



CITTA' DI GERACE

Via Sottoprefettura
89040 - Prov. di Reggio Calabria

**SETTORE AMMINISTRAZIONE E
SERVIZI GENERALI**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MEDIANTE FORNITURA DI PASTI PRECONFEZIONATI, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO STATALI DEL COMUNE DI GERACE. ANNO SCOLASTICO 2017/2018 – 2018/2019. CIG: 7057298A89.

INDICE

- Art. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO
- Art. 2 - NORME DI APPALTO
- Art. 3 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE - ART. 45 DEL D. LGS N. 50/2016
- Art. 4 - PROCEDURA E CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE
- Art. 5 - OFFERTA ECONOMICA
- Art. 6 - FORNITURA DEL SERVIZIO
- Art. 7 - DISCIPLINA DEL SERVIZIO
- Art. 8 - PREPARAZIONE DEI PASTI
- Art. 9 - ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI
- Art. 10 - RICORRENZE
- Art. 11 - UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI
- Art. 12 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- Art. 13 - TRASPORTO DEI PASTI
- Art. 14 - MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI
- Art. 15 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 16 - REFERENTE
- Art. 17 - GRATUITÀ DEI PASTI
- Art. 18 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE
- Art. 19 - PERSONALE IN SERVIZIO
- Art. 20 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- Art. 21 - OBBLIGHI DELLA DITTA
- Art. 22 - CAUZIONE
- Art. 23 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA PER DANNI A PERSONE E COSE - ASSICURAZIONE
- Art. 24 - NORME DI SICUREZZA
- Art. 25 - MODALITÀ DI PAGAMENTO
- Art. 26 - DIVIETO CESSIONE CONTRATTO
- Art. 27 - OSSERVANZA CLAUSOLA CONTRATTUALI E PENALITÀ
- Art. 28 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 29 - STIPULA DEL CONTRATTO
- Art. 30 - FORO COMPETENTE
- Art. 31 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 32 - COSTITUZIONE IN MORA
- Art. 33 - RISERVATEZZA TRATTAMENTO DATI PERSONALI
- Art. 34 - RINVIO A NORME VIGENTI

Art. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, mediante fornitura di pasti preconfezionati, trasporto e distribuzione, a favore degli alunni delle Scuole dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di I grado statali del Comune di Gerace per il biennio scolastico 2017/2018 – 2018/2019

Il presente capitolato definisce i requisiti per lo svolgimento del servizio di gestione del servizio di mensa scolastica e le modalità con le quali il servizio dovrà essere eseguito dall'impresa aggiudicataria.

Il servizio consisterà nella fornitura di un pasto giornaliero, **per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, per le Scuole dell'Infanzia e per due giorni settimanali per la Scuola Secondaria di I grado.** Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate rimanendo inalterata l'offerta del pasto singolo. I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento. Il servizio comprende anche la cura dell'igiene e della pulizia dei locali di preparazione dei pasti, del refettorio, la fornitura degli alimenti e del materiale igienico e sanitario.

Il numero presumibile complessivo di pasti è pari a circa 17.000.

Il servizio avrà inizio presunto dal 01 Ottobre 2017 e si concluderà il 31 Maggio 2018, per l'a.s. 2017/2018 e dal 01 Ottobre 2018 al 31 Maggio 2019, per l'a.s. 2018/2019 e comunque con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Il prezzo unitario a base d'appalto a seguito di procedura aperta, per ciascun pasto, è fissato in **€ 4,80 I.V.A.** esclusa ed oneri per la sicurezza.

Con tale corrispettivo la Ditta s'intende compensata di qualsiasi avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi e connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo del tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del prezzo suddetto.

Nel prezzo è compresa anche la fornitura di una bottiglia d'acqua di 50 cl.

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, cottura, fornitura e somministrazione di pasti caldi per gli alunni, insegnanti e personale ATA dei seguenti plessi:

- 1) **Scuola dell' Infanzia Centro – Via Marocelli – Gerace**
- 2) **Scuola dell' Infanzia Azzurria – C\da Merici - Gerace**
- 3) **Scuola Secondaria di I grado “D. Scoleri” – Via Largo Piana - Gerace**

L'importo annuo complessivo presunto del contratto, per l'anno scolastico 2017/2018 è pari ad € 40.800,00 IVA 4% esclusa, mentre per l'anno scolastico 2018/2019 è pari ad € 40.800,00 esclusa IVA 4%, oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 800,00.

Il numero dei pasti e l'importo complessivo posto a base d'asta, sono da ritenersi presunti, in quanto strettamente connessi al numero degli alunni che fruiranno del servizio mensa.

Qualora si dovessero verificare eventuali economie rispetto all'importo contrattuale complessivo presunto, il servizio potrà proseguire, su esplicita richiesta dell'Amministrazione, alle stesse condizioni oltre la scadenza contrattuale fino ad espletamento di nuova procedura di gara e comunque fino a copertura della somma disponibile.

L'Amministrazione si riserva il diritto di modificare, variare ed integrare, in caso di necessità, le sedi ed il numero dei plessi scolastici cui far pervenire i pasti ed, eventualmente, di estendere il servizio alle Scuole Primarie, dando apposito indirizzo al Responsabile di Settore competente e comunicando, per iscritto, le variazioni alla ditta entro i dieci giorni precedenti alla data stabilita senza alcun costo aggiuntivo.

Art. 2 – NORME DI APPALTO

Il servizio, oggetto del presente capitolato, dovrà essere eseguito in osservanza delle seguenti norme:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, adottato con il Decreto Ministeriale dell'11 aprile 2008 (G.U. n.107 del 8 maggio 2008) e aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n.102 del 3 maggio 2013);
- Prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- Disposizioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Reggio Calabria – Dipartimento Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- Da quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”;
- Dalle norme del D.Lgs. 18.4.2016, n.50 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare agli artt.34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;
- Dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n.134 del 11.06/2010 e della nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;

- Dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- Da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

ART. 3 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE - ART. 45 DEL D. LGS N. 50/2016

Sono ammesse a formulare offerta operatori economici costituiti in forma individuale o societaria, singoli o raggruppati, operanti nel settore della ristorazione collettiva.

Le ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

a) Situazione giuridica

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui si evinca che l'oggetto sociale abbia attività simili a quelle oggetto di gara, o iscrizione ad analogo registro professionale di stato Europeo per tipologia di attività analoga, certificazione in possesso a far data dalla pubblicazione del bando;
- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- nel caso di impresa individuale, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
- nel caso di società in nome collettivo, che non ricorrono nei confronti di tutti i soci e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
- nel caso di società di accomandita semplice, che non ricorrono nei confronti dei soci accomandatari e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
- nel caso di altri tipi di società o consorzi, che non ricorrono nei confronti degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
- nel caso di soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;

Requisito di capacità economica e finanziaria

- a) Possesso di idonee referenze attestata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del DL385/93 di data non superiore a trenta giorni rispetto a quella di pubblicazione del bando attestante, che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità.

In caso di RTI detto requisito deve essere posseduto da ciascuna delle imprese associate.

- b) aver avuto un fatturato specifico relativo a servizi analoghi resi a Pubbliche Amministrazioni o privati nel corso dell'ultimo triennio 2014/2015/2016 di importo complessivo, al netto di IVA, non inferiore al valore stimato dell'appalto

In caso di RTI detto requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

Requisiti di capacità tecnica- organizzativa

- a) disponibilità di attrezzature e di veicoli, muniti di autorizzazione sanitaria, per l'espletamento ottimale del servizio.
- b) possesso della Certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, conforme alle norme europee come previste dall'art. 87 – Certificazione della qualità- D.Lgs n.50/2016;
- c) disponibilità per tutta la durata del contratto di appalto, di un Centro di cottura adeguato alla preparazione del numero di pasti indicato dal presente capitolato, munito di autorizzazione sanitaria prevista all'art. 2 della legge 30.04.1962 n. 283 e successivo regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327 26.03.1980 per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;
- d) possesso di certificazione attestante l'adozione di procedura del sistema di autocontrollo HACCP (D.Lgs n. 155/1999), nel luogo dove avrà sede il centro di cottura;

Nel caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura stessa che saranno eseguite dalle singole imprese.

I requisiti di accesso sono riferiti all'associazione nel suo complesso. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese raggruppate. Le singole imprese, facenti parte del

gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con un unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo.

Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui al presente articolo e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dallo Stato in cui il relativo atto è redatto. La procura conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetti nei riguardi dell'Amministrazione.

Al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'Amministrazione per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, anche dopo l'eventuale collaudo, fino all'estinzione del rapporto.

Tuttavia l'Amministrazione può far valere direttamente la responsabilità a carico delle imprese mandanti. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riuniti,, ognuno delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti e degli oneri sociali.

In caso di fallimento di una impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilità del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 4 - PROCEDURA E CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del DLgs. n.50/16 e aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, del D.Lgs n. 50/16, a favore del soggetto la cui offerta avrà conseguito il punteggio complessivo più elevato risultante dalla somma dei punti attribuiti ai seguenti elementi:

A) QUALITÀ TECNICA DEL SERVIZIO max punti 70

B) OFFERTA ECONOMICA max punti 30

Le offerte saranno esaminate da una Commissione giudicatrice che attribuirà la propria valutazione, con l'attribuzione del punteggio massimo di 100 punti(offerta tecnica + offerta economica), secondo i criteri di seguito stabiliti:

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio
Sistema organizzativo e gestionale del servizio	10	Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati.	5
		Preparazione e confezionamento	3
		Piano dei trasporti	1
		Operazioni di pulizia e sanificazione	1
Organico dedicato al servizio e piano formativo	10	Centro cottura	3
		Refettori	5
		Piano formativo	2
Prossimità tra il centro di cottura e i refettori (espressa in termini di tempo di percorrenza)	3	Consegna entro 1 ora	1
		Consegna entro 40 minuti	2
		Consegna entro 20 minuti	3
Utilizzo di tutti contenitori attivi per il trasporto dei pasti in tutti i plessi scolastici (Allegare scheda tecnica)	5	Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
		Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore	Punti 3

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica. (Da installare previa verifica tecnica da parte del Comune per ogni plesso scolastico prima dell'inizio del servizio)	Punti 5
Numero dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti	3	1 mezzo per tutti i plessi scolastici	Punti 0
		2 mezzi per tutti i plessi scolastici	Punti 1
		3 mezzi per tutti i plessi scolastici	Punti 3
Maggiore utilizzo di prodotti biologici rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche tecniche di Base. (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8	60%	Punti 2
		80%	Punti 4
		100%	Punti 8
Maggiore utilizzo di prodotti IGP DOP e STG rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche Tecniche di Base. (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8	40%	Punti 3
		60%	Punti 5
		80%	Punti 8
Utilizzo del 100% di prodotti alimentari di produzione regionale.	8	Pasta, farine	Punti 1
		Formaggi, latte e derivati	Punti 1
		Carne e salumi	Punti 1
		Verdure e ortaggi	Punti 2
		Uova	Punti 1
		Frutta (esclusi frutti esotici)	Punti 1
		Olio extravergine	Punti 1
Proposte di gratuità sul numero di pasti	10	1 punto per ogni pasto gratuito	Punti 10
Destinazione del cibo non somministrato	3	Soltanto dichiarazione	Punti 1
		Dichiarazione e sottoscrizione di uno specifico Protocollo con Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti	Punti 3
Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	2	No	Punti 0
		Si	Punti 2

In riferimento agli elementi di valutazione sopra elencati si specificano, per alcuni, i contenuti delle proposte migliorative:

- **Sistema organizzativo e gestionale del servizio:** la ditta offerente dovrà, fra l'altro, evidenziare le modalità di selezione dei fornitori, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc... , allegando altresì l'elenco dei fornitori.
- **Organico dedicato al servizio e piano formativo:** Verrà valutato l'organigramma dettagliato del personale che l'impresa si impegna ad adibire al servizio, il livello di professionalità nonché una descrizione completa e dettagliata delle funzioni svolte, il numero di personale che sarà adibito ai refettori, i turni di lavoro, le compresenze fra le varie figure lavorative, le sostituzioni, il numero delle persone presenti nella fascia oraria di esecuzione del servizio.
- **Maggiore utilizzo di prodotti biologici, IGP, DOP e prodotti regionali:** la ditta offerente dovrà, per ogni prodotto utilizzato, allegare adeguata dichiarazione del fornitore (riferita al concorrente).

Quanto dichiarato nell'offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione e non semplice "dichiarazione di principio".

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in formato A4.

Qualora il concorrente non raggiunga almeno punti 40 complessivi nell'offerta tecnica non si procederà all'apertura dell'offerta economica e lo stesso verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

Art. 5 - OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica è rappresentata dalla percentuale di ribasso rispetto all'importo a base d'asta pari ad **€ 4,80 IVA al 4% esclusa**.

I 30 punti a disposizione per l'offerta economica, verranno attribuiti al concorrente che avrà offerto la più bassa percentuale di corrispettivo.

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato sulla base della seguente formula: 30 moltiplicato il prezzo più basso offerto diviso il prezzo offerto

Punteggio attribuibile.....Max punti 30

Art. 6 – FORNITURA DEL SERVIZIO

Il servizio mensa scolastica dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata in orario compreso fra le ore 12.00 e le ore 13.00, separatamente per ciascuna scuola, secondo l'orario scolastico e il menù settimanale prestabilito.

Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato giornalmente, entro le ore 09:00, da apposito personale individuato dalla scuola, alla ditta aggiudicataria del servizio in base al numero dei buoni pasto consegnati dagli utenti al suddetto personale.

Sarà cura della ditta ritirare giornalmente i buoni mensa da presentare assieme alla fattura per la successiva liquidazione.

Sulla fattura dovrà essere indicato: 1) il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento agli alunni; 2) il numero di pasti per gli insegnanti e per il personale ATA.

Il numero dei pasti erogati agli alunni dovrà corrispondere al numero dei buoni allegati; non saranno riconosciuti pasti in numero superiore all'effettivo numero dei buoni allegati che la ditta aggiudicataria dovrà esibire al Comune entro e non oltre il quinto giorno del mese successivo all'effettiva erogazione del pasto.

Il numero dei pasti erogati agli insegnanti e ATA dovrà corrispondere a quello indicato dall'Istituto scolastico e che sarà comunicato alla ditta aggiudicataria da parte dell'Ente appaltante.

Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze.

Art.7 – DISCIPLINA DEL SERVIZIO

La ditta provvede all'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.

La ditta provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed il trasporto degli stessi presso i plessi scolastici.

Il centro di cottura della Ditta aggiudicataria dovrà essere funzionante e regolarmente autorizzato a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di inizio del servizio.

I pasti debbono essere trasportati, presso le scuole, con mezzi idonei muniti di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie vigenti, in riferimento alla specifica attività di trasporto pasti ed in linea con le vigenti disposizioni H.A.C.C.P.

I pasti devono essere trasportati in contenitori idonei e conformi alle normative vigenti, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità.

I pasti devono essere distribuiti caldi nelle scuole assieme a piatti, posate, bicchieri, tovaglietta- copritavolo e tovagliolo di carta .

La ditta dovrà provvedere ad apparecchiare, distribuire i pasti sui tavoli, sparecchiare, pulire il refettorio, nonché provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti alimentari.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato da una “ commissione mensa”, che l’Amministrazione comunale regolamenta con proprio provvedimento. I membri della commissione mensa” possono effettuare, anche individualmente, nell’orario della refezione scolastica il controllo sull’appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, anche tramite porzioni assaggio distribuiti dal personale addetto, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale del Comune addetto ai controlli, è a carico della ditta aggiudicataria.

Art.8 – PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti saranno preparati in base alla tabella dietetica predisposta dall’ASP Dipartimento di Prevenzione -U.O. Igiene della Nutrizione di Reggio Calabria .

La Ditta non potrà apportare variazioni qualitative -quantitative alla tabella dietetica, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall’Amministrazione, previa intesa con l’Autorità Sanitaria competente.

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida elaborate dall’ASP di Reggio Calabria.

La qualità del pasto confezionato e servito nell’ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nelle tabelle predisposte dall’ASP.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate. Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per alunni che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all’art 9.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell’alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l’integrazione.

Le caratteristiche degli alimenti devono essere conformi a quanto indicato dall’ ASP sopra indicata.

In corso di esecuzione del contratto l’Amministrazione comunale, su iniziativa dell’Autorità Sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità che impongono detta rivisitazione.

Art.9 - ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà rifornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell’Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell’alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell’utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali, determinate da particolari patologie dell'apparato digerente o metabolico, documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto il bambino, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente Ufficio dell'A.S.P., la Ditta appaltatrice si obbliga alla relativa fornitura. Nel caso di presidi dietetici prescrivibili dal S.S.N., questi saranno forniti dai familiari. Inoltre con cadenza periodica la Ditta sarà tenuta ad esibire all'Amministrazione la documentazione fiscale comprovante l'avvenuto acquisto delle materie prime, e dei prodotti finiti riferiti al confezionamento dei pasti speciali.

Art. 10 – RICORRENZE

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 11 - UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, né di cibi geneticamente modificati.

I prodotti dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti da Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. 25.05.92 n.338, Regolamento CEE n. 1084/99, Regolamento CEE n. 2081/92, come modificato dal regolamento CEE 535/97, Legge 21.12.99 n. 526 art. 10 comma 7.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)⁴.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti (Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con

successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Il numero e la percentuale di prodotti biologici e di prodotti locali debitamente certificati che l'Impresa intenderà introdurre nei menu sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

Si dovrà dichiarare, inoltre, in sede di offerta tecnica, se una percentuale dei prodotti sia tutelata secondo i sistemi creati dalla comunità Europea nel 1992: sistemi noti come DOP, IGP e STG (Specialità tradizionale garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 12 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo senza glutammato;

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Se si tratta di contenitori per alimenti di facile smaltimento sarà considerato *quid pluris* nella valutazione qualità.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2

ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);

- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate proporzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 13– TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri. Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

È sempre dovuto il ritiro dei contenitori fine pasto.

Art. 14 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti agli alunni ed insegnanti delle Scuole dell'Infanzia e della Scuola secondaria di I grado, dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso detti plessi scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

- a) la raccolta delle prenotazioni nel giorno di somministrazione dovrà avvenire entro un orario stabilito in accordo con la Direzione delle Scuole, entro le ore 09:00 circa (il numero dei pasti giornalieri da erogare in ogni plesso scolastico verrà comunicato, al centro cottura, da personale dell'Istituto Comprensivo tramite telefono);
- b) il trasporto dei pasti fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione nei singoli plessi;
- c) fornire il tipo di pasto come da menù stabilito e approvato.

Art. 15 – CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) I pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;

b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

un primo piatto,

un secondo piatto,

un contorno di stagione (crudo e/o cotto), pane,

frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,

fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande, acqua minerale naturale (in bottiglietta da 50 cl).

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

c) Dovranno essere forniti, per ciascun operatore scolastico addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;

d) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;

e) i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Art. 16 – REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 17– GRATUITÀ DEI PASTI

La ditta aggiudicataria si obbliga a fornire un numero di pasti gratuiti, quantificati in sede di gara, secondo le indicazioni dettate dall'Amministrazione comunale, previa accertamento da parte del Comune delle condizioni socio economiche della famiglia del bambino.

Art.18 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 30.04.1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26.03.1980 n.327 e ss.mm.ii., nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n.155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

Art.19- PERSONALE IN SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo con almeno un dipendente (o socio) munito almeno della qualifica professionale di cuoco. In particolare, il personale utilizzato dalla ditta dovrà essere in grado di garantire una distribuzione dei pasti ottimale.

Il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti deve essere in possesso dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti delle imprese di ristorazione e dagli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

Il personale che la ditta appaltatrice metterà a disposizione per lo svolgimento del servizio deve essere in ogni circostanza adeguato, per numero, tipo e professionalità, all'impegno richiesto.

Per l'espletamento del servizio la Ditta deve:

a) consegnare all'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, l'elenco nominativo del personale e la posizione assicurativa all'interno della Ditta. Nel caso di nuovi inserimenti di personale la Ditta dovrà preventivamente consegnare all'Amministrazione, copia della documentazione attestante la qualifica del personale impiegato nel servizio. Il mancato o tardivo aggiornamento dell'elenco nominativo del personale della Ditta impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, comporterà l'applicazione di penali, come disciplinato dal presente capitolato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché l'eventuale esercizio, da parte

dell'Amministrazione medesima, della facoltà di sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione delle inadempienze;

b) prima dell'avvio del servizio, munire, a sua cura e spese, tutto il personale addetto al servizio di apposito cartellino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità e numero di matricola del lavoratore e il nominativo della ditta. Tutto il personale operante dovrà indossare durante l'espletamento delle sue funzioni idoneo abbigliamento da lavoro; la Ditta Appaltatrice, inoltre, dovrà mettere a disposizione, in ottemperanza al D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i., tutti i dispositivi individuali di sicurezza che dovessero rendersi necessari, anche a giudizio della Stazione Appaltante;

c) in caso di sciopero del personale addetto o in presenza di altre cause di forza maggiore, la Ditta dovrà darne comunicazione all'Amministrazione almeno due giorni prima, e impegnarsi comunque ad assicurare i servizi d'emergenza.

L'Amministrazione ha facoltà di chiedere la sostituzione delle unità di personale che, a suo insindacabile giudizio, durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la Ditta dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione di tale personale. L'eventuale inottemperanza dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo

Art. 20 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Per Responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con le direzioni didattiche e la commissione mensa. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine e nelle mense di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- Adeguata competenza tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante, nonché diretto interlocutore con il Comune;
- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di analoghi .

Art. 21 - OBBLIGHI DELLA DITTA

Pertanto, in relazione al servizio oggetto del presente capitolato la Ditta si obbliga:

- a portare tempestivamente a conoscenza dell'Amministrazione il verificarsi delle seguenti situazioni: revoca, decadenza o annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni di legge abilitanti lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto rilasciate dalle competenti autorità amministrative. In caso di inosservanza di tale obbligo l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art.1456 c.c.,e di chiedere alla Ditta il risarcimento di ogni danno e spesa a ciò conseguente;
- ad osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale;
- ad erogare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili;
- ad osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le norme vigenti in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di previdenza e di ogni altra forma assistenziale ed assicurativa prevista.
- a provvedere, durante particolari tipologie di lavoro, alla dotazione e manutenzione di Cartelli di avviso nei punti prescritti e quant'altro indicato dalle disposizioni legislative vigenti a scopo di sicurezza;
- a provvedere al ripristino di opere danneggiate in conseguenza dell'esecuzione dei servizi, pena l'automatica esecuzione in danno;
- a mantenere il servizio allo stesso livello dello stato esistente al momento della sottoscrizione del contratto di cui al presente Capitolato e per tutta la durata dello stesso;

Art. 22 - CAUZIONE

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs n. 50/2016 (si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50% prevista dall'art.7 del medesimo art.).

La Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. n. 50/16, sarà tenuta a presentare, in sede di sottoscrizione del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un deposito cauzionale definitivo, una garanzia fideiussoria pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale I.V.A. inclusa, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Il deposito cauzionale definitivo, viene costituito esclusivamente mediante fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata dagli intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs1 settembre 1993, n.385 e ss.mm.ii., che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. Il deposito cauzionale rimarrà vincolato fino al termine del rapporto contrattuale.

Art.23 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA PER DANNI A PERSONE E COSE - ASSICURAZIONE

La Ditta Appaltatrice è in ogni momento totalmente responsabile del servizio ed è tenuta a garantire la permanenza della qualità, nel pieno rispetto di tutti i vincoli di legge, regolamenti, norme e simili.

Qualora il Comune rilevasse inadempienze rispetto agli obblighi assunti, o inidoneità nella preparazione ed erogazione dei pasti, potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice di porre rimedio a tali inconvenienti fissandogli un termine perentorio per le attività di normalizzazione. La Ditta Appaltatrice non avrà diritto al riconoscimento di costi aggiuntivi per gli adempimenti di normalizzazione del servizio. La Ditta è direttamente responsabile per danni cagionati, nel corso dell'espletamento del servizio, in proprio o tramite il suo personale, a terzi, all'utenza, ai beni e al personale dell'Amministrazione.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da personale dell'Ente, appositamente incaricato, alla presenza di delegati della Ditta; qualora la Ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento del danno, il Comune provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

La stessa Ditta è obbligata ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti della stessa, da parte dei dipendenti della Ditta ai sensi dell'art. 1676 C.C. e così come si obbliga ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi conseguenza dannosa che terzi dovessero subire (persone o cose) a causa del servizio prestato. La responsabilità suindicata ed ogni altra forma di responsabilità civile per danni a persone e cose derivante dalla gestione del servizio, saranno coperte da idonea polizza assicurativa, che la Ditta dovrà stipulare con oneri a proprio carico. In materia di responsabilità il personale addetto al servizio, in quanto dipendente della Ditta, non potrà far valere alcun diritto nei confronti dell'Amministrazione, in quanto il rapporto di lavoro intercorre, a tutti gli effetti di legge, soltanto con la Ditta che è responsabile della gestione del personale.

Tuttavia qualora l'Amministrazione accerti che la Ditta si è avvalsa, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia e secondo quanto previsto dal presente articolo, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione previste nel presente Capitolato.

L'Amministrazione, nel caso in cui la Ditta non rispetti gli obblighi di legge nei confronti dei propri dipendenti, provvederà a segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

E' fatto obbligo alla Ditta di mantenere l'Amministrazione indenne e sollevata contro azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

La Ditta sarà comunque tenuta a risarcire all'Amministrazione il danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal capitolato speciale d'appalto.

La Ditta a copertura dei danni di qualsiasi specie che derivassero da persone o cose in dipendenza dei lavori contemplati nel presente capitolato dovrà stipulare apposita polizza per la copertura assicurativa per tutta la durata del contratto con un massimale non inferiore a € 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Gerace.

Art.24 – NORME DI SICUREZZA

Tutte le operazioni previste per l'esecuzione del servizio dovranno svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro, ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

Art. 25- MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento delle spettanze alla ditta aggiudicataria avverrà mensilmente, a servizio effettuato ed a presentazione di regolare fattura nella quale dovrà essere indicato il numero complessivo dei pasti distribuiti per singola scuola con allegati i relativi buoni dei pasti consumati accompagnati dalle dichiarazioni delle insegnanti dei plessi scolastici sul numero dei pasti forniti agli alunni ed al personale scolastico.

La stessa fattura, fatto il dovuto controllo, sarà liquidata con relativa determina del Responsabile del servizio competente, previo accertamento d'Ufficio della regolarità contributiva (DURC).

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere tutti i dati necessari per adempiere alle vigenti norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 26 - DIVIETO CESSIONE CONTRATTO

E' fatto divieto, ai sensi dell'art. 105 D.Lgs. n. 50/16, all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 27 – OSSERVANZA CLAUSOLA CONTRATTUALI E PENALITÀ

Controlli sui pasti potranno essere operati sui luoghi di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione comunale, e, previo opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

Alla prima segnalazione una penale di € 250,00;

Alla seconda segnalazione una penale di € 500,00;

Alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.

Art. 28 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate, in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 29- STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato esclusivamente con atto pubblico informatico ovvero in modalità elettronica, presso la sede dell'Ente appaltante ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs. n. 50/16. Nello stesso non sarà inserita la clausola compromissoria. Tutte le spese del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

Art. 30 - FORO COMPETENTE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del servizio disciplinato dal presente capitolato per la quale non si riesca ad avvenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Locri.

Art. 31 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto in qualsiasi momento qualora, per effetto di disposizioni di legge o per eventi non dipendenti dall'Amministrazione, il servizio non venga più assicurato o in ogni caso per ragioni di pubblico interesse.

Art. 32 - COSTITUZIONE IN MORA

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto, senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 33 – RISERVATEZZA TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i documenti prodotti dalla Ditta Appaltatrice saranno di proprietà del Comune di Gerace. Le parti si impegnano

reciprocamente a scambiarsi tutte le informazioni necessarie ed utili alla corretta esecuzione del Contratto. La Ditta Appaltatrice da parte sua si impegna ad adottare tutte le misure atte a garantire un'adeguata tutela dei dati e delle informazioni ricevute dall'Ente assicurando la necessaria riservatezza circa il loro contenuto.

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. n.196 del 30.6.2003 e successive modifiche ed integrazioni, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali si precisa che:

- a) i dati trasmessi dalle ditte per la partecipazione alla gara saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria relativa alla stipula del contratto e per le finalità strettamente connesse allo stesso e saranno conservati con le dovute modalità presso le sedi competenti dell'Amministrazione;
- b) il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici nel rispetto delle disposizioni in materia di comunicazioni elettroniche di cui al D.Lgs.n.196/2003 e ss.mm.ii;
- c) i dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art.71 del D.P.R. n.445/2000 e ss.mm.ii.;
- d) il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara;
- e) il titolare del trattamento dei dati è la Prefettura di Reggio Calabria;
- f) il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati ai sensi dell'art.7 del D.Lgs. n.196/03 e dalla L. n. 241/90 e successive modificazioni, rivolgendosi al Responsabile del Procedimento.

Art. 34- RINVIO A NORME VIGENTI

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché le altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.

Allegato:

- Tabelle dietetiche
- Documento Unico di Valutazione del Rischio per Interferenze