

COMUNE DI MONTECCHIO

PROVINCIA DI TERNI

Area Amministrativa

Piazza G. Garibaldi n. 24 - 05020 Montecchio (Terni)

Tel. 0744/95571 - Fax 0744/951766 - PEC: comune.montecchio@postacert.umbria.it

* * * * *

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI MONTECCHIO

Codice Identificativo Gara (CIG)

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio Mensa nelle Scuole Materne, Elementari e Medie del Comune di Montecchio.

Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa delle seguenti scuole:

- Scuola dell'Infanzia (Scuola Materna);
- Scuola primaria (Scuola Elementare);
- Scuola Secondaria di 1° grado (Scuola Media);

nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura e relative attrezzature. Si precisa, altresì, che nella dizione "scodellamento/sporzionamento" deve intendersi inclusa anche l'attività di ridurre a piccoli pezzi il cibo destinato agli alunni più piccoli della scuola dell'infanzia.

La ditta aggiudicataria dell'appalto si impegna, con la sottoscrizione per accettazione del presente capitolato speciale di gara a rispettare tutte le norme ivi disciplinate.

ART. 2

DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

La durata dell'appalto per il servizio mensa scolastica è fissata in 2 (due) anni, con possibilità di proroga contrattuale per pari periodo alle medesime condizioni e patti determinati in sede di aggiudicazione. L'inizio del servizio è regolato dal calendario scolastico regionale o da particolari esigenze del Comune. Il contratto avrà durata di anni 2 (due) con possibilità di proroga contrattuale per altri due anni, a partire dalla data di affidamento del servizio.

Tre mesi prima della scadenza del contratto, l'Amministrazione Comunale accerterà la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse per la proroga contrattuale del servizio per pari periodo e, ove verificata detta convenienza, comunicherà al contraente la volontà di procedere in tal senso, ciò purché al momento del suo esercizio tale facoltà risulti conforme alle norme vigenti.

Alla naturale scadenza, senza che l'ente appaltante si sia avvalso della facoltà di proroga, il contratto si intende risolto di diritto, senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

Qualora alla scadenza prevista il Comune non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, non avendo completato le formalità relative all'appalto, dietro richiesta scritta, l'appaltatore dovrà effettuare il servizio fino all'aggiudicazione alla ditta subentrante e comunque entro il tempo massimo di mesi sei (proroga tecnica).

L'appaltatore è impegnato ad accettare tale proroga alle condizioni tutte del contratto, giuridiche ed economiche, vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.

L'inizio di ciascun anno scolastico è previsto presuntivamente per il 15 settembre e la fine per il 15 giugno. Il numero totale presunto di pasti da somministrare nel possibile quadriennio scolastico di durata dell'appalto (due anni + possibile proroga per altri due anni) è pari a circa 9.660 per la scuola materna (base d'asta € 5,82 a pasto), a circa 4.840 per le scuole elementari e medie (base d'asta € 4.90 a pasto) ed a circa 380 per gli insegnanti (base d'asta € 5,41 a pasto).

Pertanto, l'importo totale presumibile a base di gara di € 80.000,00 (euro ottantamila/00) oltre ad IVA 4%. Il numero di pasti giornalieri presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione Comunale.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché il menù e le grammature cui occorre far riferimento prima di formulare l'offerta. Le stesse potranno subire limitate modificazioni in relazione alla necessità di differenziare i pasti tra la scuola dell'infanzia e le altre scuole, per esigenze tecniche formulate dalla USL competente in materia e per eventuali altre esigenze dell'ente e dell'utenza.

ART. 3 PROCEDURA DI GARA ELIMINATO – VEDI ART. 5

ART. 4 REQUISITI DI AMMISSIONE

I soggetti interessati devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti di seguito specificati:

4.1 - Capacità giuridico - morale:

- a) Inesistenza di tutte le cause di esclusione dalla gara previste dall'art. 80 D.Lgs. n. 50/2016;
- b) Insussistenza di situazioni interdittive e ostative alla contrattazione con la Pubblica Amministrazione e alla partecipazione a gare pubbliche;
- c) Inesistenza di cause di esclusione dalle gare di appalto di cui all'art. 1 bis, c. 14, L. 383/2001 (emersione progressiva);
- d) Insussistenza di rapporti di controllo e collegamento ai sensi art. 2359 C.C. con altri concorrenti alla stessa gara nonché inesistenza di forme di collegamento sostanziale;
- e) non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ed impegno all'applicazione ai propri soci e lavoratori del CCNL di lavoro di settore.

4.2 - Capacità tecnico - professionale:

- a) Iscrizione nel Registro CCIAA che consenta l'effettuazione del servizio oggetto del presente appalto;
- b) di aver prodotto complessivamente negli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019 un numero di pasti non inferiore a 12.000 (pari a 4.000 unità annue) da produrre tramite

autocertificazione in conformità alle disposizioni del DPR 445/2000 e s.m.i., dalla quale risulti il committente, l'importo del contratto, i luoghi di esecuzione, il numero dei pasti forniti, la data di inizio ed eventuale data di ultimazione, senza che sia stata comminata alcuna sanzione per errori o colpe nell'espletamento del medesimo servizio. Nel caso di raggruppamento o consorzio, il requisito previsto dovrà essere posseduto dalla società mandataria per almeno il 60% e da almeno il 20% per le mandanti fino a copertura del totale;

4.3 - Capacità economico - finanziaria:

a) presentazione di almeno una dichiarazione bancaria rilasciata da almeno un Istituto Bancario attestante l'idoneità economica e finanziaria dell'impresa ai fini dell'assunzione dell'appalto per un importo non inferiore a € 20.000,00 (euro ventimila/00).

b) di aver registrato nell'ultimo triennio (2016 – 2017 - 2018), un fatturato per il medesimo servizio oggetto della gara non inferiore ad € 60.000,00 IVA esclusa, da produrre tramite autocertificazione in conformità alle disposizioni del DPR 445/2000 e s.m.i., dalla quale risulti il committente, l'importo del contratto, i luoghi di esecuzione, la data di inizio ed eventuale data di ultimazione, senza che sia stata comminata alcuna sanzione per errori o colpe nell'espletamento del medesimo servizio. Nel caso di raggruppamento o consorzio, il requisito previsto dovrà essere posseduto dalla società mandataria per almeno il 60% e da almeno il 20% per le mandanti fino a copertura del totale.

ART. 5

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato alla concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata dal massimo punteggio conseguibile (fino a punti 100).

Il punteggio per l'aggiudicazione della gara sarà attribuito dalla Commissione Tecnica in base ai seguenti elementi di valutazione:

CRITERI				PUNTEGGI
A	MODALITA' DI GESTIONE ED ATTUAZIONE DEL SERVIZIO	A.1		Max punti 40
			SUB-CRITERI	SUB-PUNTEGGI
			Descrizione delle diverse fasi di preparazione degli alimenti del loro confezionamento (con preferenza per materiali riciclabili, o in ceramica per le stoviglie o metallo per le posate) e trasporto.	Max punti 10
			Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti.	Max punti 10
			Descrizione delle modalità di approvvigionamento e selezione dei fornitori e cadenza di consegne delle materie prime, con particolare riferimento all'utilizzo di prodotti biologici e a Km 0.	Max punti 6
			Organigramma del personale utilizzato	Max punti 6
			Gestione delle emergenze: Disponibilità di cucina alternativa in grado di	Max punti 8

			garantire un efficiente espletamento del servizio e descrizione delle attività volte al superamento delle emergenze.		
B	PROGETTO PER LA PROMOZIONE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE				Max punti 20
		B.1	Descrizione del piano di educazione alimentare attraverso attento esame delle soluzioni metodologiche previste.	Max punti 20	
C	STRUMENTI DI VERIFICA E CONTROLLO DEL SERVIZIO				Max punti 10
		C.1	Soluzioni volte alla verifica/controllo della qualità dei pasti e del gradimento del servizio da parte dell'utenza con proposta di soluzioni alternative.	Max punti 10	
Punteggio totale dell'Offerta Tecnica					Max punti 70

OFFERTA TECNICA MAX PUNTI 70/100

L'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti dell'offerta tecnica (A-B-C) avviene assegnando un coefficiente compreso tra zero ed uno da parte di ciascun commissario, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento dell'offerta. Tali coefficienti vengono moltiplicati per i punteggi massimi attribuibili e previsti per ogni parametro o sub-parametro. La somma che ne risulta determina il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica. Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni parametro o sub-parametro sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo coefficiente numerico. Gli stessi ed il relativo coefficiente saranno utilizzati dalla Commissione per la valutazione del progetto tecnico:

GIUDIZIO COEFFICIENTE

Ottimo	1,0
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0,0

OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 30/100

La valutazione delle offerte economiche avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà presentato il massimo ribasso sull'importo posto a base d'asta il punteggio massimo di 30, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente con applicazione della seguente formula matematica:

$$X = R_i / R_{max} * 30$$

Dove:

X= punteggio da attribuire;
Rmax= Ribasso massimo offerto;
Ri= Ribasso offerto dal concorrente i-esimo;
30= punteggio massimo attribuibile.

L'offerta tecnica dovrà essere corredata dalle giustificazioni di cui all'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 riguardanti:

- gli estremi del CCNL di riferimento dell'impresa offerente;
- il numero di addetti previsti, il monte ore settimanale e l'inquadramento retributivo;
- l'indicazione delle componenti economiche che concorrono a formare l'importo complessivo dell'offerta espresse in termini percentuali (esempio: percentuale incidenza costo personale addetto, carburante, ammortamento mezzi, utile,);
- esaustiva descrizione di eventuali condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio. In caso che il suddetto documento sia sottoscritto da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono ammesse offerte condizionate.

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

L'Ente Appaltante potrà decidere di non procedere alla aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso e, se pari, si procederà a sorteggio.

In caso di offerte anormalmente basse, individuate secondo l'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 si procederà ai sensi dello stesso articolo del Decreto qui richiamato.

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara.

Il giudizio della Commissione di gara è insindacabile.

ART. 6

ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà:

- prestare cauzione definitiva nella misura di cui all'art. 103 del D.Lgs.50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali e di registrazione che saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta con l'avvertenza che, in caso contrario e se non verranno prodotte adeguate giustificazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione e l'affidamento al concorrente immediatamente successivo.

ART. 7

MODALITA' DEL SERVIZIO

A) Il servizio di refezione comprende la fornitura, la preparazione, il trasporto, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa delle seguenti scuole:

- Scuola dell'Infanzia (Scuola Materna);
- Scuola primaria (Scuola Elementare);
- Scuola Secondaria di I° grado (Scuola Media);

nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura e relative attrezzature.

B) La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo, munito di apposita tessera sanitaria e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso in base alla vigente normativa di legge.

C) La cottura dei pasti avverrà presso il centro di cottura messo a disposizione dal Comune.

Il centro di cottura unitamente alle attrezzature di cui al successivo articolo 9 dovrà essere mantenuto in perfetto stato di funzionamento e riconsegnato nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati. La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere a sue spese a dotare il centro di cottura di ogni attrezzatura della quale sia sprovvisto e che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso;

D) I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nelle allegate tabelle dietetiche. I pasti da fornire alle insegnanti e collaboratori dovranno essere con grammatura per adulti. Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle. I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare, dovranno essere di prima qualità e scelta.

E) I pasti dovranno essere trasportati in contenitori termici che garantiscano il mantenimento delle temperature previste dalla legge, distribuiti e scodellati agli utenti del servizio dalle ore 11.30 alle ore 13.30 di tutti i giorni in cui la Scuola è aperta, ad esclusione del sabato. La fiduciaria di ogni plesso dovrà comunicare al personale di cucina, entro le ore 9.30 di ogni giorno di lezione, il numero degli utenti;

F) Agli utenti, la Ditta appaltatrice, dovrà fornire, giornalmente, piatti e posate monouso in confezioni singole conformi ai requisiti di legge (o con preferenza -in alternativa- per quelli riciclabili o in ceramica per le stoviglie o in metallo per le posate), tovaqlioli e tovaqliette monouso;

G) I pasti giornalieri, presumibilmente, potranno raggiungere un totale a base di gara per i quattro anni scolastici (anni due + possibile proroga per altri due anni) di circa n. 16.000 (sedecimila) pasti. Il su citato numero dei pasti non è vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo suscettibile di variazioni in più o in meno. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, ove la Ditta potrà essere avvertita con 2 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa, nel caso invece che, per causa di forza maggiore, la Ditta non potrà essere avvisata nei termini di cui sopra, sarà riconosciuta alla stessa un indennizzo pari al 30% del costo medio giornaliero dei pasti. In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, a questa resterà la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli Uffici del Comune.

H) La frutta precedentemente lavata, dovrà essere sbucciata dal personale addetto allo scodellamento, durante la consumazione del pasto da parte dei piccoli utenti e non prima (la frutta deve essere dunque distribuita lavata e con la buccia in ogni sezione ed ivi sbucciata).

ART. 8

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

A) La ditta aggiudicataria è responsabile della gestione del Centro di cottura annesso al complesso scolastico e del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.5.97 n. 155);

B) Tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;

C) Tutti i costi del personale necessario al buon esito del servizio e di cui all'articolo precedente lettera B) e tenendo presente che il personale assente dovrà essere sostituito;

D) applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio, del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e comunicazione, prima dell'inizio del

servizio, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso. Rispetto, ove applicabili, delle norme relative ai cambi di gestione del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo - ristorazione collettiva (mense aziendali), con assunzione di lavoratori/lavoratrici della Ditta che ha precedentemente svolto il Servizio di Refezione per conto di questo Comune se ed in quanto in possesso dei requisiti di legge;

E) il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, dovrà essere in possesso del libretto sanitario ed indosserà, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco;

F) dotazione del centro di cottura messo a disposizione dal Comune di ogni attrezzatura della quale lo stesso sia sprovvisto e necessaria ai fini del rilascio delle registrazioni sanitarie per l'espletamento del servizio;

G) stoviglie e posateria;

H) manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;

I) spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, refettori, attrezzature e stoviglie;

L) spese relative alla fornitura agli utenti, di piatti, posate (con preferenza per quelli riciclabili o in ceramica per le stoviglie o in metallo per le posate), bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso;

M) spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;

N) stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile e penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone;

O) spese registrazione contratto;

P) adempimenti e spese per la registrazione sanitaria per i centri di cottura ed i refettori;

Q) oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi;

ART. 9

ONERI A CARICO DEL COMUNE

A) Il Comune metterà a disposizione della Ditta appaltatrice un Centro di cottura annesso al complesso scolastico;

B) spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario;

C) spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua, telefono (limitatamente alle telefonate dovute ad esigenze di servizio);

D) spese relative al consumo del gas.

ART. 10

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;

2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;

3. esibire il cartellino di riconoscimento;

4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;

5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;

7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
9. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
11. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

ART. 11 CONTROLLI

Il Responsabile del Procedimento del Comune di Montecchio procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio, mediante ispezioni. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati attraverso l'U.S.L. E', altresì, prevista la possibilità di effettuare controlli sul funzionamento del servizio da parte di un dipendente comunale preposto al controllo, il quale, potrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile di Area che adotterà i provvedimenti conseguenziali.

ART. 12 PENALI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 - Quantità

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

€ 5.550,00 (cinquemilacinquecento/00);

Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico.

€ 3.000,00 (tremila/00);

Mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

€ 300,00 (trecento/00);

Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.).

€ 300,00 (trecento/00);

Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

2 - Rispetto del menu

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Mancato rispetto del menu previsto (primo piatto).

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Mancato rispetto del menu previsto (secondo piatto).

€ 300,00 (trecento/00);

Mancato rispetto del menu previsto (contorno)

€ 300,00 (trecento/00);

Mancato rispetto del menu previsto (frutta).

3 - Igienico-sanitari (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge):

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Rinvenimento di parassiti.

€ 2.000,00 (duemila/00);

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

€ 3.000,00 (tremila/00);

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

4 - Tempistica

€ 550,00 (cinquecentocinquanta/00);

Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

5 - Altro

Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il Responsabile di Area applicherà una penale da € 258,22 a € 2.582,28 a secondo della gravità dell'infrazione stessa.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 13

RILIEVI E CONTESTAZIONI

Il Responsabile di Area a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente contratto dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione della stessa dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione. Le controdeduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 8 giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera raccomandata A.R. dal Comune.

Ove entro tale termine, la Ditta non fornisca alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero accoglibili, il Responsabile di Area applicherà le penali previste dal presente contratto.

ART. 14

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 7 le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26.05.1997 n. 155;
- d) casi di grave tossinfezione alimentare;
- e) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- f) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 15

PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Il corrispettivo dovuto alla Ditta Appaltatrice sarà liquidato ogni tre mesi, su presentazione di fattura regolarmente vistata dal Responsabile del Procedimento, ed entro il mese successivo a quello a cui si riferiscono le prestazioni medesime.

Non è ammessa la revisione dei prezzi per l'intero periodo di affidamento del servizio.

ART. 16

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (come ad es: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 277/91, D.Lgs. 626/94, D.P.R. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

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

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

ART. 17 CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

Come previsto dall'art. 2 e 3 del D.Lgs. n. 155/1997 la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il Centro di cottura di produzione pasti;
- i locali di stoccaggio e somministrazione del pasto.

In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- rassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 18 STIPULA DEL CONTRATTO

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà:

1. costituire prima della stipula del contratto, apposito deposito cauzionale determinato in base a quanto disposto dall'art. 103 del D.Lgs.50/2016 dell'importo di aggiudicazione al netto di IVA. Tale cauzione è presentata a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, del pagamento di ogni addebito a carico della stessa in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

- La fidejussione bancaria od assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. su semplice richiesta scritta della committente.

- Nel caso di partecipazione da parte di Raggruppamenti Temporanei di Imprese la cauzione dovrà essere presentata dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti.

- La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano che su di essa eventualmente l'Ente Appaltante operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg.

15 dalla lettera di comunicazione a riguardo dell'Ente Appaltante, sorgerà in quest'ultimo la facoltà di risolvere il contratto.

- La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'Appaltatore, e comunque non prima della regolazione di ogni dare-avere.

2. Presentare i documenti previsti dalla vigente normativa antimafia.

3. Presentarsi, nella sede comunale, nel giorno e nell'ora che saranno indicati, per la firma del contratto.

ART. 19 CAUZIONE

L'appaltatore dovrà costituire, per i termini di durata dell'appalto, una cauzione fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi previsti dal contratto derivante dal presente CSA, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte dell'appaltatore, ivi compreso il maggior prezzo che la Stazione Appaltante dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'appaltatore, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'appaltatore stesso.

Sono fatte salve le previsioni di cui all'art. 93, comma 7, del D.Lgs.50/2016 in ordine alla riduzione al 50% della garanzia per gli operatori economici certificati secondo le norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, della serie UNI CEI EN45000 e serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamenti/consorzi costituiti o non, per usufruire del beneficio della riduzione di cui sopra, tutte le imprese riunite dovranno essere certificate secondo le determinazioni di cui al succitato comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs.50/2016.

La garanzia potrà essere costituita nei seguenti modi:

a) in contanti;

b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito;

c) mediante fideiussione bancaria;

d) mediante polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da primarie imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

Ogni atto fideiussorio dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

a) la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. e l'impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando la Stazione Appaltante non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

b) la rinuncia dell'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore principale ad opera del creditore di cui all'art. 1957 C.C.;

c) l'impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni a semplice richiesta della Stazione Appaltante, senza alcuna riserva.

Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna della documentazione idonea costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs.50/2016, la mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs.50/2016, da parte della Stazione Appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione nei casi in cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, della medesima durante l'esecuzione del contratto.

L'importo della cauzione definitiva verrà trattenuto fino ad ultimazione del servizio e comunque fino a che non sia stata eliminata ogni eccezione e definita qualsiasi controversia. Nel caso in cui l'aggiudicatario del servizio dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificati motivi e giusta causa, la stazione appaltante è tenuta a rivalersi, a titolo di penale, su detto deposito cauzionale definitivo.

ART. 20

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 21

DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni oggetto del presente Capitolato.

ART. 22

RISERVATEZZA DEI DATI

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/1990 e successive modifiche ed integrazioni;
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

Il tutto nel rispetto della vigente normativa in materia e del Reg. UE n. 679/2016.

ART 23

CONTROVERSIE

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Per ogni controversia è competente esclusivo e inderogabile il Foro di Terni.

ART. 24

DOCUMENTI DI GARA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto contenente anche le tabelle dietetiche (menù e grammature) e le indicazioni sul servizio è disponibile presso L'Ufficio Protocollo dell'Area Amministrativa del Comune di Montecchio – P.zza G. Garibaldi n. 24 – Montecchio (TR) - Tel. 0744/95571 - Fax 0744/951766 nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00 martedì e giovedì dalle ore 15.00 alle ore 18.00.

ART. 25

TUTELA DEI DATI PERSONALI DELL'UTENZA

L'appaltatore ed il suo personale sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni attinenti all'espletamento del servizio. In particolare dovranno essere osservate le prescrizioni contenute nel Codice in materia di dati personali e decreto privacy (Reg. UE n. 679/2016) in vigore per tutta la durata del contratto.

ART. 26

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi della legge n°241/1990 e s.m.i. è il Responsabile dell'Area Amministrativa, Titolare di P.O. del Comune di Montecchio – Dott. Michele Zotti.

ART. 27

RINVIO A NORME VIGENTI

La presentazione dell'offerta implica per i partecipanti, l'accettazione incondizionata ed il rispetto di tutte le clausole o condizioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia alle norme contenute nel vigente Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, nel disciplinare di gara, nel Codice Civile e alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Allegato

E' allegato al presente capitolato speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, il seguente allegato tecnico:

- Allegato A) concernente menu e grammature/tabelle dietetiche.