoltre, dovrà provvedere al rispetto di tutte le procedure previste nella Delibera di G.R. n. 1351 del 05/11/2012 relativa alla fornitura dei pasti privi di glutine

Articolo 22 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Articolo 23 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. n.50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in relazione al maggior ribasso percentuale offerto sul costo unitario per pasto messo a base di gara di € **4,30 (quattroeuro/30)**, oltre IVA di legge pari al 4%, per la scuola dell'infanzia, compresa sezione primavera, € **4,80 (quattroeuro/80)**, oltre IVA di legge pari al 4%, per tutti gli altri ordini di scuola, compreso il personale autorizzato.

Il valore annuo presunto dell'appalto ammonta ad € 64.008,10 **oltre IVA** come per legge pari al 4% (n. 3.667 pasti x € 4,30 cad/uno + 10.050,00 pasti x € 4,80 cad/uno).

L'importo massimo presunto per l'intero periodo dell'appalto, ai sensi dell'art.35, comma 4, del D.Lgs. n.50/2016, è di € **128.016,20** oltre IVA come per legge pari al 4%.

Le spese per la sicurezza, imputabili ad interferenze ai sensi del D. Lgs. 81 del 09/04/2008 sono pari ad € **1.040,00**. È allegato al presente bando il DUVRI redatto ai sensi del D. Lgs. 81/2008.

Il costo unitario deve intendersi riferito ad ogni pasto fornito completo e preparato secondo i menù per gli alunni e per il personale scolastico. Il costo unitario per pasto offerto dall'aggiudicatario, ed aumentato degli oneri della sicurezza pari ad € 0.06 per il pasto della scuola dell'infanzia e sezione primavera e € 0.07 per la scuola primaria e secondaria di primo grado costituirà il corrispettivo unitario contrattuale.

Il numero dei pasti sopra riportato ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni frequentanti il servizio, nonché in relazione al calendario scolastico ed a altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

Il prezzo di aggiudicazione finale è imperativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, ed è soggetto unicamente ad aggiornamento dal 1° settembre in misura pari all'aumento del tasso

Timbro della società e firma del legale rappresentante



d'inflazione rilevato dall'ISTAT sull'andamento dei prezzi al consumo da applicare al prezzo dell'ultimo anno di durata del contratto.

Con il corrispettivo scaturente dalla gara di appalto si intendono interamente compensati all'impresa appaltatrice tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

ART. 24 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata dalla Commissione giudicatrice, nominata ai sensi di quanto previsto dall'art. 77 del D. Lgs. 50/2016, sulla base di apposita graduatoria, formata a seguito di valutazione ponderata di quanto offerto dalle Imprese concorrenti, secondo gli elementi e i parametri di punteggio descritti nel presente articolo.

Suddivisione punteggio

Offerta tecnico – qualitativa max punti 70/100

Offerta economica max punti 30/100

24.1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA - PUNTEGGIO MASSIMO 70

La qualità del servizio sarà valutata con attribuzione differenziata del punteggio sui seguenti criteri, desumibili dall'offerta progettuale:

SUB-PARAMETRI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICO-QUALITATIVE	PUNTEGGIO MASSIMO
PROGETTO DI GESTIONE , così suddiviso:	MAX PUNTI 40
Organizzazione del servizio (<i>Specificare l'organico impiegato per l'espletamento del servizio con rispettive qualifiche degli addetti, con le migliorie proposte dal concorrente rispetto a quanto previsto dal Bando, relativamente al numero e qualifica del personale impiegato, beni e attrezzature per la preparazione dei pasti e servizi correlati in aggiunta e/o in sostituzione a quelli necessari all'ordinario svolgimento del servizio</i>).	20 punti
Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari	3 punti
Utilizzo di prodotti biologici (almeno 1 obbligatorio)	3 punti
Utilizzo di prodotti DOP e IGP	3 punti
Migliorie al servizio	5 punti
Educazione alimentare: progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie e ai docenti	3 punti
Gradimento del servizio	3 punti

Timbro della società e firma del legale rappresentante

PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEI CENTRI DI COTTURA COMUNALE (presentazione di un progetto – max 6 pagine – contenente, in base al sopralluogo effettuato, un piano di interventi migliorativi sulle strutture, nonché acquisti di arredi ed attrezzature)	MAX PUNTI 20
PROGETTO DI INSERIMENTO LAVORATIVO DI PERSONE SVANTAGGiate AI SENSI DELLA LEGGE 381/91	MAX PUNTI 10

N.B. Il materiale offerto in sede di gara a cura della Ditta affidataria rimarrà di proprietà del Comune e verrà acquisito ai fini dell'inventario dei beni comunali.

Gli interventi migliorativi, gli arredi e le attrezzature previste nel progetto dovranno rispettare le leggi vigenti in materia di sicurezza.

La valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa è effettuata con la seguente formula:

$$C(a) = \sum [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

W_i = peso o punteggio attribuito al criterio (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (i) variabile tra zero ed uno;

Σ = sommatoria.

Per ogni sub-parametro sarà effettuato il seguente calcolo: media dei coefficienti – V(a), variabili tra 0 ed 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a ciascun concorrente in relazione al sub criterio di riferimento e trasformazione ad uno della media più alta, proporzionando poi a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate per ciascuno degli altri concorrenti;

24.2 VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA - PUNTEGGIO MASSIMO 30

L'offerta economica complessiva dovrà essere così espressa:

✓ prezzo unitario offerto in ribasso rispetto ai seguenti:

Importo complessivo del pasto:

- € 4,30 I.V.A. esclusa, per l'asilo nido e scuola infanzia;
- € 4,80 I.V.A. esclusa, per la scuola primaria e secondaria di I grado

Timbro della società e firma del legale rappresentante



Oneri e costi non soggetti a ribasso:

- € 0,06 I.V.A. esclusa, per l'asilo nido e scuola infanzia;
- € 0,07 I.V.A. esclusa, per la scuola primaria e secondaria di I grado

Importo soggetto a ribasso d'asta:

- € 4,24 I.V.A. esclusa, per l'asilo nido e scuola infanzia;
- € 4,73 I.V.A. esclusa, per la scuola primaria e secondaria di I grado e personale autorizzato

All'offerta economica più vantaggiosa verranno assegnati 30 punti ed alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$X = \text{prezzo più basso} \times \text{punteggio massimo (30)} / \text{prezzo in esame}$$

L'appalto avrà durata per l'anno scolastico 2017/2018 e 2018/2019

La Commissione assegnerà punteggio nullo all'offerta che non presenta sconti e punteggio massimo all'offerta che presenta il prezzo più basso.

Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimando le cifre al terzo decimale arrotondato per eccesso se il quarto decimale è pari o superiore a 5.

Si procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'articolo 97 c. 3 del D. Lgs n. 50/2016.

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

In caso di offerte uguali si aggiudicherà l'appalto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto relativamente all'offerta tecnica, in caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio che verrà effettuato al termine delle operazioni previste nella seduta della commissione aggiudicatrice in cui si procederà all'apertura dell'offerte economiche.

ART. 25 - Altre informazioni generali:

- ✓ La stazione appaltante si riserva la facoltà di escludere dalla gara i concorrenti per i quali non sussiste adeguata affidabilità professionale in quanto, in base ai dati contenuti nel Casellario Informatico dell'Autorità, risultano essersi resi responsabili di comportamenti di grave negligenza e malafede o di errore grave nell'esecuzione di lavori affidati da diverse stazioni appaltanti.
- ✓ Comporterà altresì l'esclusione del concorrente la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.

Timbro della società e firma del legale rappresentante



- ✓ La stazione appaltante escluderà i candidati/concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal Codice e dal Regolamento e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.
- ✓ La stazione appaltante si riserva di non procedere, come previsto all'art. 95 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, all'aggiudicazione della gara senza che i concorrenti possano rappresentare alcuna pretesa al riguardo.
- ✓ All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario deve prestare:
 - a) la garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016;
- ✓ Ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs. 50/2016 le pubblicazioni relative alla composizione della commissione giudicatrice e dei curricula dei suoi componenti nonché del provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni all'esito delle valutazioni dei requisiti soggettivi, economici finanziari e tecnico professionali saranno effettuate nel sito della Centrale Unica di Committenza;

In ogni caso nessun compenso o rimborso spetta ai concorrenti per la compilazione delle offerte presentate o in caso di annullamento della gara.

Articolo 26 – ASSICURAZIONI

L'Appaltatore si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a produrre in sede di sottoscrizione del contratto una polizza R.C.T. estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a € 500.000,00.

Articolo 27 – AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI CONTRATTO

Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione procedente si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto, così come previsto dall'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 .

Articolo 28 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'Appaltatore, entro il termine che verrà fissato dall'Amministrazione, dovrà consegnare all'Amministrazione stessa i documenti necessari alla stipula del contratto provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti.

Prima della stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale definito nella misura del 10% dell'importo dell'appalto aggiudicato. Il deposito cauzionale va costituito con le modalità previste dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016.

Resta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare entro 30 giorni la cauzione per un importo pari a quello eventualmente sostenuto dal Comune. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

In caso di rinnovo dell'appalto la cauzione dovrà essere rinnovata adeguandone l'importo.

Articolo 29 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Timbro della società e firma del legale rappresentante



Le interruzioni del servizio mensa per cause di forza maggiore (ad esempio sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni anticipate o altro, ecc.), non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate tempestivamente alla ditta.

Articolo 30 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio oggetto del presente, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati. In ogni caso l'Amministrazione rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno carico all'appaltatore.

Articolo 31 – CORRISPETTIVI

Il corrispettivo per ogni singolo pasto giornaliero effettivamente fornito, determinato in base all'offerta presentata in sede di gara, dovrà essere documentato da un numero di buoni mensa ritirati giornalmente dalla ditta e trasmessi al Comune per la verifica prima del pagamento del corrispettivo. Con tale corrispettivo giornaliero la ditta appaltatrice si intende ricompensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi essendo in tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del suddetto corrispettivo.

Le conseguenti liquidazioni avverranno entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura al protocollo comunale, previa verifica del DURC.

Articolo 32 – PENALITA'

1. Analisi delle qualità merceologiche

Qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita si applica una penale di €. 258,23 per ogni infrazione. Qualora il confezionamento e/o l'etichettatura delle derrate alimentari non è conforme alla vigente normativa in materia si applica una penale di €. 258,23 per ogni infrazione.

2. Analisi di quantità

Se il peso valutato su una media di dieci porzioni non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di €. 258,23 per infrazione.

3. Locale ed attrezzature della mensa

La mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature, utensili della mensa e la mancata manutenzione delle attrezzature comporta una penale di €. 309,87.

Il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei locali della cucina/dispensa comporta una penale di €. 309,87.

4. Cibi e bevande

Evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o la fornitura di cibi e stoviglie comportano una penale di €. 1.000,00 per ciascuna infrazione.

5. Ritardo orario nella distribuzione dei pasti

Se viene distribuito il pasto in ritardo rispetto all'orario previsto di inizio della refezione (ritardo superiore a 10 minuti) comporta una penale di €. 309,87 per ciascuna infrazione.

6. Arbitraria modifica menù

Se viene variato il menù senza comunicazione ed autorizzazione del Comune comporta una penale di €. 309,87 per ciascuna infrazione.

7. Mancata consegna dei pasti

Se non vengono consegnati i pasti ordinati comporta una penale di €. 1.000,00.

8. Mancata consegna di una portata del pasto

Se non viene consegnato una portata del pasto comporta una penale di €. 1.000,00.

Timbro della società e firma del legale rappresentante



9. Fornitura di cibi incommestibili per bruciature o per cottura non adeguata

La fornitura di cibi non commestibili per bruciature o per cottura non adeguata comporta una penale di € 1.000,00 salvo quanto previsto al successivo art. 44 in tema di risoluzione del contratto.

10. Rinvenimento di prodotti scaduti nelle dispense/cucine

Il rinvenimento di prodotti scaduti nelle dispense e/o nelle cucine comporta una penale di € 1.500,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto.

11. Abbandono arbitrario del servizio

In caso di abbandono arbitrario del servizio si applica una penale di € 1.500,00 per infrazione oltre alla risoluzione del contratto.

12. Mancato rispetto norme igienico-sanitarie del personale

In caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nel centro-cottura pasti ed addetto alla distribuzione e scodellamento dei locali mensa comporta una penale di € 500,00.

L'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti deve essere preceduta da regolare contestazione di inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro 5 giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la penale per ogni singola infrazione.

La riscossione dell'ammontare della penalità, da parte del Comune viene effettuata mediante ritenuta diretta sull'importo dovuto per il servizio del mese e dei mesi successivi nel quale è assunto il provvedimento definitivo di applicazione delle penali, oltre all'incameramento della cauzione. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica i diritti del Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi ivi compresa la facoltà di esercitare l'azione per il risarcimento dei maggiori danni.

Articolo 33 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamato l'Appaltatore mediante contestazione scritta per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tal caso l'Appaltatore sarà tenuto a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penalità pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio. Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha la facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;
- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- g) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Articolo 34 – PRIVACY

In osservanza delle norme di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si attesta che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Segreteria del Comune e,

Timbro della società e firma del legale rappresentante



successivamente, presso l'archivio comunale. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con trattamenti informatici e/o cartacei, idoneo a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della Legge 675/96, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di fare rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune.

Articolo 35 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Ai sensi degli artt. 26 e 28 del D. Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. si ritiene necessario redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) che si allega al presente, i costi relativi alla sicurezza riferiti al servizio di cui trattasi risultano essere pari a € 1.040,00.

Articolo 36 - CONTROVERSIE

Per qualunque controversia relativa al presente contratto sarà esclusivamente competente il foro di Terni.

La ditta affidataria elegge il proprio domicilio presso il Comune appaltante.

Articolo 37 - NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.

Allegati

1. DUVRI
2. Regolamento commissione mensa
3. Menù adottato durante a.s. 2016/2017

Timbro della società e firma del legale rappresentante

