

COMUNE DI MELILLI

Provincia di Siracusa

C.F. n. 81000590893 - P.IVA 00075820894 Tel. 0931/552111 - Fax 0931/552160 - Cod. ISTAT 012 - Cod. catastale F107

PROCEDURA APERTA ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'OBBLIGO DI MELILLI CENTRO E DELLE FRAZIONI DI VILLASMUNDO E DI CITTA' GIARDINO A.S. 2016/2017 - PERIODO DAL 09/01/2017 E COMUNQUE DALLA DATA DI EFFETTIVO AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO E FINO 31/05/2017 E SUCCESSIVO A.S. 2017/2018.

CIG: 688714295D

Ai fini della presente procedura si intende per "~~Cate~~" il D. Lgs. n. 50/2016, per "~~UC~~" la Centrale Unica di Committenza Carlentini Melilli

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

TITOLO I

OGGETTO DEL DELL'APPALTO - DURATA - VALORE PRESUNTO - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 - PROCEDURA DI AFFIDAMENTO – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

ART. 3- DURATA DELL'APPALTO

ART. 4 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO

ART. 5 - MODALITÀ' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

TITOLO II

MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

ART. 6 - COMPOSIZIONE UTENZA- CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

ART. 7 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI:

caratteristiche – modalità di approvvigionamento – stoccaggio – conservazione

ART. 8 - CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI DA IMPIEGARE

ART. 9 - PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 10 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ART. 11 - PERSONALE

ART. 12 - DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

ART. 13 - RESPONSABILITÀ'

ART. 14 - CONTROLLI DI QUALITÀ' - HACCP - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

ART. 15 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

ART. 16 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 17 - ATTIVITÀ DI VIGILANZA
ART. 18 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
ART. 19 - BLOCCO DELLE DERRATE
ART. 20 - RIFIUTO DELLA FORNITURA
ART. 21 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - POLIZZA ASSICURATIVA

TITOLO III

ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

ART. 22 - CORRISPETTIVI - PAGAMENTI
ART. 23 - DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO
ART. 24 - INADEMPIENZE E PENALITÀ
ART. 25 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 26 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
ART. 27 - RECESSO UNILATERALE
ART. 28 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA E CONTRIBUTO ANAC
ART. 29 - STIPULA CONTRATTO
ART. 30 - ONERI FISCALI
ART. 31 - CONTROVERSIE
ART. 32 - RINVIO

TITOLO I

OGGETTO DELL'APPALTO - DURATA - VALORE PRESUNTO - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica destinato agli alunni e al personale scolastico avente diritto, delle scuole dell'infanzia e primaria, da prestare presso le strutture e secondo le condizioni e le modalità che verranno di seguito indicate e prevede nel dettaglio i seguenti interventi:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti secondo i menù indicati dalla competente autorità sanitaria;
- Produzione dei pasti destinati ai singoli plessi scolastici sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola;
- Confezionamento e trasporto-veicolazione dei pasti con adeguati mezzi di trasporto e con idonei contenitori isotermitici;
- Distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole interessate al servizio;
- Distribuzione e somministrazione giornaliera di bottiglietta d'acqua naturale da 50cl. e bicchiere a perdere a ciascuno degli utenti delle scuole interessate al servizio;
- Fornitura di tovaglette di carta monouso e di posateria e tovaglioli a perdere;
- Riassetto dei locali utilizzati per il servizio con personale e materiale di pulizia a carico della ditta appaltante e raccolta e smaltimento dei relativi rifiuti;

e le seguenti prestazioni aggiuntive-migliorative del servizio:

- integrazione nei menù previsti per le festività annuali di dolci tipici/tradizionali;
- l'impiego di un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da agricoltura biologica, D.O.P./I.G.P. e/o da sistemi di filiera corta (kmzero) e biologica, documentati attraverso: certificazioni di conformità della fornitura attestanti la provenienza biologica dei prodotti e/o dichiarazione ed attestazione della ditta, di utilizzo, per l'espletamento del servizio, di prodotti biologici, DOP, IGP e/o da sistemi di filiera corta certificati.

Il numero dei pasti da fornire complessivamente è pari a 53.405, di cui per l'anno scolastico 2016/2017- periodo dal 09/01/2017 al 31/05/2017 è pari a 22.639 pasti presunti, mentre per il successivo A.S. 2017/2018 è previsto in 30.766 pasti presunti, determinati secondo la composizione dell'utenza comunicata dalla Direzioni scolastiche competenti, di seguito precisata.

Art. 2 – PROCEDURA DI AFFIDAMENTO – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La procedura di affidamento del presente servizio è individuata nella procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016.

Il criterio di aggiudicazione dell'appalto è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, trattandosi di un servizio di cui all'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ivi elencato nell'allegato IX.

L'aggiudicazione verrà disposta, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, tenendo conto dei seguenti criteri oggettivi, quali aspetti quali/quantitativi connessi all'oggetto dell'affidamento:

- in favore del concorrente che sommati i punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica, avrà conseguito il punteggio più alto. In caso di offerte con uguale punteggio totale, l'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che abbia ottenuto il maggiore punteggio relativamente all'offerta tecnica". Qualora i punteggi attribuiti al "valore tecnico" dovessero essere uguali, si procederà per sorteggio ai sensi e per gli effetti del R.D. n. 824/1924.
- anche in presenza di una sola offerta valida, purchè ritenuta congrua e conveniente dall'Amministrazione.

La valutazione delle offerte, sarà effettuata da un'apposita Commissione, nominata secondo il combinato disposto dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 8 c. 6 della L.R. n. 12/2011 così come modificato dalla L.R. 17 marzo 2016 n. 3 (*pubbl. GURS 18/03/2016 n. 12 - Suppl. Ord. N. 1*) e dall'art. 24 della L.R. 17 maggio 2016 n. 8 (*Pubb. GURS 24 maggio 2016 n. 8*),

che per l'assegnazione del punteggio complessivo finale da assegnare a ciascun partecipante ammesso, si avvarrà delle seguenti tabelle e dei loro rispettivi punteggi massimi:

Punteggio complessivo massimo 100 punti, così articolato:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTEGGIO	100

1. VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA: Max punti 70, con riferimento ai seguenti criteri di valutazione:

ELEMENTI CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
QUALITÀ' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	DA 0 A 21
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	DA 0 A 4
SERVIZI MIGLIORATIVI UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E/O KMZERO E/O D.O.P. E/O I.G.P.	DA 0 A 15
SERVIZI AGGIUNTIVI PRODOTTI DOLCIARI TIPICI E TRADIZIONALI	DA 0 A 20
PROSSIMITA' TRA LUOGO COTTURA E CONSUMO	DA 0 A 10
PUNTEGGIO TOTALE	70

Per ciascun criterio di valutazione, la Commissione di gara attribuirà il punteggio complessivo previsto nella precedente tabella, in base ai seguenti sottocriteri:

1	QUALITÀ' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO 1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara, Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio risponde alle caratteristiche dell'utenza, che presenta il più alto livello di correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento, nonché la miglior completezza ed aderenza al capitolato di gara. 1.2 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte Descrizione delle procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte da parte della affidataria, con specificazione dei tempi; possesso eventuale di certificazioni di qualità ulteriori rispetto alla UNI EN ISO 9001-2008 per i servizi di refezione scolastica Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede strumenti di monitoraggio, verifica e valutazione più efficaci per il controllo della qualità del servizio, anche con specificazione analitica di certificazioni di qualità, indicatori, modalità operative, tempi e strumenti previsti. 1.3 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature Descrizione dei trattamenti di pulizia e sanificazione di ambienti, macchinari e attrezzature, con indicazione delle modalità, della tempistica, delle caratteristiche dei prodotti utilizzati (detergenti, disinfettanti, sanificanti, ecc), della loro conservazione e in generale delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta. Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il più efficace programma di pulizia e sanificazione, anche con riferimento alla tempistica dell'intervento, alle caratteristiche dei prodotti utilizzati, alla loro conservazione ed alle misure generali e specifiche di igiene ambientale adottate	DA 0 A 21 max da 0 a 7 max da 0 a 7 max da 0 a 7
----------	--	--

	-per distanza media intercorrente tra luogo di cottura e punti di consumo compresa tra 40 km e 30 km, da comprovare attraverso dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza in km da ciascuna struttura di distribuzione e consumo punti: 5 -per distanza media intercorrente tra luogo di cottura e punti di consumo inferiore ai 30 km, da comprovare attraverso dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza in km da ciascuna struttura di distribuzione e di consumo punti: 10 Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerente il cui centro cottura è posto complessivamente alla minore distanza media chilometrica dalle scuole interessate al servizio, sopra indicate come punti di riferimento, in relazione alla salvaguardia delle qualità nutrizionali ed organolettiche dei pasti: La verifica delle distanze dichiarate avverrà tramite utilizzo della applicazione Google maps. Il servizio permette di calcolare le distanze chilometriche	
--	--	--

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, la commissione procederà ad assegnare, per ogni sub profilo, un giudizio tra i cinque di seguito indicati in tabella, cui corrisponde un coefficiente.

Il punteggio di ogni sub profilo sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub profilo stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (coefficiente V(a)_i).

I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO
1,00	ottimo
0,80	buono
0,60	sufficiente
0,40	scarso
0,20	inadeguato

Coefficiente V(a)_i = media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

A fini della valutazione dell'offerta verrà utilizzato il metodo aggregativo-compensatore come da allegato "P" del DPR 207/2010, mediante la seguente formula:

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

Dove

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

n = Numero totale dei requisiti

W_i = Peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria

I coefficienti V(a)_i sono determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, che richiedono una valutazione discrezionale, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Nella valutazione delle

offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le medie provvisorie prima calcolate.

Si procederà, inoltre, ad applicare la procedura di riparametrazione per ciascun sub-profilo, per ciascun profilo e, successivamente, sul punteggio complessivo riferito all'offerta tecnica.

Al concorrente che otterrà il maggiore punteggio sarà dunque assegnato il punteggio massimo sopraindicato, ed agli altri un punteggio ricalcolato in modo proporzionale.

2. OFFERTA ECONOMICA: Max 30 punti

Riferita all'offerta che presenta l'importo economico complessivo (I.V.A esclusa) più basso per ciascun pasto, cui sarà assegnato il punteggio massimo (30 punti)..

Per le altre offerte il punteggio verrà calcolato con la seguente formula:

$\text{Punt. Offerta} = \frac{\text{Punt. Max (30)} * \text{P.max}}{\text{P.offerta in esame}}$	dove: Punt. Max = punteggio massimo (30 punti) P. max = prezzo più basso offerto P.offerta = prezzo dell'offerta economica in esame Punt. Offerta = punteggio dell'offerta economica in esame
---	--

L'operatore economico è tenuto ad indicare, nell'offerta economica anche i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

La durata complessiva dell'appalto è di due anni scolastici, con decorrenza per l'A.S. 2016/2017 dal 09/01/2017 e comunque dalla data di effettivo affidamento del servizio e fino al 31/05/2017 e successivo A. S. 2017/2018 con decorrenza di norma dal 02/11/2017 al 31/05/2018. Le date specifiche di inizio/termine del servizio verranno comunque comunicate alla Ditta affidataria da parte del servizio comunale competente.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere o rescindere dal contratto in qualsiasi momento per ragioni di pubblico interesse anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici, legislativi e di natura economico/finanziaria.

Alla naturale scadenza contrattuale dell'affidamento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, qualora se ne ravvisi la necessità, nelle more dell'indizione di una nuova procedura di gara, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. n.50/2016 l'impresa aggiudicataria è tenuta a continuare agli stessi patti e condizioni la prestazione del servizio per tutto il tempo necessario all'emanazione di un nuovo atto di affidamento. Il compenso sarà proporzionale al periodo di servizio prestato.

Art. 4 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO

L'importo a base di gara è fissato per costo unitario pasto, da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo, remunerativo di ogni prestazione oggetto dell'appalto a carico della ditta offerente, in € 4,27 di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso ed I.V.A. al 4%.

L'importo complessivo presunto del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'obbligo di Melilli centro e delle frazioni di Villasmundo e di Citta' Giardino A.S. 2016/2017 - periodo dal 09/01/2017 e comunque dalla data di effettivo affidamento del servizio e fino 31/05/2017 e successivo A.S. 2017/2018, tenuto conto della durata stabilita nel precedente articolo è pari ad € 228.039,35 di cui € 1.602,15 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e oltre I.V.A al 4%;

L'importo complessivo calcolato con riferimento ad un numero di 53.405 pasti presunti ha valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce alcun obbligo per il Comune nei confronti della ditta affidataria.

Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi propri e con la contribuzione degli utenti.

Art. 5 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica deve rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento ispirati alla promozione e tutela della salute dell'utente.

Esso dovrà svolgersi nei giorni feriali, con esclusione del sabato, ricadenti nel periodo dal 09/01/2017 e comunque dalla data di effettivo affidamento del servizio e fino al 31/05/2017 e successivo A. S. 2017/2018 e secondo il calendario delle attività scolastiche locali e/o tenuto conto di ulteriori ed eventuali disposizioni di sospensione delle stesse.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e non potrà pretendere alcun indennizzo.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero della ditta appaltatrice.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

TITOLO II

MODALITÀ ' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Art. 6 - COMPOSIZIONE UTENZA - CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all'art. 1 dovrà essere eseguito nei confronti dell'utenza composta da:

SCUOLA INFANZIA

- **alunni e personale educativo-didattico ed ausiliario avente diritto della Scuola dell'infanzia di Melilli centro:**

Plesso scolastico "Matteotti" C.da Scala Corta, s.n.c.

Plesso scolastico "Don Bosco" Piazza Don Bosco, s.n.c.

Plesso scolastico "Collegio di Maria" Piazza Matrice, s.n.c.

- **alunni e personale educativo-didattico ed ausiliario avente diritto della Scuola dell'infanzia della Frazione di Villasmundo**

Plesso "R.Agazzi" Via Anapo, s.n.c.;

- **alunni e personale educativo-didattico ed ausiliario avente diritto della Scuola dell'infanzia della Frazione di Città Giardino** Plesso "L. Annino" Via Pirandello, s.n.c.;

SCUOLA PRIMARIA

- **alunni e personale educativo-didattico ed ausiliario avente diritto della Scuola di primo grado della Frazione di Villasmundo**

Plesso "F. Mandolfo" C.da Corvo s.n.c.

Plesso "M. di San Giuliano" Via Savonarola s.n.c.

- **alunni e personale educativo-didattico ed ausiliario avente diritto della Scuola di primo grado della Frazione di Città Giardino**

c/o Plesso "L. Annino" Via Pirandello, s.n.c.;

Il numero dei pasti annuo "presunto" è **53.405**, così suddiviso:

n. **43.474** pasti per le scuole d'infanzia, di cui presunti n.20.471 per Melilli centro, n. 12996 per Villasmundo e n. 10007 per Città Giardino;

n. **9.931** pasti per la scuola di primo grado, di cui presunti n. 6.803 per Villasmundo e n. 3.128 per Città Giardino;

Si precisa che, essendo tale valore presunto, è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del servizio.

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni d'apertura dei servizi scolastici, non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito né ad eventuale risarcimento di danni.

L'A.C. potrà richiedere al gestore la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni, in sostituzione del pasto quotidiano. Prima dell'inizio del servizio, l'A.C. concorderà con la ditta aggiudicataria le precise modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc.), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza.

1 locali, le apparecchiature e le attrezzature impiegate, dove la Ditta provvederà alla cottura ed al confezionamento dei pasti dovranno essere autorizzati dall'ASP competente del territorio. Il possesso dell'autorizzazione di cui sopra è condizione essenziale per la partecipazione all'affidamento del servizio.

L'A.C. di Melilli si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento con le modalità ritenute più opportune e a proprio insindacabile giudizio l'andamento del servizio affidato e la corretta applicazione del presente capitolato.

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

Art. 7 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche - modalità di approvvigionamento – stoccaggio - conservazione

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
 - conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare -nazionale e regionale, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
 - conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
 - di natura agricola e agroalimentare provenienti da sistemi di filiera corta e biologica quando previsto;
- Si evidenzia inoltre che:
- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
 - l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
 - le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
 - è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.P;
 - è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse e l'applicazione di penale;
 - l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
 - le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art. 8- CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI DA IMPIEGARE

Per tutti gli alimenti indicati nelle Tabelle dietetiche, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore nonché ambientali.

La ditta affidataria si impegna alla fornitura dei pasti e del servizio completo degli stessi per come specificato nel precedente art.I, confezionati in porzioni singole preparate nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori (in un numero sufficiente e suddivisi per le sezioni interessate) che assicurino la consumazione dei pasti giustamente caldi senza ulteriori o sussidiari impieghi di forni o stufe. E' tassativamente vietata la somministrazione dei pasti che non vengono trasportati nelle suddette condizione di temperatura.

Per i pasti di che trattasi devono essere utilizzati prodotti freschi.

In merito agli alimenti da fornire si precisa, in particolare, quanto segue:

- Le verdure devono essere di stagione, fresche, pulite e selezionate, prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie; devono altresì essere giunte alla naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, prive di altri corpi e prodotti estranei e non devono presentare tracce di

alterazione e fermentazione anche incipiente. Le insalate devono essere confezionate con verdure fresche, pulite, selezionate e spezzettate in giornata e trasportate in confezioni singole non commiste alla carne o al pesce.

- La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata ed esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

- Il pane, fresco di giornata, deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Dovrà altresì essere contenuto in apposita confezione singola.

- Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

- Il formaggio di condimento deve essere della qualità grana padano o parmigiano (cioè quello presente nelle tabelle dietetiche). I formaggi freschi (mozzarelle e similari), devono essere prodotti con latte pastorizzato, trasportati in porzioni singole mantenute in idonei contenitori e ad una temperatura che ne garantisca la bontà.

- La carne, (es. di bovino - pollo - maiale – tacchino) deve essere fresca e di prima qualità.

- La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Il riso dovrà essere di ottima qualità, puro e privo d'impurità.

- L'olio deve essere esclusivamente d'oliva extravergine e di ottima qualità.

- Le uova di gallina, devono essere fresche e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

- Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità e senza conservanti.

Tutti i contorni devono essere confezionati in porzioni singole non commiste né alla carne né alle uova né al formaggio.

Infine, si precisa che la qualità degli approvvigionamenti dovrà essere dimostrata dalla ditta affidataria con idonea documentazione (fatture, bolle di accompagnamento, etc.) da esibire a richiesta dell'Amministrazione.

Tutti i contenitori per il trasporto devono essere igienicamente idonei e tali da assicurare una adeguata protezione alle sostanze trasportate evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno causato da agenti atmosferici, parassiti od altri fattori ambientali.

Tutti i recipienti, le tovagliette di carta monouso, la posateria, i bicchieri e i tovaglioli a perdere, le bottigliette d'acqua minerale naturale e quant'altro materiale fornito dalla Ditta affidataria, dovranno rispondere ai requisiti di legge.

Art.9- PREPARAZIONE DEI PASTI

9a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso il Centro Cottura indicato dall'operatore economico.

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

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

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

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

La Ditta dovrà adeguarsi per la preparazione dei pasti ai menù e alle grammature indicati dalle Tabelle Dietetiche nonché ai requisiti qualitativi e microbiologici delle derrate indicati dalla normativa vigente in materia.

9b) Variazioni dei menù:

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle Tabelle dietetiche predisposte dall'autorità sanitaria competente. Esse saranno tassative, ma invertibili. Nessuna variazione all'elenco dei menù è consentita in via ordinaria, senza preventiva autorizzazione della committente e - ove necessario - dalle autorità preposte.

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

- guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della Ditta sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della Ditta sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

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

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

9c) Limiti di tolleranza sulle grammature:

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

9d) Diete speciali:

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

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

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

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco". In tal caso la Ditta deve garantire agli utenti indisposti, che ne facciano richiesta, la dieta leggera alternativa al menù del giorno come indicato nelle "Tabelle Dietetiche". La dieta leggera può essere richiesta per un periodo non superiore ai 3 giorni consecutivi, oltre i quali è richiesto il certificato medico.

Presso il centro di cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento.

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

Anche i pasti al sacco di cui al successivo punto dei soggetti che usufruiscono di dieta speciale devono essere perfettamente identificabili nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

9e) Altre tipologie di pasti:

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

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto stabilito.

Art. 10 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La consegna dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari che verranno concordati con ciascuna Direzione didattica competente, previa segnalazione da parte del responsabile di ciascuna scuola, tramite i mezzi idonei per il trasporto degli alimenti (pasti caldi) della Ditta, che dovrà operare con un parco di automezzi efficienti sotto l'aspetto tecnico ed igienico sanitario e sufficienti, anche nell'eventualità di guasti e di incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti entro 20 minuti dall'ora prestabilita.

Per ogni plesso scolastico deve essere garantito un numero di unità di personale congruo, rapportato al numero dei pasti da servire.

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

Art.11-PERSONALE

11a) Responsabile di servizio:

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati ad un "Responsabile di servizio", in possesso di esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovata ed idonea allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio, che dovrà essere composto da un numero adeguato di unità lavorative per garantire lo svolgimento di un servizio efficiente;

- al pieno rispetto della disciplina del presente capitolato, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati, oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia, (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

La Ditta si impegna a comunicare in forma scritta all'A.C. l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti la Ditta si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'A.C. ogni variazione del personale che dovesse sopraggiungere durante l'esecuzione dell'appalto per qualsiasi ragione.

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

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

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff comunicato.

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

11b) Rispetto della normativa:

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

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

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.

La Ditta si obbliga a tenere indenne l'A.C. da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

11c) Osservanza dei contratti collettivi:

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

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

Art.12 - DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

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

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

12a) Idoneità sanitaria - controlli:

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

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

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

12b) Igiene del personale e vestiario:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico - sanitaria, nel rispetto delle vigenti normative di settore;

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

Il personale dell'operatore economico impiegato nel servizio dovrà indossare le calzature e gli indumenti da lavoro previsti dalle norme in vigore.

12c) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.

12d) Formazione:

Il personale dell'impresa affidataria impiegato nel servizio dovrà non solo essere formato professionalmente, ma tenuto in costante aggiornamento dall'impresa stessa.

Art. 13 - RESPONSABILITÀ*

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

Art. 14 - CONTROLLI DI QUALITÀ' - HACCP - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La Ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la Ditta dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

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

Il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

Durante il periodo oggetto dell'appalto, l'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, analisi chimico-fisiche e microbiologiche su matrici alimentari diverse.

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

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

L'impresa dovrà osservare scrupolosamente le modalità di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature in cui si svolge il servizio in base alle normative vigenti; dovrà altresì provvedere ad interventi periodici di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio presso il centro di cottura.

Art. 15- CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore

dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 16- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al testo coordinato del D.Lgs. n. 81/2008 aggiornato.

In particolare, la Ditta dovrà, redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e sottoporla all'A.C. per ogni eventuale approfondimento e/o adeguamento.

Per quanto riguarda il centro cottura la Ditta dovrà provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di sicurezza emergenza e di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati. Il piano predisposto dalla Ditta dovrà essere esposto negli spazi utilizzati.

E' inoltre a carico della Ditta, l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura.

Art. 17- ATTIVITÀ DI VIGILANZA

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

La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi momento ed in ogni zona del centro cottura e dei locali adibiti a refettori scolastici.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 18 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'autorità sanitaria competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'A.C., gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, secondo le rispettive competenze.

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

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

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

Art. 19- BLOCCO DELLE DERRATE

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

L'A.C. provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, la Ditta provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 20- RIFIUTO DELLA FORNITURA

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

Art. 21 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - POLIZZA ASSICURATIVA

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

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

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

Conseguentemente, la Ditta esonera l'A.C. ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La Ditta dovrà stipulare apposita ed idonea polizza assicurativa, contro i rischi inerenti la gestione affidata, per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso i prestatori di lavoro (R.C.O.), la cui copia, debitamente quietanzata, dovrà essere presentata dalla Ditta all'A.C.;

L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta l'integrazione dei massimali previsti per la copertura assicurativa richiesta, se ritenuti insufficienti.

La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'affidamento.

TITOLO III

ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 22 - CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo dovuto dal Comune per il servizio reso dalla Ditta affidataria sarà pari al costo di ciascun pasto posto a base di gara, ridotto dal ribasso offerto, rapportato al numero dei pasti mensili forniti per tutta la durata del servizio appaltato;

Con tale corrispettivo, calcolato dalla Ditta stessa a proprio rischio, sulla scorta di propri calcoli, indagini e stime, facendosi carico di ogni rischio e/o alea, che è pertanto fisso ed invariabile, l'affidatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per i servizi e le attività di che trattasi, o connessi, o conseguenti ai servizi medesimi, senza diritto ad altri o maggiori compensi o indennizzi di sorta, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole anche insorta successivamente all'appalto, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il corrispettivo che si converrà. I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

Il pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta affidataria per il servizio di cui al presente appalto sarà effettuato, a seguito accertamento-conferma della regolarità dell'esecuzione del servizio e del numero dei pasti mensili richiesti/forniti alle Istituzioni scolastiche e previa verifica da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione, entro il trentesimo giorno del mese successivo a quello a cui si riferiscono i servizi ed a seguito di ricevimento di regolari fatture, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni nonchè previa verifica della regolarità contributiva e previdenziale (DURC) in capo alla ditta.

L'importo delle fatture dovrà essere determinato sulla base dei pasti mensili consegnati a seguito di specifica richiesta, in corrispondenza del calendario didattico così come definito dalle competenti autorità scolastiche locali.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dallo svolgimento regolare dei servizi come affidati nel loro complesso.

Dal pagamento del corrispettivo sarà eventualmente detratto l'importo delle spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione in oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D. Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato ed integrato dal D.Lgs 9 Novembre 2012, n. 192. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

Art. 23- DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla Ditta di cedere o di subappaltare in tutto o in parte il presente contratto.

Art. 24- INADEMPIENZE E PENALITÀ'

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'A.C. procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di 1.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
Per ogni prodotto scaduto presente nel centro cottura e nei refettori scolastici	€250,00
Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM	€ 250,00
Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti	€ 150,00
Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'A.C.	€250,00
Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo	€ 150,00
In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nelle scuole	€ 250,00
Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	Da un min. di € 100,00 ad un max di €. 500,00

Per la mancata conservazione della campionatura	€ 250,00
Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso	€ 150,00
Operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione	€ 500,00
Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza	€ 500,00
Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti	€ 500,00
Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore	€ 1.000,00
Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso	Da un minimo di €100,00 ad un massimo di €1.000,00
Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	€ 500,00
Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	€ 500,00
Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	Da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00
Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali	€ 300,00
In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali	Da un min. di €500,00 ad un max di €1.000,00
Per la mancata consegna entro fine novembre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica	€250,00
Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla 1ª violazione)	€. 50,00 a porzione
Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti sovra cotti o non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) fin dalla 1ª violazione	€ 250,00
Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti	€ 250,00
Per carenze igieniche del centro cottura riscontrate dagli organismi di controllo	€ 500,00
Per la mancata applicazione del piano di sanificazione	€ 500,00
Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli	€ 500,00
Per ogni violazione alle norme del presente capitolato non contemplata nel presente articolo	€ 250,00

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dalla Ditta, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento o dal ricevimento a ½ pec o via fax dello stesso.

L'A.C. provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 25 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- accertata intossicazione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;

- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- ogni altra inadempienza o fatto non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'A.C. potrà risolversi di diritto il contratto comunicando alla D. A., con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

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

E' prevista, a pena di esclusione, l' accettazione del protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" (Allegato A2") stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'isola, l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL (circolare assessore regionale LL.PP. n. 593 del 31 gennaio 2006), approvato dal Comune di Melilli con delibera di G.M. n. 380 del 03/08/2009, *che dovrà essere, timbrato e firmato, allegato alla documentazione amministrativa;*

Costituisce, pertanto, *causa di risoluzione del contratto* il mancato rispetto delle prescrizioni contenute nel suddetto protocollo di legalità (articolo 1, comma 17, della legge 6 novembre 2012, n.190).

Art. 26- RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

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

Art. 27 - RECESSO UNILATERALE

Per gravi e giustificati motivi l'appaltatore può richiedere al Comune di recedere dal contratto con preavviso di almeno due mesi.

In caso di recesso anticipato, il Comune è tenuto al pagamento alla Ditta del servizio da essa prestato fino al momento della cessazione definitiva del rapporto contrattuale.

Qualora la Ditta dovesse recedere dal contratto prima della scadenza senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune incamera l'intera cauzione definitiva.

Art. 28- CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA E CONTRIBUTO ANAC

Ciascuna ditta, per la partecipazione alla presente procedura aperta, dovrà versare una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'importo posto a base di gara, valida per non meno di 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, che può essere costituita nelle forme di una fideiussione o polizza assicurativa, secondo le prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs 18/04/2016, n. 50.

A prescindere dalla forma di costituzione prescelta la cauzione provvisoria deve essere corredata, a pena d'esclusione, dall'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, del 10% dell'importo netto globale del servizio, nei modi previsti dall'art. 103 del D.lgs. 18/04/2016, n. 50.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del Contratto - bolli e registrazione del contratto del servizio, ivi compresi le relative variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto saranno a totale carico della Ditta.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito di aggiudicazione definitiva; nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs n. 50/16.

Art.29- STIPULA DEL CONTRATTO

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle vigenti normative, il contratto di appalto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa;

La stipula del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

La S.A. si riserva la facoltà di consegnare il servizio in pendenza della stipula del contratto.

Le spese relative alla stipula del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

L'attività oggetto dell'appalto potrà essere avviata nei tempi e con le modalità previste dal capitolato, anche in pendenza di stipulazione del contratto ai sensi del comma dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs n. 50/2016 in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione prevista dalla gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinatario a soddisfare.

Art. 30- ONERI FISCALI

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

Art. 31- CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti dalla convenzione, previo esperimento dei tentativi di accordo bonario ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. 50/2016, qualora non risolte, saranno deferite alla competenza dell'Autorità Giudiziaria del Foro di Siracusa.

Organismo responsabile delle procedure di ricorso è il T.A.R. Sicilia - Sede di Catania. Termini e modalità di presentazione dei ricorsi sono disciplinati dal D.Lgs. n. 104/2010 e s.m.i., recante "Codice del Processo Amministrativo".

Art. 32- RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, si applicano tutte le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente oltre alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

IL DIRIGENTE
(f.to Dott.ssa Natalina Castro)