

COMUNE DI CASTELLANETA
Provincia di Taranto

* * *

Servizio Gestione Mense

CAPITOLATO D'APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI AA.SS.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto	2
Art. 2 – Luogo di esecuzione	2
Art. 3 – Durata dell'appalto	2
Art. 4 – Criterio di aggiudicazione	3
Art. 5 – Erogazione del servizio	5
Art. 6 – Attrezzature esistenti.....	5
Art. 7 – Pasti e derrate alimentari	6
Art. 8 – Regimi alimentari particolari	7
Art. 9 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	7
Art. 10 – Prestazioni obbligatorie a carico della ditta affidataria.....	8
Art. 11 – Obblighi del Comune.....	8
Art. 12 – Personale in servizio	8
Art. 13 – Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti.....	9
Art. 14 – Norme igienico – sanitarie.....	10
Art. 15 - Autocontrollo	10
Art. 16 – Responsabilità e danni verso terzi.....	11
Art. 17 – Cauzione definitiva	11
Art. 18 – Stipulazione del contratto	11
Art. 19 – Divieto di cessione e subappalto	11
Art. 20 – Obblighi in materia di sicurezza.....	12
Art. 21 – Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria.....	12
Art. 22 – Pagamenti	12
Art. 23 – Revisione prezzi	12
Art. 24 – Controlli e inadempienze	13
Art. 25 – Commissione mensa.....	12
Art. 26 – Risoluzione del contratto	13
Art. 27 – Controversie.....	13
Art. 28 – Rinvio	13

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica, comprendente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti in favore dei bambini e del personale scolastico delle scuole dell'infanzia e primarie statali presenti sul territorio, come specificato nell'art. 2.

Il servizio, eventualmente, potrà essere esteso ad altre categorie di assistiti.

Il numero complessivo presunto di pasti annui, tra alunni e personale scolastico, ammonta a circa 43.500.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

L'oggetto contrattuale è altresì costituito dall'offerta migliorativa della ditta aggiudicataria quale parte integrante e sostanziale delle pattuizioni contrattuali.

Art. 2 – Luogo di esecuzione

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire nei seguenti plessi scolastici:

- scuola dell'infanzia "Collodi", sita in via Pirandello;
- scuola dell'infanzia "Spineto Montecamplo", sita in via delle Spinelle;
- scuola dell'infanzia "Mater Christi" sita in via delle Spinelle;
- scuola dell'infanzia "De Amicis", sita in Castellaneta Marina;
- scuola primaria "Parco Valentino", sita in via don Luigi Sturzo;
- scuola primaria "G. Pascoli", sita in via Mazzini;
- scuola primaria "De Amicis", sita in Castellaneta Marina;

La preparazione e la cottura dei pasti da somministrare in favore dei bambini frequentanti le scuole dell'infanzia "Collodi" "Mater Christi" "Spineto Montecamplo" in Castellaneta e "De Amicis" in Castellaneta Marina e per le scuole primarie "Parco Valentino", "G. Pascoli" in Castellaneta e "De Amicis" in Castellaneta Marina avverrà in loco nel centro cottura, di proprietà comunale, esistente presso il plesso scolastico "G. Pascoli" Via Mazzini Castellaneta, ceduto in comodato d'uso alla ditta appaltatrice previo apposito inventario. E' onere della ditta provvedere ad attrezzare tale centro cottura di quanto ulteriormente abbisogni per espletare il servizio. I contenitori termici multiporzione e relative bacinelle in acciaio inox forniti dalla ditta devono essere a norma di legge ed idonei al trasporto di pasti da erogare.

La stessa ditta si costituisce custode e si impegna a mantenere, a propria cura e spese in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidategli, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità ed alla riparazione di quanto danneggiato potendo optare per il pagamento dell'intero valore o per il costo della riparazione. I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Legge 283/62 –DPR 327/80 nonché a norma con le vigenti disposizioni in materia di igiene degli alimenti (Pacchetto Igiene Regolamenti CE 852/2004 – 853/2004 e 854/2004).

E' a carico dell'Amministrazione Comunale l'onere economico, derivante dal consumo energetico, gas e acqua.

In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà indicare il proprio centro di cottura, distante non più di 50 km. dal centro urbano di Castellaneta, da utilizzarsi in sostituzione del predetto centro di cottura in situazioni di emergenza, e dovrà essere in possesso di idonei mezzi e contenitori a norma di legge per la veicolazione dei pasti presso i predetti plessi scolastici.

Per dette scuole si stima un numero di pasti annui di 22.000 per scuole dell'infanzia e di n.21.500 per le scuole primarie.

Art. 3 – Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà la durata di tre anni scolastici (2013/2014, 2014/2015, 2015/2016).

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163, alla proroga del contratto per un ulteriore biennio.

Il servizio dovrà essere erogato, in linea di massima, dal 1° ottobre al 31 maggio di ogni anno e dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario scolastico fissato dalle competenti Autorità scolastiche.

Eventuali sospensioni dovute a causa di forza maggiore, per le quali l'A.C. o la Direzione scolastica si adopererà ove possibile a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento danno o mancato guadagno.

Art. 4 – Criterio di aggiudicazione

La gara sarà espletata con procedura aperta e aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, calcolata su un punteggio massimo di 100 punti di cui 70 per l'offerta tecnica e 30 per l'offerta economica come di seguito riportato:

1) Offerta tecnica – punteggio massimo 70 punti così attribuiti:

N.	CRITERIO	PUNTEGGI	SUB – CRITERI	SUB PUNTEGGI
1	Sistema organizzativo del servizio	MAX 23	Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari	Max 8
			Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti	Max 8
			Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti agli utenti nelle mense	Max 2
			Relazione indicante le modalità di attuazione del piano di autocontrollo HACCP	Max 2
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti	Max 2
			Gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti, apparecchiature, ...	Max 1
2	Sistema gestionale del servizio	MAX 10	Quantità di personale inserviente impiegato oltre il minimo di cui all'art. 12	Max 6 (2 per ogni unità offerta)
			Progetti di educazione alimentare (indicare contenuti, durata e destinatari)	Max 2
			Piano di formazione e aggiornamento del personale	Max 2
3	Piano dotazione attrezzature	MAX 10	Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio	Max 10
4	Alimenti	MAX 5	Presenza di prodotti provenienti da agricoltura biologica	Max 3 (0,50 per ogni prodotto)
			Presenza di prodotti DOP e IGP	Max 2 (0,50 per ogni prodotto)
5	Piano trasporto dei pasti	MAX 10	Descrizione dei contenitori da utilizzare per la veicolazione (allegare schede tecniche)	Max 6
			Numero e tipo di mezzi da impiegare per il trasporto (allegare schede tecniche)	Max 4

6	Ubicazione centro cottura sostitutivo (la distanza va calcolata tra il Comune di ubicazione del centro cottura e il Comune di Castellaneta utilizzando il sito internet http://servizi.aci.it/distanze-chilometriche-web/ , tipologia itinerario: breve)	MAX 2	Ubicazione in Castellaneta	2
			Ubicazione entro km. 10	1
			Ubicazione oltre km. 10	0,5
			Ubicazione tra i km. 41 e 50	0
7	Proposte migliorative per la gestione del servizio	MAX 8	Varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato a vantaggio del servizio e degli utenti (es. utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale, recupero per scopo assistenziale di generi alimentari non consumati,.....)	Max 4
			Varianti migliorative dei refettori (nuovi arredi e suppellettili,)	Max 3
			Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine annuale rivolta all'utenza	Max 1
8	Certificazioni di qualità	MAX 2	Possesso di certificazioni di qualità attinenti il servizio refezione scolastica e gestione di impresa	0.25 punti per ciascuna certificazione ulteriore fino a max 2 punti

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in f.to A4 per un numero massimo di complessive 30 pagine (o max 15 se fronte – retro), digitate in f.to corpo 12 e per un numero massimo di 30 righe per ogni pagina.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato all'aspetto della qualità (quindi complessivi punti 42), non si procederà all'apertura della busta contenete la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

2) Offerta economica – punteggio massimo 30 punti

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di iva.

Alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

$$P = \frac{P_1 \times 30}{P_0}$$

Dove:

P = punteggio da attribuire alla ditta concorrente

Pi = migliore offerta in termini di prezzo offerto

Po = offerta della ditta concorrente in termini di prezzo

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dagli artt. 86 e segg. del D.Lgs. 163/2006.

L'appalto verrà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio).

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso.

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

Art. 5 – Erogazione del servizio

Il servizio mensa dovrà essere erogato dalle ore 12,00 alle ore 13,00 circa negli appositi spazi a ciò destinati in ogni scuola dell'infanzia e primaria.

Il servizio di erogazione si intende per ogni singolo utente e comprende:

1. acquisto e trasporto dei generi alimentari;
2. preparazione dei pasti secondo quanto previsto dalla tabella dietetica e dalla specifica degli alimenti allegata;
3. predisposizione dei tavoli nei locali preposti alla consumazione dei pasti;
4. distribuzione con scodellamento del pasto ai tavoli;
5. fornitura di ml. 200 di acqua minerale naturale (non gasata) ad utente;
6. pulizia e riordino dell'ambiente adibito a refettorio con eventuale ripristino dei tavoli qualora il locale medesimo fosse necessario per il proseguo delle attività didattiche;
7. lavaggio delle stoviglie e della attrezzature per la distribuzione;
8. pulizia del centro cottura e smaltimento rifiuti secondo la normativa vigente.

Sarà compito del personale scolastico segnalare quotidianamente, dalle ore 9,00 alle ore 9,30, le presenze giornaliere degli utenti e comunicarle agli addetti in cucina per la preparazione dei pasti.

Al personale dipendente dalla ditta affidataria spetta la ricezione dei buoni mensa, debitamente compilati, che dovranno essere allegati alle relative fatture emesse con periodicità mensile.

Tutto il materiale necessario (piatti piani e fondi, tovaglie e tovaglioli, posate e bicchieri, e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione) dovrà essere "a perdere".

Art. 6 – Attrezzature esistenti

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situate nell'edificio scolastico "G. Pascoli", saranno da quest'ultima messe a disposizione della ditta appaltatrice che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza.

Dei locali e delle attrezzature esistenti la ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver effettuato apposito sopralluogo, accettando le condizioni dell'appalto e tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio.

Sono a carico della ditta affidataria le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature e i materiali, mancanti o non a norma di legge, per dare funzionanti le cucine il giorno di inizio del servizio. In particolare, si evidenziano le seguenti necessità: piani di lavoro, forni, cappe aspiranti, lavastoviglie, cucine, frigoriferi, congelatori, tritatutto multiuso, bilance, mobilio vario per conservazione stoviglie, pentolame per la cottura dei vari alimenti secondo le norme sanitarie, piatti, bicchieri, forchette, cucchiari, coltelli, tovaglie, tovaglioli, ceste, formaggiere e carrelli portavivande.

Tutto il materiale, ad eccezione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva dell'impresa affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto.

La ditta appaltatrice dovrà, a seguito della sostituzione e/o integrazione delle attrezzature offerte in sede di gara, produrre all'Ente apposita certificazione comprovante l'avvenuta installazione e collaudo ai sensi della normativa vigente in materia.

Le attrezzature da sostituire dovranno essere rimosse a cura e spese dell'affidatario e smaltite presso discariche regolarmente autorizzate; copia dei formulari di avvenuto smaltimento dovrà essere prodotta all'Ufficio competente entro e non oltre 30 giorni dalla rimozione delle stesse.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dalla ditta appaltatrice all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato salvo il deterioramento d'uso.

Art. 7 – Pasti e derrate alimentari

I pasti devono corrispondere per quantità alle grammature riportate nella tabella dietetica allegata. Il peso dei singoli alimenti è riferito all'alimento crudo e al netto degli scarti (es. frutta e verdura già pulite e mondate, carne già toielettata, pesce già scongelato, ecc.).

La qualità degli alimenti deve rispettare rigorosamente quanto previsto nella specifica degli alimenti, anch'essa allegata al presente Capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

La tabella dietetica è articolata su 4 settimane e la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto rigoroso della rotazione settimanale. Se per cause di forza maggiore la ditta è impossibilitata a predisporre le pietanze previste nel giorno specifico della settimana, la sostituzione potrà avvenire solo previa comunicazione all'Amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente.

Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti.

La preparazione dei cibi dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura con l'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico.

I pasti, preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica, dovranno essere forniti ai singoli plessi in contenitori isotermitici multiporzione per la conservazione della temperatura iniziale in relazione alla richiesta giornaliera. I primi piatti (pasta o riso, minestra in brodo) dovranno essere accompagnati da ulteriori razioni di salse o brodo da aggiungere, come il formaggio da condimento, al momento della effettiva dispensa.

Sono tassativamente vietati i cibi precotti.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, previa approvazione della ASL competente, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole nonché di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari.

Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Gli alimenti devono essere racchiusi in confezioni trasparenti (cellophane) nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle derrate alimentari utilizzate (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.) conformi alla specifica degli alimenti allegata. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dovrà essere tempestivamente comunicata e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

Qualora la ditta si sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui all'art. 12.

Tutti gli alimenti dovranno essere nelle rispettive cucine entro e non oltre le ore 10,15 di ogni giorno per consentire il controllo da parte dell'A.C., di suoi fiduciari o di altri organismi e funzionari preposti.

Le derrate alimentari dovranno giungere sul posto di lavoro (cucine delle scuole) in automezzi conformi alle vigenti disposizioni sanitarie e fiscali ed accompagnati da una distinta giornaliera predisposta dalla ditta aggiudicataria indicante i nominativi delle aziende fornitrici, il nome commerciale dei prodotti utilizzati e il giorno di prelievo degli stessi. Copia della distinta dovrà essere disponibile in cucina per i controlli.

Gli ambienti, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia negli ambienti di deposito, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato; in quest'ultimo caso il contenuto residuo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox o di altro materiale non soggetto ad ossidazione, con coperchio sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

E' vietato l'uso di recipienti e pentole in alluminio.

Art. 8 – Regimi alimentari particolari

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari secondo le certificazioni all'uopo prodotte e controfirmate dal medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile; morbo celiaco; obesità; dislipidemie; dismetabolismi; ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le repertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno. Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Art. 9 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico ai sensi della normativa vigente.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 ° e 10°C in conformità al D.P.R. n. 327/80;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Art. 10 – Prestazioni obbligatorie a carico della ditta affidataria

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

1. l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
2. la rilevazione delle prenotazioni pasti e la raccolta dei buoni mensa distinti per sezione;
3. la preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli mediante appositi vassoi e carrelli portavivande;
4. il trasporto dei pasti dal centro cottura in possesso della stessa alle scuole primarie in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65° C, così come disposto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31);
5. la fornitura del materiale e prodotti necessari per la somministrazione dei pasti. In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta, di un bicchiere, piatti e posate in monouso conformi alla normativa vigente;
6. la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati;
7. il lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie, posaterie, ecc. ;
8. la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire alla ditta concessionaria del servizio;
9. la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a cucina e refettorio nonché di quelli adiacenti utilizzati a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario;
10. la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti compreso il sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
11. l'obbligo di esporre i Menù presso ciascuna Scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne visione;
12. l'obbligo di nominare un Responsabile del servizio, di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, dotato di telefono cellulare, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, prima dell'avvio del servizio mensa:

- a) alla richiesta e all'ottenimento di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie per l'espletamento del servizio;
- b) a garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, prevenienze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90% in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Art. 11 – Obblighi del Comune

L'A.C. si obbliga a fornire l'acqua, l'energia elettrica, il gas, i locali e le attrezzature esistenti presso la cucina del plesso scolastico "G. Pascoli".

Le attrezzature destinate al servizio verranno cedute dall'A.C. in comodato d'uso alla ditta la quale, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal codice civile, le userà per l'assolvimento delle prestazioni contrattuali unitamente a tutto il materiale ivi esistente.

Art. 12 – Personale in servizio

La ditta aggiudicataria, per assicurare l'adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, si obbliga ad utilizzare il modello organizzativo indicato nell'offerta tecnica e, comunque, necessario ad attendere diligentemente all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario in possesso dei titoli di qualificazione previsti dalla normativa vigente.

Per assicurare l'adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, la ditta dovrà avere alle proprie dipendenze personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio. In particolare, l'affidatario dovrà assicurare personale nella misura minima di seguito indicata:

- **n. 1 cuoco presso il centro cottura**, con esperienza acquisita e comprovata, **e n. 2 inservienti**;

- **per ciascun plesso delle scuole primarie e dell'infanzia n. 1 inserviente** responsabile della presa in consegna dei contenitori e della successiva distribuzione di pasti.

La Ditta appaltatrice dovrà avvalersi di personale idoneo ed efficiente sotto tutti gli aspetti, morali e comportamentali, fisici e professionali per lo svolgimento del servizio.

Resta inteso, altresì che, tutto il personale:

- deve avere adeguata preparazione professionale di igiene e comportamento alimentare comprensivo di somministrazione di alimenti nelle mense e/o refettori per minori;
- deve essere a conoscenza dei criteri di base del D.Lgs 81/08 con obbligo della Ditta di procedere a corsi di aggiornamento e di formazione periodici;
- essere dotato nell'esercizio delle proprie funzioni di un tesserino identificativo e di idonei indumenti di lavoro previsti dalla normativa vigente per l'esercizio delle funzioni espletate (copricapo, grembiuli, mascherine, guanti, tute e quant'altro indicato dalla legislazione sanitaria).

L'elenco del personale impiegato, corredato delle fotocopie dei predetti certificati, dovrà essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio; ogni eventuale sostituzione o integrazione dovrà essere preventivamente comunicata.

Il personale in servizio, inoltre, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

Sarà compito degli inservienti procedere a:

- ritirare le cedole buoni pasti da riconsegnare all'Amministrazione comunale unitamente alla fattura;
- fornire assistenza durante la somministrazione da effettuarsi con modi cortesi e gentili, sbucciare e servire la frutta, versare l'acqua ai più piccoli;
- incentivare sempre la consumazione del pasto in modo garbato, non ritirando immediatamente le pietanze nel caso in cui l'alunno dimostri inappetenza, e se del caso, segnalare agli educatori/insegnanti preposti quanto accade.

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio le norme di legge, di regolamento e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria, nonché a provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

L'appaltatore è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza del personale alle sue dipendenze, nonché della malafede o della frode nella somministrazione o nell'impiego del materiale.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere a totale carico dell'impresa.

L'inquadramento del personale deve avvenire sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore.

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, l'impresa dovrà provvedere a sua cura e spese a tutti gli obblighi che gli derivano dall'esecuzione dei lavori appaltati.

A tal proposito l'impresa dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge.

Art. 13 – Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31)

E' fatto obbligo alla ditta di immettere i cibi non appena cucinati nelle apposite confezioni mono porzione atossiche da utilizzare una sola volta (materiale a perdere) e sigillate a mezzo di macchinario idoneo secondo l'attuale normativa in materia. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico. Su ciascun contenitore termico dovrà essere apposta una etichetta riportante la data ed il luogo di produzione, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del plesso scolastico destinatario nonché la ragione sociale della ditta appaltatrice e la tipologia degli alimenti contenuti con riferimento al menù del giorno.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infusione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali.

Per l'esecuzione del servizio relativamente alla distribuzione dei pasti cucinati presso il centro cottura in possesso della Ditta appaltatrice e da erogare agli alunni delle scuole, la ditta dovrà essere in possesso di mezzi di trasporto idonei e conformi al D.P.R. 327/80, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e recanti la scritta esterna Refezione scolastica – Trasporto pasti.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene previste dalla normativa vigente.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 22 del presente Capitolato.

Art. 14 – Norme igienico – sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; pulizia dei locali di cucina e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare.

In sede di offerta la ditta dovrà relazionare su come intende garantire il contenimento del rischio microbiologico, nonché la pulizia e l'igiene della cucina e degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione.

La ditta si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico – sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 15 – Autocontrollo

L'impresa, ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia HACCP (Pacchetto Igiene Reg. CE 852/2004 – 853/2004 – 854/2004), dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta

dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, in attuazione di normative comunitarie in materia.

Art. 16 – Responsabilità e danni verso terzi

L'Appaltatore è responsabile verso l'Appaltante del perfetto andamento e svolgimento dei servizi assunti, di tutto il materiale eventualmente avuto in consegna da parte dell'Appaltante e della disciplina dei propri dipendenti. L'Appaltatore dovrà rispondere anche dell'operato dei suoi dipendenti e l'Appaltante avrà la facoltà di ordinare l'allontanamento dal servizio di quelli che ritenesse necessario, motivandone le ragioni e nel rispetto delle norme vigenti.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni prodotti a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione dei servizi allo stesso affidati, è altresì direttamente ed esclusivamente responsabile dei sinistri e dei danni, anche se fortuiti, che dovessero accadere alle persone che siano esse addette ai servizi, siano esse estranee. L'Ente Appaltante è esonerato da qualsiasi azione di danno che fosse intentata in dipendenza della esecuzione dei servizi previsti in capitolato.

L'aggiudicataria dovrà stipulare polizze assicurative su mezzi, attrezzature ed eventuali impianti utilizzati e/o in dotazione per l'espletamento dei servizi contro tutti i rischi (incendio, furto, danni a terzi, ecc), oltre ad una polizza di responsabilità civile generale dell'aggiudicataria per danni a persone e cose di terzi.

Tali assicurazioni, ove non ancora stipulate, devono essere contratte all'inizio dell'esecuzione dell'appalto con primaria compagnia avente rappresentanza negoziale possibilmente in ambito locale; copie delle dette polizze assicurative devono essere depositate presso l'Ufficio Ambiente dell'Ente Appaltante, così come le quietanze annuali attestanti il regolare pagamento dei premi.

Art. 17 – Cauzione definitiva

A garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, la ditta affidataria è tenuta a prestare, prima della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% verrà applicata la disciplina di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata, ai sensi del D.Lgs. 31.7.2007 n. 113, dagli intermediari finanziari di cui all'art. 75, Co. 3, del suddetto decreto.

Lo svincolo della cauzione avverrà a fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, stipulare polizza assicurativa R.C.T. con massimali adeguati al numero dei fruitori del servizio mensa per danni a persone e/o cose che dovessero verificarsi per inadempienze o negligenze della ditta medesima durante l'espletamento del servizio mensa.

Art. 18 – Stipulazione del contratto

Verificati i requisiti previsti dal bando di gara ed acquisita la documentazione necessaria, l'aggiudicatario verrà convocato, a mezzo raccomandata A.R., nel giorno, ora e sede indicata, per la stipulazione del contratto. Decorso il termine la ditta si intenderà rinunziataria e si procederà nei suoi confronti come per legge.

Tutte le spese di contratto, inerenti e consequenziali, compresa la registrazione nonché ogni altra imposta o tassa, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 19 – Divieto di cessione e subappalto

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità. E' vietato il subappalto, in tutto o in parte, a terzi.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Art. 20 – Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

Art. 21 – Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

La Ditta in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, la ditta dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche,
- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

Art. 22 – Pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con iva a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge.

La fattura presentata dalla ditta aggiudicataria dovrà indicare:

- il numero dei pasti erogati agli alunni in ogni singola scuola, con allegati i relativi buoni – mensa;
- il numero dei pasti erogati al personale scolastico in ciascun plesso;
- i giorni di effettivo servizio effettuati nel mese di riferimento;
- il numero complessivo di pasti erogati in ogni scuola;
- il totale generale di pasti erogato nei plessi scolastici;
- il prezzo unitario di aggiudicazione;
- l'iva nella percentuale dovuta per legge;
- l'importo totale da liquidare.

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

Art. 23 – Revisione prezzi

Dopo il primo anno scolastico è ammessa la revisione del prezzo in base all'indice di variazione nazionale e generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati capitolo alimentazione edito dall'ISTAT.

Art. 24 – Controlli e inadempienze

L'Amministrazione comunale, per mezzo dei suoi incaricati, siano essi dipendenti comunali, consulenti qualificati all'uopo nominati, rappresentanti dei genitori nel limite di uno per plesso scolastico, amministratori, sia tramite l'A.S.L. o altri incaricati, ha diritto di effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull'andamento del servizio.

Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto e dal presente capitolato l'A.C., previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure o di erogazione di servizi, applicherà a suo insindacabile giudizio penali di € 500,00, € 1.000,00 o € 3.000.000, relativamente alla prima, seconda e terza contestazione. Dette somme saranno detratte dalla fattura del mese successivo alla contestazione medesima. Qualora una inadempienza grave si ripeta per almeno tre volte il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi delle norme vigenti in materia.

Art. 25 – Commissione mensa

La Commissione mensa, che comprenderà rappresentanti dei singoli plessi scolastici serviti, nonché rappresentanti del Comune all'uopo designati, esercita il controllo delle modalità del servizio, dell'appetibilità e del gradimento dei cibi.

Le eventuali disfunzioni sono segnalate, dalla stessa Commissione, al Capo Area Affari Generali del Comune di Castellana.

Periodicamente, la commissione riunita, in presenza del responsabile dell'impresa appaltatrice, verificherà l'andamento del servizio.

Art. 26 – Risoluzione del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

- mancata attivazione del servizio alla data stabilita;
- sospensione, anche parziale, del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);
- ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato;
- cessione totale o parziale del contratto;
- perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;
- inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 27 – Controversie

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine al contratto tra l'Amministrazione appaltante e l'affidatario sarà di competenza della Autorità giudiziaria ordinaria (Foro di Taranto).

Art. 28 – Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Il Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Servizio

Allegati al presente capitolato

- **tabella dietetica**
- **specifica degli alimenti**