

Comune di SAN TAMMARO
Provincia di CASERTA

CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO CON PROCEDURA APERTA
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2016 /2017 – 2017/2018

CIG. N. 678063335D

Il Responsabile del Servizio
Dott. Pietro Santillo

In attuazione della determinazione del Responsabile del Servizio n. 451 del 11/08/2016

TITOLO I - Oggetto dell'appalto e norme di carattere generale

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento, per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018, del servizio complessivo di:

a) fornitura pasti destinati alla refezione scolastica degli alunni dell'istituto comprensivo di San Tammaro, secondo le modalità (dislocazione plessi interessati; giorni; orari; numero medio utenti; tipologia del servizio; menù) di cui al successivo art. 12;

b) supporto operativo all'attività di ristorazione: ricevimento dei pasti; predisposizione del refettorio; predisposizione dei tavoli per i pasti; scodellamento e distribuzione dei pasti; pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti; gestione dei rifiuti secondo le modalità di cui al successivo art. 18. Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti e personale ata tenuti ad espletare mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto.

Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 2 - CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore.

In caso di gravi inadempienze da parte della ditta appaltatrice si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.

Art. 3 - MEZZI, ATTREZZATURE E PERSONALE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.

Tutti i mezzi, le attrezzature e gli strumenti impiegati dovranno risultare in regola con la normativa vigente in materia igienico-sanitaria.

Il personale impiegato, munito delle necessarie attestazioni igienico-sanitarie previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione, dovrà tenere in servizio un contegno decoroso nonché rispettoso dei diritti dell'utenza. E' fatto obbligo alla ditta di comunicare all'Ente - prima dell'avvio del servizio e ad ogni eventuale successiva variazione - il nominativo degli operatori addetti ai refettori.

Art. 4 - ASPETTI PREVIDENZIALI, ASSICURATIVI E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare tutte le norme di carattere previdenziale, assicurativo e di sicurezza sul lavoro vigenti, riconoscendo al personale dipendente il trattamento giuridico ed economico previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di categoria.

Art. 5 - RESPONSABILITA'

La responsabilità civile e penale per ogni e qualsiasi danno derivante a persone o cose in conseguenza dei servizi oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice.

La stessa è tenuta a stipulare ed a mantenere operativa per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a persone e a cose a chiunque appartenenti. Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- a) € pari all'importo contrattuale per danni a persone;
- b) € 500,00 per danni a cose.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dai generi somministrati e si deve intendere valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Copia della stessa dovrà essere presentata all'Ufficio AA.GG prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 6 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in anni **DUE** a decorrere presumibilmente dal mese di ottobre 2016 e fino al 30 giugno 2018 ed in conformità a quanto previsto dal calendario scolastico.

Decorso il suddetto periodo il contratto si intende risolto senza bisogno di formalità alcuna.

Art. 7 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

In considerazione delle caratteristiche del servizio in appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione.

Sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

In caso di raggruppamenti di imprese i requisiti relativi alla capacità finanziaria, economica nonché tecnica, dovranno essere posseduti dall'associazione temporanea nel suo complesso.

I raggruppamenti di imprese devono attenersi alla disciplina fissata dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 8 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016., nonché i gli operatori economici con sede in altri stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi

E' vietata la partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

I concorrenti non dovranno trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.e in nessun'altra situazione che comporti l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

I concorrenti dovranno essere in possesso dell'iscrizione nel registro della C.C.I.A.A. per attività pertinente a quella oggetto di appalto.

In ordine alla capacità economica e finanziaria è richiesto un fatturato specifico per servizi di ristorazione scolastica svolti negli ultimi tre anni (2013/2014/2015) non inferiore ad Euro 63.600,00 (IVA esclusa) per ciascun anno, nonché la presentazione di almeno 2 idonee referenze bancarie.

In ordine alla capacità tecnica e professionale sono richiesti i seguenti requisiti minimi:

- avere svolto nei tre precedenti anni scolastici (2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016) uno o più servizi di ristorazione scolastica a favore di un ente locale, per un ammontare annuo complessivo di pasti di almeno 20.000. annui
- avere una distanza (calcolata sul percorso più breve dal sito www.viamichelin.it) dal centro cottura alla sede municipale, non superiore a km 30.
- essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per produzione pasti, rilasciata da organizzazione accreditata.
- essere in possesso della certificazione di eseguito sopralluogo dei locali sedi del servizio.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti di capacità giuridica, economico-finanziaria e tecnica, comporta l'esclusione della gara.

ART.9 - DOCUMENTAZIONE PER LA VALUTAZIONE QUALITATIVA",

1. STRUTTURA PRODUTTIVA:

documentazione relativa alla struttura produttiva oggetto del presente appalto (dimensionamento e separazione delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazione tecnologica di materiali, attrezzature, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, modalità di trasporto e tipo di contenitori, capacità massima complessiva/numero di pasti prodotti giornalmente), planimetrie, autorizzazioni sanitarie e/o attestazione di registrazione; indicazione delle modalità di organizzazione dei refettori e specificazione delle attrezzature che saranno date in dotazione; distanza del centro cottura destinato a fornire il servizio dalla sede municipale, calcolata sul percorso più breve dal sito www.viamichelin.it;

2. ATTIVITA' DI CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO:

documentazione relativa alle procedure di autocontrollo e alle procedure di rintracciabilità adottate dal centro di cottura destinato a fornire il servizio; piano di campionamento adottato nell'anno scolastico 2015/2016 per i controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro e piano di controllo degli infestanti adottato nell'anno scolastico 2015/2016;

3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:

autocertificazione del numero di addetti impiegati ed elenco degli addetti impiegati nel centro cottura oggetto del presente appalto con qualifiche ed esperienze; indicazione delle qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità, dei responsabili del centro di cottura

e dei responsabili di cucina/produzione e periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura; autocertificazione del numero di addetti alla distribuzione della ditta, che saranno impiegati nei refettori dei plessi scolastici interessati al servizio, indicando il rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti, come minimo garantito per ogni refettorio; programma di interventi di formazione attuati negli ultimi tre anni (2013/2014-2014/2015-2015/2016) di tutto il personale; piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;

4. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI:

sistema di scelta dei fornitori delle derrate alimentari riferita al centro cottura oggetto del presente appalto e capitolato di qualità delle materie prime e dei prodotti utilizzati, con elenco dei prodotti biologici, DOP e IGP eventualmente utilizzati;

5. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE:

iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica, progettazione di strumenti che permettono il coinvolgimento dell'utenza al servizio, progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza

6. PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO:

proposta di menù per ricorrenze particolari e gestione delle diete speciali e altre proposte migliorative del servizio con particolare riferimento ad iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti.

Art. 10 - MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE

L'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'art. 95, comma 3, D.Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base agli elementi di seguito indicati:

- Prezzo - punti 30

Il punteggio attribuito all'offerta relativa al prezzo (offerta economica) verrà determinato in base all'applicazione della seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{soglia}) = X * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{soglia}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente iesimo

A_i = valore dell'offerta (*ribasso*) del concorrente iesimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (*ribasso sul prezzo*) dei concorrenti

X = 0,85

A_{max} = valore dell'offerta (*ribasso*) più conveniente

Offerta tecnica –: max punti 70

| | CRITERI | | | | PUNTEGGI |
|---|--|-----|---|---------------|-------------------------|
| | | | SOTTOCRITERI | SOTTOPUNTEGGI | |
| 1 | STRUTTURA PRODUTTIVA | | | | MAX 24 PUNTI |
| | | 1.1 | Dimensionamento e separazione delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo-Planimetrie-Autorizzazioni sanitarie.Capacità massima complessiva/numero pasti prodotti giornalmente | Max 8 punti | |
| | | 1.2 | Dotazione tecnologica di materiali,attrezzature,contenitori ,sistema di cottura,preparazione e conservazione degli alimenti | Max 5 punti | |
| | | 1.3 | Mezzi di trasporto;modalità di trasporto e tipo di contenitori. | Max 4 punti | |
| | | 1.4 | Modalità di organizzazione dettagliata dei refettori delle singole scuole e specifica delle attrezzature che saranno date in dotazione (n. e tipo di bagnomaria,posateria etc.) | Max 3 punti | |
| | | 1.5 | Distanza del centro di cottura dalla sede municipale,calcolata sul percorso più breve dal sito www.viamichelin.it Punti 0 = dai 25,1 ai 30 Km Punti 1 = dai 20,1 ai 25 Km Punti 2 = dai 10,1 ai 20 Km Punti 3 = dai 3,1 ai 10 Km Punti 4 = dai 0 ai 3 Km | Max 4 punti | |
| 2 | ATTIVITA' DI CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO | | | | MAX 8 PUNTI |
| | | 2.1 | Procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP-Procedure di rintracciabilità. | Max 2 punti | |
| | | 2.2 | Piano di campionamento adottato nell'a.s. 2015/2016 per i controlli analitici(chimici e microbiologici) sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro (locali ed attrezzature) e da adottare per l'anno scolastico 2016/2017 | Max 3 punti | |
| | | 2.3 | Piano di controllo degli infestanti adottato nell'a.s. 2015/2016 e modalità di effettuazione del servizio,riferito al centro di cottura oggetto del | Max 3 punti | |

| | | | | | |
|---|--|-----|--|-------------|---------------------|
| | | | presente appalto. | | |
| 3 | ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE | | | | MAX 12 PUNTI |
| | | 3.1 | Autocertificazione del numero degli addetti impiegati ed elenco degli addetti impiegati nel centro di cottura con qualifiche ed esperienze-Indicazione della qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità,dei responsabili del centro di cottura e dei responsabili di cucina/produzione e periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura | Max 5 punti | |
| | | 3.2 | Autocertificazione del n.di addetti alla distribuzione che saranno impiegati nei refettori dei plessi scolastici interessati al servizio indicando il rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti come minimo garantito per ogni refettorio. | Max 3 punti | |
| | | 3.3 | Piano di formazione attuato negli ultimi tre anni scolastici di tutto il personale del centro cottura e del personale addetto alla distribuzione presso le scuole(articolato con indicazione dei contenuti,tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione per tipologia di personale e verbali di presenza). Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto | Max 4 punti | |
| 4 | QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI | | | | MAX 8 PUNTI |
| | | 4.1 | Sistema di scelta dei fornitori delle derrate alimentari | Max 3 punti | |
| | | 4.2 | Capitolato di qualità delle materie prime dei prodotti utilizzati con elenco dei prodotti biologici DOP e IGP specificando le frequenze nel menù e le preparazioni nelle quali saranno utilizzate | Max 5 punti | |
| 5 | PIANO DI EDUCAZIONE | | | | MAX 6 |

| | | | | | |
|---|---|-----|--|-------------|---------------------|
| | ALIMENTARE | | | | PUNTI |
| | | 5.1 | Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza(alunni,genitori,inseg nanti) | Max 4 punti | |
| | | 5.2 | Progettazione di indagini che evidenziano la qualità percepita dall'utenza | Max 2 punti | |
| 6 | PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO | | | | MAX 12 PUNTI |
| | | 6.1 | Proposte di menù per ricorrenze particolari e gestione delle diete speciali con composizione calorica,bromatologica e variabilità | Max 4 punti | |
| | | 6.2 | Altre proposte migliorative efficaci e realizzabili con particolare riferimento ad iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti e disabili | Max 8 punti | |

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

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

Tutte le ditte che, essendo in possesso dei requisiti richiesti dal bando e dal presente capitolato, intendono partecipare alla gara, possono presentare offerta nei termini e nei modi prescritti.

Non saranno ritenute valide offerte economiche in rialzo.

Non sono ammesse varianti.

Ai sensi dell'art. 97 del citato D. Lgs. 50/2016 si procederà, prima di escluderle, alla verifica delle offerte anormalmente basse.

La presentazione dell'offerta vincherà la ditta a decorrere dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte per 180 giorni, mentre impegnerà il Comune solo dopo la stipula del contratto.

Art. 11 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre agli obblighi derivanti dall'esecuzione dei vari servizi e dall'osservanza delle norme vigenti in materia di ristorazione scolastica, previdenza e sicurezza sul lavoro, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

Dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico e fax) di un proprio tecnico responsabile verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- a) che tutti i servizi oggetto del presente capitolato, non subappaltati, siano espletati con il proprio personale;
- b) la continuità dei servizi oggetto del presente capitolato anche in caso di malattia, infortunio, ferie, permessi, o altro del proprio personale; l'immediata sostituzione dovrà avvenire con personale in possesso degli stessi requisiti del personale da sostituire;
- c) l'occupazione dei lavoratori già impiegati nell'impresa uscente, in caso di modifica del soggetto gestore dell'appalto, previa attivazione delle opportune procedure previste dai Contratti di Lavoro in vigore;
- d) la comunicazione per iscritto alla stazione appaltante entro sette (7) giorni dalla consegna dell'appalto dei nominativi degli operatori impiegati nel servizio e, per ognuno di essi, degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco, indicando nel medesimo tutte le eventuali sostituzioni;
- e) di presentarsi, se espressamente richiesto, presso il competente ufficio comunale direttamente o a mezzo di suo incaricato, per ricevere le comunicazioni che si rendessero necessarie ed opportune;
- f) l'osservanza e l'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione;
- g) l'assunzione dell'onere assicurativo e previdenziale degli operatori impegnati nella gestione del servizio nel rispetto della normativa vigente in materia;

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

TITOLO II - Caratteristiche del servizio

Art. 12 - REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI SAN TAMMARO (SCUOLA DELL'INFANZIA,SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO).

Le modalità operative di espletamento del servizio di refezione scolastica di cui all'art. 1 lett. a) del presente Capitolato sono le seguenti:

Luogo di espletamento:

plesso scuola dell'infanzia statale "Montessori" Viale della Repubblica –
Nuovo plesso scuola primaria Viale F. di Borbone
plesso scuola secondaria di 1° grado Via Capitelli

periodo di espletamento: da ottobre a giugno (fino a giugno per gli alunni della scuola dell'infanzia), in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica

orari consegna pasti: arco temporale compreso tra i 45' ed i 30' antecedenti l'orario stabilito da ciascun plesso per la consumazione del pranzo;

orario consumazione pasto:

da concordarsi con circolo didattico.

caratteristiche pasto: pasto completo comprensivo di primo piatto, secondo piatto, contorno, acqua in bottiglia da almeno 1/2 litri, pane, frutta (come da tabelle dell'U.O.S.D. di Dietologia Asl CE, allegate alla presente relazione)

caratteristiche del servizio: pasto completamente veicolato su stoviglie a perdere; fornitura di tovagliette e tovaglioli in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni normative in materia ed in quantità adeguata al numero di utenti.

I giorni e gli orari di consumazione dei pasti sopraindicati potranno essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche.

Art. 13 – ATTIVITA' OPERATIVE COMPLEMENTARI

Presso ciascun refettorio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività complementari rispetto al servizio di fornitura dei pasti:

- a) - ricevimento dei pasti confezionati in contenitori multiporzione; predisposizione dei tavoli per i pasti; scodellamento e distribuzione dei pasti (salvo diverse disposizioni), su stoviglie a perdere; disbrigo e pulizia successiva dei tavoli e di tutti gli arredi utilizzati con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione dei rifiuti come di seguito indicato;

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto minimo di 1 addetto ogni 45 utenti, presso ciascun refettorio.

A refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere, senza addebito di spesa aggiuntiva, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio.

La ditta dovrà inoltre rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del

personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Art. 14 – MENU'

I menù settimanali predisposti dall'UOSD di Dietologia ASL di cui alle tabelle allegate al presente capitolato variati e strutturati in tre settimane e periodo primavera-estate ed autunno-inverno dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra la Ditta, l'UOSD di Dietologia ASL l'Ente appaltante e la direzione didattica.

Art. 15 – DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare "diete speciali" (per motivi di salute, religiosi o filosofici). Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette mono porzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Art. 16 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Gli alimenti utilizzati nell'ambito del servizio di refezione scolastica dovranno rispondere alle prescrizioni di carattere generale e specifiche previste dalla normativa in materia.

Art. 17 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ordine alla preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e, in particolare, rispettare le seguenti prescrizioni :

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

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

- la cottura di arrosti, 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 2 ore);
- la cottura di paste al forno (con le stesse modalità di cui sopra);
- la cottura di sughi e ragù (con le stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, 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 vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- I cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- I conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- I residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Art. 18 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti necessari sarà comunicato ogni giorno dalla Segreteria dell'istituto comprensivo per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria e per gli studenti della Scuola secondaria di 1° grado entro le ore 9,30.

I pasti dovranno essere forniti in multiporzione in contenitori a norma di legge.

Le stoviglie e le posate a perdere dovranno essere fornite agli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato pari ad 1 a 1. I tovaglioli e le tovaglette dovranno essere fornite in rapporto al numero dei pasti forniti.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi alimentari necessari al condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva; aceto di vino; aceto balsamico; sale fino e limone.

Lo scodellamento delle pietanze dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- nei plessi della scuola dell'infanzia e scuola primaria la distribuzione dovrà essere effettuata al bancone, salvo diverse disposizioni, solo in presenza degli utenti;
- nella scuola secondaria di I grado la distribuzione dovrà essere effettuata al bancone solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà superare i 30/45 minuti;
- il pane dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto;

- dovrà disporsi il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto, salvo diverse disposizioni;
- la pasta dovrà essere condita solo al momento di servirla;
- le verdure dovranno essere condite solo al momento del consumo.

Art. 19 – MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta è tenuta a recapitare, a proprie cura e spese, i pasti ed ogni altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto dovrà presentare, al momento della somministrazione, buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi - adeguatamente predisposti e riservati al trasporto alimentare - che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione (per i pasti caldi) e non superiore ai + 10 °C (per i pasti freddi).

I mezzi utilizzati, muniti di idonea attestazione, dovranno essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 75-90 minuti a decorrere dal termine della cottura e la consegna ai vari terminali di utilizzo non oltre i 30-45 minuti antecedenti l'orario stabilito per la refezione. Pertanto, non possono trascorrere più di due ore tra la fine della cottura dei cibi e l'inizio della loro somministrazione.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere conservati separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo plesso scolastico dovrà avvenire con apposito documento di trasporto sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna da sottoscrivere ad opera di un incaricato della scuola stessa, che ne conserverà una copia.

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.

Art. 20 - CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il piano di campionamento deve prevedere come minimo:

- n°3 tamponi ambientali su superfici presso il Centro cottura (frequenza mensile);
- n°2 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune, da prelevarsi presso il Centro cottura con frequenza mensile);
- n°1 alimento (prodotto finito, da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione con frequenza bimestrale).

Le analisi dovranno essere effettuate in un laboratorio accreditato alla Regione Campania. I risultati di tali analisi dovranno essere inviati in copia al Comune.

Art. 21 - EVENTI PARTICOLARI

Nel caso di sciopero programmato del personale scolastico la ditta dovrà essere preavvisata dall'Ente, di norma, entro 24 ore; in tale evenienza, comunque, l'espletamento o meno del servizio di refezione dovrà essere comunicato entro le ore 13.00 del giorno antecedente quello di fornitura dei pasti.

Nel caso di sciopero non programmato del personale scolastico la ditta dovrà essere preavvisata dall'Ente entro e non oltre le ore 9.00 dello stesso giorno della fornitura.

Per sciopero del personale della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente con preavviso di almeno 48 ore.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi dandone preventiva comunicazione al Comune.

Il Comune, infine, non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

Art. 22 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La produzione, preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura dichiarato, che non dovrà distare più di 30 chilometri dalla Sede Municipale (fa fede il percorso più breve ricavabile dal sito www.viamichelin.it). Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali rispondenti ai requisiti di cui al Reg CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri, e quant'altro richiesto dal presente capitolato.

TITOLO III - Canone, sanzioni, controversie e deposito cauzionale

Art. 23 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo a base d'asta per la somministrazione di un singolo pasto – comprensivo, per ciascun plesso, dei servizi di supporto operativo di cui al presente Capitolato - ammonta a € 3,18 oltre Iva al 4% e comprensivo di oneri per sicurezza pari ad € 0,06 non soggetti a ribasso e per un consumo presunto di n. 20.000 pasti annui.

L'importo presunto dell'appalto ammonta ad un totale per gli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 ad € 127.200,00 oltre IVA al 4% per 20.000 pasti presunti annui.

Tutte le spese discendenti dal contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a totale carico della ditta appaltatrice. Sono a carico della ditta concessionaria e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:

- spese per l'approvvigionamento delle derrate;
- spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
- direzione e sorveglianza;
- imposte e tasse;
- spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi della ditta appaltatrice durante lo svolgimento del servizio;
- spese di accesso e rientro dalla sede dell'azienda al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;
- spese per i servizi sostitutivi di emergenza;

- spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.

Art. 24 - ENTITA' DEL CONTRATTO

Stante la particolarità del servizio la cui organizzazione dipende anche dal numero degli utenti e dalle esigenze organizzative scolastiche, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiederne una diminuzione ovvero una maggiorazione - rispetto alla quantità indicata in fase di gara - nella misura massima del 20% senza che l'appaltatore possa per tale motivo avanzare pretese di sorta.

Le maggiori quantità richieste dovranno essere eseguite alle medesime condizioni contrattuali e dovrà comunque essere assicurata la consumazione del pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi prescritti.

Art. 25 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà con autorizzazione di pagamento del Responsabile del Servizio su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data del ricevimento della fattura stessa, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda conseguentemente a contestazioni. In tal caso verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata. La ditta appaltatrice potrà presentare fattura mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti, in ciascuno dei plessi serviti, distinti in pasti alunni e pasti insegnanti, dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e di cui trattasi.

Art. 26 – CONTROLLO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, controlli presso il Centro cottura ed i refettori dei plessi scolastici interessati al servizio per verificare la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' altresì facoltà del Comune incaricare personale specializzato (proprio od esterno) con il compito di verificare, presso i luoghi sopra individuati, la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL competente per territorio;
- b) il personale specializzato incaricato dal Comune;
- c) i componenti della Commissione Mensa.

Ai componenti della Commissione Mensa non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti ovvero delle attrezzature; essi non devono interferire nello svolgimento del servizio né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta. Eventuali contestazioni saranno inoltrate al Comune.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dalla ditta né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

Art. 27 - PENALITA'

In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati la ditta appaltatrice incorrerà in sanzioni pecuniarie in misura giornaliera da un minimo del 0,3 per mille ad un massimo del 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:

- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;
- totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
- mancata consegna di pasti per errori nella somministrazione;
- mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete personalizzate;
- mancata consegna di materiale a perdere;
- mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate;
- mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- inadeguata igiene degli automezzi;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro produzione pasti;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20' rispetto all'orario previsto.
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e degli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti.

Le inadempienze saranno contestate alla ditta che nel termine di 15 giorni potrà presentare le proprie controdeduzioni.

Esaurita l'istruttoria, e comunque non oltre 30 giorni dalle controdeduzioni della ditta, o dalla scadenza del termine per le stesse, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

In caso di violazioni contrattuali gravi quali:

- utilizzo ripetuto di derrate non previste nel capitolato;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi e ripetute violazioni del contratto da compromettere il buon andamento dei servizi;

-per motivi di pubblico interesse, qualora i rilievi sollevati sono avvalorati dalla Commissione mensa

- l'inosservanza delle norme sull'igiene degli alimenti;

- la sospensione arbitraria dei servizi;

si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.

L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Art. 28 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Santa Maria Capua Vetere

Art. 29 – CAUZIONE PROVVISORIA

Contestualmente alla presentazione dell'offerta economica, la ditta è tenuta a prestare, con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs 50/2016, una cauzione provvisoria (pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto e pertanto ad € 2.544,00) a garanzia degli impegni assunti con la presentazione dell'offerta e, precisamente, la mancata sottoscrizione del contratto di affidamento per cause imputabili alla ditta stessa.

Tale cauzione viene svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto; ai non aggiudicatari la cauzione viene restituita al momento dell'aggiudicazione dell'appalto.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria Società assicuratrice o con Istituto bancario e dovrà prevedere espressamente, a pena di esclusione, l'operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale. Ai sensi dell'art.93, comma 5, la garanzia deve avere efficacia di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Art. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire nei modi previsti prima della sottoscrizione del contratto - una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale da vincolarsi per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso detta cauzione venga costituita mediante fidejussione, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

- di aver preso visione del bando e del capitolato d'oneri;

- di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957 del c.c. ed alla preventiva escussione del debitore garantito;

- di obbligarsi a versare alla committente, entro 30 giorni dalla sua semplice richiesta, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente;

- di mantenere la validità della fidejussione fino alla restituzione dell'originale o dichiarazione liberatoria del Comune.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge alla cessazione di tutti i rapporti.

L'Amministrazione potrà rivalersi sulla cauzione nel caso di applicazione delle penalità previste dalla presente relazione . In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere reintegrata entro i termini che saranno comunicati.

Art. 31 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, comma 1° del D.Lgs. 196/2003, i tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso.

I suddetti dati, inoltre, saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto. Il conferimento dei dati richiesti costituisce un onere da assolversi a pena di esclusione dalla gara.

La ditta interessata gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto citato, da farsi valere nei confronti dell'Ente appaltante, in ordine all'accesso ai dati che la riguardano ed all'opposizione al loro trattamento in presenza di motivi legittimi.

Art. 32 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.