



COMUNE DI CASTELLALTO

Provincia di TERAMO

Via Madonna degli Angeli, 21 – 64020 Castellalto

Tel. 0861/444202 – Fax 0861/444237 – C.F. 80004770675 – P.I. 00267060671

e-mail: servizisocialiesistruzione@comune.castellalto.te.it - Sito Internet: www.comune.castellalto.te.gov.it

SETTORE III –PUBBLICA ISTRUZIONE

**BANDO DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA -
PRESTAZIONI ACCESSORIE MENSA ANZIANI E/O FAMIGLIE IN STATO DI BISOGNO**

PERIODO: ANNI TRE

CIG: 692180020F

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I - Indicazioni generali dell'appalto

Art. 1. Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio

Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica in tutte le sue fasi delle scuole del Comune di Castellalto e preparazione, nonché consegna dei pasti per alcuni anziani nel territorio.

Per la produzione dei suddetti pasti la Ditta potrà utilizzare le cucine di proprietà dell'Amministrazione Comunale di Castellalto ubicate presso i seguenti plessi:

- Scuola Castellalto Capoluogo (Via Giovanni Paolo I);
- Scuola di Villa Torre (Via Leopardi);
- Scuola di Castelnuovo Vomano (Via Verga),

avvalendosi di personale proprio.

L'appalto dovrà essere eseguito in ottemperanza a quanto disposto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, nei menù estivi ed invernali allegati al presente documento, nelle grammature previste, nella disciplina di settore ed in particolare dalle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica ultima revisione dicembre 2016.

I servizi che si intendono appaltare ad azienda specializzata del settore, con la procedura di gara, sono i seguenti:

- L'approvvigionamento dei generi alimentari, la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti dalle cucine ai refettori, nelle forme e modalità di cui al seguente Capitolato Speciale;
- L'approvvigionamento dei generi alimentari, la produzione ed il confezionamento dei pasti in monoporzione, per gli anziani e/o famiglie bisognose del territorio, nonché la consegna degli stessi a domicilio degli aventi diritto che ne usufruiscono;
- La preparazione e fornitura dello spuntino di metà mattina per le scuole dell'Infanzia secondo i menù stabiliti, senza costi aggiuntivi per l'ente;
- L'approntamento e pulizia dei refettori, comprensivo del lavaggio stoviglie e materiale d'uso;
- La distribuzione dei pasti all'interno dei refettori;
- L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, ai sensi delle normative in vigore;
- La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli (tovagliette monouso, tovaglioli, posate), ivi compresa la fornitura di materiale a perdere che si rendesse necessario utilizzare per fronteggiare situazioni di emergenza;
- Il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, la pulizia dei locali, dei tavoli, delle sedie nei luoghi di distribuzione nonché gli annessi locali di servizio (Offices);
- Tutte le attività di lavaggio, pulizie e sanificazione che si rendono necessarie all'interno delle cucine per il regolare svolgimento delle attività affidate con il presente appalto;
- Il ritiro dei contenitori vuoti dai refettori;
- pulizia dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense ecc);
- Le integrazioni/sostituzioni di attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione.
- La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda, ed i relativi DPI;
- Gli interventi di manutenzione ordinaria come specificato dal presente capitolato speciale;

- Rilevazione giornaliera delle presenze;

Il servizio è comprensivo anche della fornitura di pane e acqua minerale (nei soli casi di emergenza);

L'Amministrazione Comunale richiede anche la fornitura di pasti per cittadini anziani e/o famiglie in stato di bisogno, che indicativamente ammontano a 10/11 per n. 1 pasto al giorno, e comunque su valutazione dell'amministrazione Comunale, dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi. Per tali forniture, la ditta potrà avvalersi delle cucine e strutture affidate in comodato d'uso per la gestione del servizio di refezione scolastica. La prestazione consisterà nella produzione del pasto confezionato in monoporzione e relativa consegna giornaliera. In tale evenienza il corrispettivo che sarà riconosciuto alla Ditta, sarà il medesimo offerto in gara per il servizio di refezione scolastica.

Nel caso in cui venissero richieste prestazioni aggiuntive a quelle sopra dette, la Ditta avrà diritto ad un corrispettivo diverso a quello offerto in gara che sarà commisurato alla portata delle richieste aggiuntive. Tale eventuale riparametrazione verrà fatta in contraddittorio.

Le spese relative alla gestione del servizio, come di seguito dettagliate, sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- reintegro di stoviglie, pentolame, contenitori termici per il trasporto dei pasti, per le diete speciali e quant'altro necessario al mantenimento ottimale del servizio;
- tutte le attrezzature necessarie alla corretta ed adeguata pulizia degli spazi e locali utilizzati;
- manutenzioni ordinarie delle attrezzature dei refettori con esclusione di impianti e locali.

Art. 2. Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà durata di anni 3 con decorrenza dalla data di aggiudicazione.

E' fatta salva la facoltà del comune di far decorrere l'inizio della fornitura da una data diversa, con conseguente slittamento della data di scadenza dell'appalto per un corrispondente periodo.

La Ditta aggiudicataria del servizio sarà comunque vincolata alla continuità dello stesso, alle medesime condizioni economiche e normative correnti, per un periodo massimo di 3 mesi nelle more della conclusione della procedura concorsuale per l'individuazione del nuovo contraente.

La Ditta aggiudicataria è soggetta ad **un periodo di prova di sei mesi**. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato e/o al progetto di gara, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Ente.

Art. 3. Composizione del pasto

Ogni pasto sarà composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta e acqua minerale, in caso dell'impossibilità di usufruire dell'acqua potabile in loco. Per le scuole dell'infanzia è prevista anche la fornitura della merenda a metà mattina, senza maggiori oneri per l'ente, come da indicazioni fornite da Amministrazione comunale. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche). In tali ipotesi dovranno essere seguite le indicazioni per il pranzo al sacco allegato alle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica come revisionate a dicembre 2016. L'Amministrazione comunale, potrà richiedere altresì la fornitura di bottiglie di acqua minerale, da consegnare eventualmente nei plessi interessati, in tutti quei casi in cui venisse a mancare per lavori e/o non potabilità temporanea, la fornitura dell'acqua, da parte delle reti idriche.

Art. 4. Estensione del servizio

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, la variazione dell'entità dei servizi richiesti, ai sensi dell'art. 11 del Regio Decreto 18 novembre 1923 n. 2440. L'importo dell'appalto è indicativo e quindi potrà subire variazioni, in diminuzione o in aumento senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare alcuna obiezione. Qualora venissero richiesti ulteriori servizi di ristorazione verso altri utenti non riconducibili, per tipologia, al servizio oggetto del presente appalto (servizio di refezione scolastica), la Ditta avrà diritto ad un compenso diverso da quello offerto per la gara in oggetto, solo dopo aver dimostrato, la legittimità della richiesta motivata da diverse esigenze rispetto a quelle richieste dal presente capitolato Speciale. Diversamente verrà considerato lo stesso corrispettivo offerto in gara.

Art. 5. Prezzo a Base d'Asta – Valore complessivo stimato dell'appalto

L'importo presunto dell'appalto ammonta ad € **213.400,00** per anno scolastico, IVA esclusa, calcolato con riferimento al numero presumibile di pasti annui da erogare stimato in numero **48500** (sommatoria dei pasti stimati per il servizio di refezione scolastica (comprensivo anche indicativamente, degli operatori scolastici ed anziani e/o famiglie bisognose del territorio) e sulla base del prezzo unitario posto a base d'asta, pari ad €. **4,40 oltre IVA al 4%**, prezzo comprensivo di quanto richiesto nel presente Capitolato e di quanto eventualmente proposto dalla Ditta in sede di gara.

Il valore complessivo triennale dell'appalto è stimato per quanto sopra in €. **640.200,00** (oltre IVA al 4%).

Il valore complessivo presunto in caso di proroga di tre mesi dei servizi pari ad € **53.350,00** oltre IVA al 4%, ai soli fini della determinazione delle soglie dei contratti pubblici di rilevanza comunitaria è pari ad € **699.855,00** inclusi gli oneri di sicurezza, pari ad € **6.305,00**, per l'intera durata dell'appalto;

Il quantitativo dei pasti annui, poiché nell'anno scolastico 2016/2017 a seguito degli eventi calamitosi che si sono susseguiti, le scuole sono rimaste chiuse per diversi giorni è stato stimato sulla base dei dati consuntivi relativi all'anno scolastico 2015/2016, ed ha valore puramente indicativo non costituendo impegno per il Comune di Castellalto.

Il numero giornaliero effettivo dei pasti sarà, infatti, quantificato sulla base delle presenze effettive degli alunni e sulla base dei pasti effettivamente forniti e distribuiti.

Art. 6. Standard minimi di qualità del servizio

L'obiettivo generale che si intende raggiungere mediante il presente appalto è quello di rinforzare, diversificare e valorizzare l'offerta di prodotti agro-alimentari biologici e biologici a (a Km0), per arrivare ad un sistema di certificazione del prodotto e del sistema distributivo a Km0. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale e nei suoi allegati. La Ditta si obbliga inoltre a garantire gli ulteriori elementi di qualità e le proposte di miglioramento del servizio che intenderà esplicitare in sede di gara nell'offerta tecnica.

Per partecipare alla gara i concorrenti singoli, le singole aziende facenti parte di raggruppamenti di imprese, i consorzi e le imprese consorziate che sono state designate dal consorzio quali esecutrici dell'appalto dovranno essere in possesso delle certificazioni di qualità qui di seguito elencate; ciò a garanzia che tutti i soggetti che partecipano alla gestione dell'appalto siano assoggettati alle norme ed ai comportamenti delle certificazioni richieste. Qui di seguito si elencano le certificazioni richieste per la partecipazione alla gara:

- 1.UNI EN ISO 9001:2008 - SISTEMA DI GESTIONE QUALITA’;
- 2.UNI 10854:1999 – SISTEMA DI GESTIONE PER L’AUTOCONTROLLO IGIENICO;
- 3.UNI EN ISO 14001:2004 – SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTE;
- 5.UNI EN ISO 22000:2005 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE;

Le suddette certificazioni devono essere rilasciate da Enti certificatori accreditati.

TITOLO II - Caratteristiche organizzative del servizio

Art. 7. Tipologia dell’utenza e fasi dell’appalto

SCUOLE

La Ditta dovrà provvedere con proprio personale alla produzione, al trasporto, alla distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni, nonché al riordino e pulizia dei refettori nei plessi scolastici sotto indicati.

Si precisa che i seguenti riferimenti costituiscono un elemento di base per la formulazione dell’offerta tecnica ed economica e sono stati determinati sulla base dei dati consuntivi di fornitura pasti relativi all’anno scolastico 2015/2016, per i motivi sopra esposti:

Scuola dell’Infanzia di Castellalto capoluogo: orientativamente n. 21 utenti (di cui 2 insegnanti e 1 collaboratore scolastico) per n. 5 somministrazioni settimanali, dal lunedì al venerdì. Nella stessa mensa usufruiscono del servizio mensa, nel solo giorno di rientro settimanale (attualmente il martedì) anche gli alunni della scuola Secondaria di Castellalto per un numero di 70 unità circa al giorno.

Scuola dell’Infanzia di Villa Torre: orientativamente 64 utenti al giorno (di cui 60 alunni e 4 insegnanti), per n. 5 somministrazioni settimanali, dal lunedì al venerdì.

Scuola Infanzia di Castelnuovo Vomano: orientativamente 233 utenti al giorno (di cui 100 alunni della scuola d’infanzia e n. 108 alunni circa della scuola Primaria Tempo Pieno, 23 insegnanti complessivi e 2 personale ATA) per n. 5 somministrazioni settimanali, dal lunedì al venerdì.

Mensa anziani/ famiglie bisognose orientativamente sono 10/11 gli utenti fruitori di detto servizio giornaliero per n. 1 pasto quotidiano, dal Lunedì al Sabato, esclusi i giorni festivi, ma in ogni caso è suscettibile anch’esso di variazioni in meno o in aumento, a seconda delle richieste che pervengono all’ente e /o successive sospensioni.

In ogni caso, la preparazione e la somministrazione dei pasti sarà rapportata al numero delle presenze giornaliera dei fruitori dei pasti medesimi;

Le modalità di somministrazione dei pasti presso tutte le Scuole dell’infanzia e primarie avvengono mediante servizio al tavolo incluso lo scodellamento.

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive delle operazioni di sanificazione e di riordino dei locali.

Per trasporto pasti si intende a carico della Ditta sia il personale che i mezzi necessari per lo svolgimento ottimale del servizio.

Art. 8. Calendario

La Ditta si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario indicato dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni del presente Capitolato Speciale e della Dirigenza Scolastica.

Art. 9. Orario di consegna del pasto

La Ditta aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione comunale e di seguito indicativamente specificati:

Scuola dell'Infanzia	Colazione ore 9,30	Pranzo	ore 12,30
Scuola Primaria		Pranzo	ore 13,30
Scuola Secondaria di Primo grado		Pranzo	ore 13,30

I suddetti orari sono da intendersi indicativi e potranno subire variazioni in ragione di esigenze didattiche.

L'erogazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica, avverrà secondo quanto precisato all'art. 7 e/o comunque rideterminato durante la durata dell'appalto, secondo il calendario ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Indicativamente il servizio dovrà essere fornito dal 15-20 settembre al giorno di chiusura della scuola primaria e secondaria di primo grado e al 30 giugno di ogni anno scolastico per le scuole dell'infanzia.

Sono a carico dell'aggiudicatario lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione dei contenitori utilizzati, la sanificazione dei locali, di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature utilizzate.

Il servizio all'interno dei refettori dovrà essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

a) il personale dovrà essere in regola con la formazione specifica per addetti alla ristorazione ed avere quindi l'attestazione formativa che sarà conservata sul luogo di lavoro; dovrà curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto **dai Regolamenti Europei “ Pacchetto Igiene” Regolamento (CE) 852/2004, Regolamento CE 853/2004 e dalle linee di indirizzo emanate dalla Regione Abruzzo in merito ai predetti Regolamenti.**

b) la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dei Regolamenti Europei per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguirsi secondo il programma specificato nel relativo successivo articolo del presente capitolato.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata un referente.

La Ditta dovrà predisporre per ogni struttura/ scuola interessata alla produzione e somministrazione dei pasti piano di autocontrollo che preveda almeno procedure di corretta prassi igienica per i locali, le attrezzature e il personale e procedure HACCP oltre al documento sulla rintracciabilità degli alimenti.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di Autocontrollo adottato dall'aggiudicataria.

In particolare dovrà:

- avere cura di tenere sollevati da terra i contenitori termici, le ceste del pane, della frutta e delle confezioni d'acqua;
- garantire per ciascun refettorio la disponibilità di olio extravergine di oliva, aceto e sale fino esclusivamente iodato per i condimenti a crudo;

- iniziare la distribuzione quando gli alunni sono seduti a tavola;
- servire le pietanze con utensili adeguati;
- servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

c) per gli anziani e/o famiglie bisognose il servizio a carico della ditta aggiudicataria è comprensivo di preparazione, confezionamento dei cibi, trasporto e consegna a domicilio degli usufruttori.

TITOLO III - Oneri a carico dell'Impresa aggiudicataria

Art. 10. Responsabilità della ditta e polizze assicurative

La Ditta si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte"

nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificatamente indicato nel progetto offerto, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, siano cose che persone, sono senza riserve ed accezioni a carico della Ditta, 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.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio oggetto dell'affidamento e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto, e dovrà prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati: R.C.T./O (Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori):

- Euro 3.500.000,00 (tremilionicinquecentomila/00) per sinistro (RCT/RCO);
- Euro 3.500.000,00 (tremilionicinquecentomila /00) per persona (RCT/RCO);
- Euro 3.500.000,00 (tremilionicinquecentomila /00) per danni a cose o animali (RCT).;

La polizza RCT dovrà contenere l'estensione per i danni che la Ditta aggiudicataria dovesse causare al patrimonio (beni mobili, attrezzature e immobili) del Comune di Castellalto.

Le polizze suddette debitamente quietanzate dovranno essere presentate dalla Ditta all'Amministrazione comunale prima dell'inizio dei servizi.

Art. 11. Deposito cauzionale definitivo

La stipula del contratto è subordinata alla consegna all'Amministrazione Comunale, da parte della Ditta ed a garanzia dell'efficienza e della buona esecuzione di quanto previsto dal presente Capitolato Speciale, di una cauzione definitiva ai sensi di quanto disposto dall'art. 103 del D.lgs. N. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento.

Per la disciplina della cauzione definitiva (forma, modalità, contenuto della garanzia, svincolo) si fa riferimento all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla ditta appaltatrice rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune di Castellalto ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno della ditta appaltatrice; ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori. Il Comune di Castellalto può richiedere alla ditta appaltatrice la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 12. Spese contrattuali

La ditta appaltatrice assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

Se la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.lgs n. 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

Art. 13. Oneri dell'Impresa

Anche in aggiunta a quanto indicato nei precedenti e successivi articoli la ditta appaltatrice del servizio oggetto del presente capitolato è tenuta alla:

- Gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal Reg. CE n. 852/2004 (H.A.C.C.P.);

-eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, nonché ad assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;

-osservare ed applicare tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) per i dipendenti delle imprese del settore turismo e ristorazione collettiva e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'appaltatore non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'Appaltatore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune da ogni onere e responsabilità. La Ditta si obbliga inoltre al rispetto delle norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro in relazione al riassorbimento del personale operante nel precedente affidamento del servizio. Se l'appaltatore è cooperativa dovrà osservare le predette disposizioni anche nei confronti dei soci.

L'appaltatore in osservanza di ogni norma in materia di lavoro solleva espressamente il Comune da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni e ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente a carico della Ditta stessa:

- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.);
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle relative bolle di consegna e le schede tecniche. Le bolle dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Castellalto specifiche per ogni mensa scolastica ;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente capitolato ed i suoi allegati, ai menu concordati e ai particolari regimi dietetici;
- conservare, per 72 ore, presso ogni mensa, un campione rappresentativo del pasto giornaliero completo, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta con data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio in caso di controllo;
- provvedere ad integrare gli utensili presso il centro di cottura e i refettori: (stoviglie, piatti), posate (acciaio INOX) bicchieri infrangibili, contenitori, brocche ecc. idonei .
Provvedere altresì all'acquisto/integrazioni/sostituzioni/riparazioni di piccole attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti (es. mixer), per il trasporto pasti(es. contenitori) e per la distribuzione (es. carrelli);
- provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione presso i locali cucina nonché presso i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico dal presente articolo;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messi a disposizione dall'Amministrazione comunale, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio come indicato nel piano di autocontrollo predisposto per ogni singola mensa ed adeguato ad eventuali prescrizioni dell'Autorità di controllo AUSL;
- provvedere alla disinfestazione presso le cucine ed i refettori a proprie spese e secondo proprio piano di autocontrollo e, comunque, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità;
- provvedere ad integrare il personale comunale presso le cucine secondo esigenze di servizio;
- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa qualora l'Amministrazione comunale ne ravvisi la necessità;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione,
- provvedere allo smaltimento degli olii usati e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- fornire - al fine di consentire al Committente l'applicazione del Reg. CEE 657/'08 e del relativo decreto di attuazione n. 4100 del 17.10.08 (G.U. del 16.12.08, n.293) riguardante il

recupero dei contributi AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche - i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, con le necessarie indicazioni;

- produrre copia del Piano di Autocontrollo adottato dalla Ditta per ogni mensa con indicazione del Responsabile dell'autocontrollo con attestazione di specifica formazione come previsto nel capitolo XII (Formazione) punto 2 del Regolamento (CE) 852/2004;

- presentare il DUVRI elaborato per i rischi specifici dell'attività affidata ai sensi e per gli effetti della L. 123/2007 e D. Lgs. N. 81/2008 c.m. e della D. Lgs. 106/2009 "attuazione dell'art.1 della Legge 3 agosto 2007, n.123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

Art. 14. Sospensione del servizio

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'amministrazione comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni lavorativi.

L'Amministrazione comunale è tenuta a comunicare alla Ditta entro le 24 ore precedenti, eventuali interruzioni dell'attività scolastica, alla quale risulti interessata l'intera utenza.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art. 15. Subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto o subappaltare a terzi tutto o parte del servizio di refezione, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione, il risarcimento dei danni e il rimborso di tutte le spese sostenute dal Comune per effetto della risoluzione stessa.

E' fatta eccezione per i seguenti servizi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

1. interventi di pulizia straordinaria ove fosse richiesta la prestazione di ditta specializzata, all'interno della mensa e/o relative pertinenze;
2. manutenzioni per quanto previste ed ove non eseguibili con ausilio di tecnici interni;

TITOLO IV - Il personale

Art. 16. La direzione del servizio

La Direzione del Servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un Responsabile (individuato dalla ditta appaltatrice) con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nel settore della ristorazione collettiva scolastica maturata presso mense / centri di cottura di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione comunale e di adeguata formazione documentata.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo per il controllo dell'andamento del servizio. Egli sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità e sarà il referente della Ditta per l'Amministrazione Comunale.

Art. 17. Personale della ditta

La Ditta dovrà assicurare il servizio di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione degli ambienti, con proprio personale .

Il personale della Ditta che verrà destinato alle attività previste dal presente Capitolato, dovrà possedere capacità fisiche e professionali per un soddisfacente espletamento dei servizi richiesti.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso. La Ditta dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio ovvero usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, la Ditta dovrà provvedere, a richiesta scritta del Comune, alla sua sostituzione con altro personale idoneo.

La Ditta dovrà inoltre:

1. Sia prima che durante l'esecuzione del contratto, addestrare il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità ed alle prescrizioni in esso contenuti;
2. Comunicare all'Amministrazione comunale, all'avvio del servizio, i dati anagrafici, la consistenza numerica e la qualifica del personale che verrà adibito al servizio secondo il progetto gestionale presentato in gara;
3. Comunicare all'Amministrazione comunale qualsiasi variazione che intervenisse a seguito della predetta comunicazione, nel termine di 10 giorni;

L'organico dovrà essere sufficiente sia per numero che per qualificazione professionale a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso nel periodo indicato dall'art. 2 del presente capitolato. La Ditta appaltatrice dovrà garantire a proprie spese eventuali sostituzioni di personale non idoneo e dovrà garantire altresì, nelle tre cucine, un numero equilibrato di personale operativo al momento dello scodellamento, rapportato all'utenza giornaliera presente a mensa nei vari plessi.

La ditta aggiudicataria, dovrà provvedere, a far data dall'inizio del servizio, all'assunzione, a tempo indeterminato e per un totale di ore lavorative individuali, non inferiori a 20 / 25 settimanali, dei n. 8 lavoratori già impegnati nel precedente appalto, inquadrandoli al livello corrispondente del vigente CCNL attuato dalla ditta affidataria.

Qualora durante il periodo di durata dell'appalto, unità lavorative di cui sopra, dovessero essere collocate a riposo per raggiunti limiti di età pensionabile, la Ditta appaltatrice provvederà a darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, che volendo reinternalizzare il servizio in uno o più cucine, avrà la facoltà di gestire direttamente e con proprio personale dipendente, tutte le attività relative alla preparazione dei pasti ed il coordinamento delle attività di cucina. In tal caso resteranno a carico della Ditta appaltatrice, le relative forniture, ed il corrispettivo dovuto sarà riformulato, decurtando l'importo spettante alla o alle unità cessate, per il lavoro svolto, così come da aggiudicazione.

Per quanto sopra la Ditta appaltatrice, dovrà comunicare all'amministrazione Comunale eventuali pensionamenti almeno tre mesi prima della data di cessazione del suddetto personale.

La gestione del personale della ditta e i relativi costi saranno a totale carico della stessa che provvederà all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

La Ditta aggiudicataria deve garantire la presenza del proprio Referente di cui all'art.16 del presente Capitolato per eventuali incontri con la dirigenza scolastica e le famiglie ogni qualvolta

si renda necessario relazionare all'Amministrazione comunale sull'andamento del servizio. Detta relazione dovrà essere trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione e dovrà fare riferimento ad eventuali problematiche emerse nella conduzione del servizio.

Quanto precede al fine di poter concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nell'anno scolastico in corso e per l'anno scolastico successivo.

Tutto il personale dipendente della Ditta dovrà essere dotato di un tesserino di riconoscimento esposto in modo visibile, riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta. Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

Art. 18. Formazione del personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sull'autocontrollo, la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare. A richiesta dell'Amministrazione comunale deve essere fornita informazione e documentazione sulle iniziative

documentare per ogni addetto alla manipolazione degli alimenti ai sensi del capitolo XII (Formazione) punto 1 del Regolamento (CE) 852/2004 controllo, addestramento e formazione per la specifica attività in materia di igiene degli alimenti.

TITOLO V - Caratteristiche delle materie prime e menù

Art. 19. Alimenti

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono integralmente richiamate ed in particolare alle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica emanate e revisionate a dicembre 2016 (Allegato 1).

Si ritengono parte integrante del presente capitolato, le Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari ivi contenute (sezione B) , riguardanti le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante l'erogazione del servizio. I prodotti del menù dovranno appartenere alle categorie IGP – DOP o DOC . Gli alimenti dovranno inoltre essere conformi alle seguenti norme di carattere generale:

- riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- nel caso di utilizzo di surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento, anche parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in armadio frigorifero;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e dietro specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale in corso di esecuzione, le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità e predisporre come previsto (Regolamento 178/2002) documento di rintracciabilità per ogni mensa.

Dovranno essere messe a disposizione le schede tecniche di tutti i prodotti in uso.

La frequenza di approvvigionamento delle materie prime deperibili, dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica revisionate a dicembre 2016, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle stesse linee della R.A.), 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.

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Art. 20. Menù

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù di cui all'Allegato 1 sezione A, contenente anche le indicazioni relative alla fornitura della colazione destinata agli utenti delle scuole dell'infanzia.

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo ed economico senza aumento di spesa del servizio, comunque previa approvazione da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della AUSL di Teramo.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi (o pranzi e buffet per altre occasioni), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale e nel rispetto delle indicazioni per il pranzo al sacco contenute nelle Linee di Indirizzo della Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo revisionate a dicembre 2016.

Oltre a quanto previsto nel secondo capoverso del presente articolo, sarà sempre possibile una variazione non superiori ad un giorno, al menù nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;

- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore (scioperi, blackout, ecc.);

- altre evenienze imprevedibili tali da non poter garantire l'esecuzione del menù previsto:

dette eventuali ulteriori circostanze, ove possibile, dovranno essere rappresentate tempestivamente all'Amministrazione Comunale che ne valuterà il peso ed adotterà le decisioni conseguenti.

Art. 21. Diete Speciali

La Ditta si impegna a fornire quanto necessario per la produzione, confezionamento e somministrazione di diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione Comunale secondo le procedure previste nelle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica punto 4. (allegato) punto 4.6 Diete speciali.

La fornitura dei prodotti necessari alla produzione delle diete speciali sarà totalmente a carico della Ditta. Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate riportando il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito inoltre un sistema di preparazione e somministrazione in adeguati contenitori atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

TITOLO VI - Igiene e controllo

Art. 22. Tecnologia di manipolazione e somministrazione

La manipolazione/somministrazione degli alimenti deve essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti; in particolare:

- tutti gli alimenti deperibili possono stazionare a temperatura controllata per il tempo necessario alla loro manipolazione e lavorazione e comunque per un tempo massimo di due ore;
- per tutte le preparazioni da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 60°/ 65° C in tutte le fasi successive alla cottura;
- per le preparazioni da consumarsi fredde deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +6°/ 7° C;
- per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di + 14° C;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro natura;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0° C e +4° C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati devono avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica.

Art. 23. Pulizia degli impianti

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo predisposto.

Dovranno essere garantiti i seguenti interventi minimi sia presso le cucine cottura che presso i refettori:

- a. la pulizia dei vetri sia per la parte interna che per quella esterna con cadenza mensile; per la pulizia della parte esterna dei vetri potrà essere prevista una frequenza diversa in casi di obiettiva difficoltà (difficoltà di accesso – condizioni di pericolosità e situazioni similari); in tali ipotesi dovrà comunque essere garantito almeno un intervento a semestre e comunque deve essere garantito l'obiettivo di pulito.
- b. la pulizia sistematica e periodica degli eventuali davanzali;
- c. la pulizia degli interni dei mobili dove sono riposte le stoviglie e il materiale necessario per i refettori, delle porte con cadenza quindicinale o inferiore
- d. pulizia giornaliera di tavoli, sedie, pavimenti e arredi presenti nei refettori;
- e. la deragnatura degli ambienti affidati in uso;

Deve comunque essere garantita la pulizia di tutti i locali e le attrezzature eventualmente aumentando le frequenze delle pulizie.

Le attrezzature per effettuare le suddette pulizie straordinarie saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Restano a carico della Ditta i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

La ditta aggiudicataria dovrà prima dell'inizio del servizio consegnare le specifiche tecniche dei prodotti di pulizia, da adibire per l'espletamento del servizio affidato.

Art. 24. Attività di controllo dell'Amministrazione comunale

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto nel corso dell'intera durata dell'appalto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato, controlli per verificare l'osservanza da parte dell'impresa delle condizioni, obblighi, oneri e norme prescritte nel presente Capitolato e nell'offerta progettuale presentata anche presso le cucine.

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno e nel rispetto della Legge.

Art. 25. Rilievi dell'Amministrazione comunale

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta non fornirà alcuna controdeduzione ritenuta valida dall'Amministrazione o non potrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

Art. 26. Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati, a temperatura non superiore a -18° C, presso la mensa, per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

TITOLO VII - Strutture, attrezzature, arredi e manutenzione

Art. 27. Locali e impianti concessi in uso

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature esistenti presso le cucine e presso ciascuna struttura in cui si dovrà svolgere il servizio.

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, attrezzature e tutti i materiali impegnandosi all'uso corretto e diligente degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni.

La Ditta aggiudicataria non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Le utenze delle cucine quali gas, energia elettrica, acqua e telefono rimarranno a carico dell'Amministrazione comunale così come le spese per lo smaltimento rifiuti.

L'aggiudicataria qualora abbia proposto interventi di miglioria provvederà a propria cura e spesa alla realizzazione degli stessi. Le nuove attrezzature proposte, dalla ditta aggiudicataria, come interventi di miglioria, dovranno essere realizzate entro il primo anno ed avere tutte le certificazioni necessarie previste dalla normativa vigente.

Le suddette attrezzature resteranno, al termine dell'appalto, di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Art. 28. Manutenzione ordinaria delle macchine e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle macchine utilizzate per la gestione del servizio è carico della Ditta aggiudicataria mentre rimane a carico dell'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria.

Relativamente alle strutture o locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, che dovranno essere in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati e addebitati alla Ditta.

Per manutenzione ordinaria si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria che richiedano sostituzioni di parti usurate, in tempi rapidi, tali comunque da non arrecare ulteriore danno alle attrezzature medesime.

Al verificarsi del guasto, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a darne tempestiva comunicazione per conoscenza all'Ufficio comunale competente.

Art. 29 Manutenzione straordinaria delle strutture

La manutenzione straordinaria dei refettori e delle cucine sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

Per manutenzione straordinaria s'intende l'esecuzione dei seguenti interventi:

- riparazione e sostituzione di parti ai attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, di fornitura di gas, ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie:
- sostituzione dei macchinari non più riparabili con interventi di manutenzione ordinaria ovvero quando gli interventi di manutenzione ordinaria richiesti dalle circostanze, siano tali da assumere un valore economico superiore al 70% del valore economico (prezzo di listino della relativa casa costruttrice) del bene.

Art. 30. Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate e materiale a perdere

La Ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare a propria cura e spese, quanto necessario per una corretta esecuzione dei servizi affidati (stoviglie, vasellame, bicchieri infrangibili, posate in acciaio inox, vassoi, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura).

Le Ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire materiale monouso, a perdere, quali tovagliette e tovaglioli di carta da utilizzare per la preparazione dei tavoli dei refettori.

TITOLO VIII - Sistema per la rilevazione delle presenze

Art. 31. Rilevazione delle presenze

Sarà a carico dell'impresa appaltatrice la gestione della rilevazione delle presenze.

Durante il periodo contrattuale, **dovrà** essere proposto dalla ditta appaltatrice una gestione informatizzata della prenotazione dei pasti dei fruitori il servizio mensa.

Quindi l'aggiudicataria del servizio **dovrà** proporre un progetto d'intervento, specificando le caratteristiche dell'intero sistema. Il sistema che si intenderà proporre dovrà soddisfare i requisiti di efficienza, economicità, sicurezza e semplicità del servizio proposto.

Art. 32. Prenotazione dei pasti

La prenotazione giornaliera dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso dovrà essere effettuata dai competenti Uffici comunali, per il tramite dei docenti presenti nei plessi interessati al servizio di refezione scolastica, che provvederanno a comunicare il numero dei pasti giornalieri alle cucine entro le ore 9,30 a.m..

Nessun ordinativo dei pasti può essere effettuato ed accettato dalla Ditta da personale diverso da quello autorizzato.

Art. 33. Pagamento delle rette

Sono di competenza dell'Amministrazione comunale:

- a) La gestione delle tariffe annuali del servizio ristorazione e relative riduzioni/esoneri;
- b) Il rapporto con gli utenti per le iscrizioni al servizio;
- c) La comunicazione alla Ditta Aggiudicataria delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, variazioni anagrafiche);
- d) La gestione degli esenti dal pagamento;
- e) La comunicazione alla Ditta Aggiudicataria dei docenti e non, aventi diritto al pasto gratuito per ogni plesso su indicazione della Direzione Didattica competente ad indicare quali e quanti insegnanti e personale ATA saranno in servizio durante il momento dei pasti i cui pasti saranno dalla Direzione stessa rimborsati.

TITOLO IX - Prezzo e liquidazione fatture

Art. 34. Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello aggiudicato in sede di gara. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti eventualmente messi in atto per lo svolgimento del servizio e ogni altro onere previsto dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 35. Revisione prezzo

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso, vincolante e invariabile per l'intera durata dell'appalto, salvo l'adeguamento ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI), a decorrere dal secondo anno.

Art. 36. Liquidazioni

Alla fine di ogni mese la Ditta dovrà fatturare separatamente, in entrambi i servizi (ristorazione scolastica e mensa anziani e/o famiglie bisognose) e per ogni plesso scolastico, il quantitativo dei pasti effettivamente forniti.

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 4 e 7 del D.Lgs. 231/2002 e del D.Lgs. 192/2012 il pagamento delle fatture emesse dalla Ditta sarà effettuato dall'Amministrazione comunale, a mezzo mandato di pagamento, nel termine di 30 giorni dal ricevimento del documento fiscale, fatta salva la possibilità per l'Ente di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario all'effettuazione delle verifiche sull'adempimento degli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali ed altri richiesti dalla legge (Equitalia, ecc.) e del corretto adempimento degli

obblighi contrattuali. Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati.

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità, al fine di ottenere la refusione di eventuali penalità e/o danni già contestate alla Ditta, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi ovvero, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

TITOLO X - Penalità e condizioni contrattuali

rt. 37 Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa aggiudicataria, per il primo giorno sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo relativo al servizio stesso; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Per inadempienze a seguito dei controlli previsti nel presente capitolato saranno applicate le seguenti penali:

1. qualità delle derrate non conforme a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche, Allegato 1: penale di € 500,00 per ogni derrata non conforme;
2. mancanza delle certificazioni e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e agli standard contrattuali: penale di € 500,00 per ogni fornitore;
3. mancata somministrazione di dieta speciale: penale di € 500,00 per ogni dieta; Nel caso di dieta per celiachia la penale è raddoppiata;
4. mancato approntamento del campione testimone di cui all'art. 27 del presente capitolato, penale di € 250,00;
5. rinvenimento corpi estranei nelle pietanze somministrate: penale di € 500,00;
6. consegna dei pasti in orario che pregiudichi il rispetto dell'orario di consumo degli stessi, senza giustificato motivo: penale di € 250,00; per reiterazione presso la medesima scuola: penale di € 500,00;
7. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro cottura e/o refettori e/o locali d'appoggio e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale da € 500,00 a € 1.000,00 secondo gravità;
8. mancato rispetto ingiustificato dell'organico dichiarato in sede di offerta: penale di € 750,00.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax) è l'assegnazione di un termine di giorni 5 (cinque) lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni. In assenza di giustificate motivazioni la sanzione decorre dalla data della contestazione.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie intervenute nel medesimo anno di servizio l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto con l'impresa aggiudicataria.

Art. 38. Risoluzione del contratto

Fermo restando quanto previsto in caso di inadempienze, l'Amministrazione Comunale a suo insindacabile giudizio, ha facoltà di risolvere il contratto al verificarsi delle seguenti circostanze:

- cessione totale o parziale del contratto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio;
- frode nell'esecuzione dei servizi;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa aggiudicataria;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie sul personale;
- abbandono del servizio senza giustificato motivo;
- perdita da parte dell'impresa aggiudicataria dei requisiti per l'esecuzione dei servizi appaltati, quali il fallimento o l'erogazione di misure sanzionatorie e o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, l'Amministrazione Comunale procede ad incamerare la cauzione definitiva prestata e ad addebitare all'impresa aggiudicataria inadempiente l'eventuale maggior costo sostenuto in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

TITOLO XI - Norme Finali

Art. 39. Criteri per la valutazione delle offerte ed i relativi punteggi

Il criterio di aggiudicazione dei servizi oggetto del presente capitolato è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi di quanto previsto dall'art. 95, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti in base agli elementi di valutazione di seguito indicati:

PUNTEGGIO COMPLESSIVO = 100,00

di cui: max punti 80 per offerta tecnica;

max punti 20 per offerta economica.

I criteri per la valutazione dell'offerta tecnica ed i relativi punteggi sono i seguenti:

N.	Criteri	Sottocriteri	Punti max	Parametri di valutazione
1	Progetto di Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari e piano di trasporto Massimo punti 37	Introduzione nel menù di prodotti appartenenti alle seguenti categorie: Il punteggio massimo sarà attribuito secondo il seguente ordine: Alimenti biologici a Km 0 Alimenti biologici	37	Olio: punti 4 Pasta: punti 5 Pane: punti 3 Formaggi e latticini: punti 4 Frutta (secondo stagione): punti 4 Prodotti ortofrutticoli (secondo stagione): punti 5 Carne: punti 6

				<p>Pesce: punti 6</p> <p>(è obbligatorio allegare la scheda del prodotto)</p>
2	<p>Progetto di migliorie alle attrezzature delle cucine</p> <p>Massimo punti 33</p>	<p>Fornitura e posa attrezzature in sostituzione delle attuali disponibilità nelle cucine</p> <p>Fornitura attrezzature ad integrazione delle disponibilità delle cucine</p>	<p>28</p> <p>5</p>	<p>Cucina: (piano cottura, forno elettrico e lavastoviglie) punti 18.</p> <p>Accessori</p> <p>Frigoriferi punti 6</p> <p>Tavoli sedie e posate punti 4</p> <p>Disponibilità per il periodo contrattuale di tre abbattitori di temperatura per alimenti: punti 3</p> <p>Disponibilità per il periodo contrattuale di impastatrici: punti 2</p>
	<p>Organizzazione del servizio</p>	<p>Personale idoneo per sostituzioni</p>	<p>2</p>	<p>Presenza fissa in organico aziendale di personale idoneo alle sostituzioni, consistenza numerica e qualifiche.</p> <p>(E' obbligatorio allegare la relativa certificazione)</p> <p>Descrizione di un sistema di gestione delle emergenze in</p>

3	Massimo punti 5	Modalità di gestione delle emergenze	3	grado di provvedere alla fornitura di n. 300 pasti circa giornalieri, in caso di non funzionamento delle cucine in dotazione e/o di altre disfunzioni che si venissero a creare ivi comprese la carenza di energia elettrica, acqua e gas.
	Servizi aggiuntivi Massimo punti 5	Educazione alimentare	5	Campagna di informazione sensibilizzazione sui prodotti tipici locali (dimostrazione dei processi di trasformazione e di degustazione)

E' inammissibile l'offerta tecnica che non riporti il punteggio minimo di 60 punti sugli 80 complessivi a disposizione.

Art. 40 Valutazione dell'offerta economica

Il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è 20 in base al ribasso effettuato sull'importo a base di gara di € 4,40 a pasto IVA al 4% esclusa.

Non sono ammesse offerte in aumento

L'attribuzione del punteggio avverrà con il criterio matematico che segue:

$$X = \frac{P_i \times P_{max}}{PO}$$

OVE:

X = punteggio attribuito al concorrente

Pi = prezzo più basso

Pmax = punteggio massimo attribuibile

PO= prezzo offerto

TITOLO XII - Norme Finali

Art. 41. Domicilio

La ditta aggiudicataria è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente il presente appalto, comprese contestazioni, penalità e diffide.

Art. 42. Trattamento dati personali

Il Comune ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2006 informa che tratterà i dati personali forniti dalla

Ditta esclusivamente per l'espletamento della gara per l'affidamento del servizio e per la gestione del successivo contratto, nonché per l'assolvimento degli obblighi previsti da Leggi e Regolamenti.

Tale trattamento sarà effettuato con strumenti manuali, elettronici ed informativi e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti della Ditta aggiudicataria.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e l'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti comporterà l'impossibilità della prosecuzione del procedimento e del rapporto contrattuale. I dati potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati che ne facciano richiesta per finalità prescritte da leggi e regolamenti.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Castellalto.

Art. 43. Controversie e foro competente

Ogni eventuale controversia che non possa essere definita direttamente fra la ditta aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale, sarà deferita alla giurisdizione ordinaria competente, in ipotesi di esito infruttuoso dei procedimenti disciplinati dall'art. 205 del D.Lgs. 50/2006. Così come richiamati dal successivo art. 206. Per le controversie eventuali che dovessero insorgere fra l'Amministrazione Comunale e la ditta appaltatrice è competente il Foro di Teramo.

Art. 44. Rinvio a norme di diritto vigente

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato troverà applicazione il Codice Civile e le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Allegato (ai soli fini relativi al bando):

Linee di Indirizzo della Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo