



COMUNE DI ARDORE

Provincia di Reggio Calabria

Via Vittorio Emanuele II, 35 – Tel. 0964/64366 – Fax 0964/624804

Sito web: www.comune.ardore.rc.it

P.IVA 00725530802 – C.F. 81000590802

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Anno scolastico 2013/2014

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e somministrazione dei pasti presso i vari punti di refezione relativamente alla seguente utenza:

- 1) Alunni delle scuole Materna, Elementare e Media frequentanti il tempo pieno;
- 2) Insegnanti e personale ausiliario aventi diritto al pasto come per legge;

I plessi scolastici interessati dal servizio sono i seguenti:

- a) Scuola dell'Infanzia statale in località Schiavo;
- b) Scuola dell'Infanzia statale in località Vigne;
- c) Scuola primaria statale (limitatamente alle classi a tempo pieno) di via G.Ruffo Ardore Centro;
- d) Scuola primaria statale (limitatamente alle classi a tempo pieno) in località Schiavo;
- e) Scuola primaria statale (limitatamente alle classi a tempo pieno) di via Manzoni Ardore Marina;
- f) Scuola media (limitatamente alle classi a tempo pieno) di via De Gasperi Ardore Marina.

Il numero dei pasti viene presuntivamente quantificato in circa 6.100 per l'anno scolastico 2013/2014.

Il numero dei pasti verrà determinato dalle presenze giornaliere effettive.

La ditta affidataria è tenuta all'esecuzione del servizio di refezione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale per l'intero periodo di appalto, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio e quindi dei pasti erogati, per qualsiasi sopravveniente ragione.

Art. 2 – Importo a base d'asta

L'importo unitario a base d'asta (esclusi oneri di sicurezza e costo del personale) viene stimato in € 3,504 (IVA esclusa) per singolo pasto per presumibili n. 6.100 pasti complessivi per l'intera durata contrattuale.

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a modifiche del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno del limite del 20% delle quantità pattuite.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, ammonta a € **29.280,00** (IVA esclusa), oltre ad oneri per la sicurezza di cui al DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta.

Art. 3 – Criterio di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato con il sistema del pubblico incanto, con l'osservanza delle norme previste dal D.lgs. 163/2006 e s.m.i., in particolare dall'art. 83 comma 1, all'offerta economicamente più vantaggiosa rispetto alle esigenze dell'Amministrazione Comunale, e valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

A) QUALITA': 60/100

1. progetto tecnico relativo alle modalità di svolgimento e organizzazione del serviziomax punti 30
2. modalità di approvvigionamento delle derrate alimentarimax punti 15
3. proposte migliorativemax punti 15

1. Progetto tecnico relativo alle modalità di svolgimento e organizzazione del servizio:

Le Ditte dovranno descrivere, tramite relazione dettagliata, le caratteristiche metodologiche ed organizzative per l'esecuzione del servizio, indicando le modalità che intendono attuare per la gestione dello stesso.

Verranno assegnati **30 punti** secondo i seguenti parametri:

- **Qualificazione e organizzazione del personale nel centro cottura e i terminali di consumo** max punti 15
 - Presenza nel centro di cottura di Cuoco diplomato max punti 5
 - ✓ con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 5
 - ✓ con almeno due anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 3
 - ✓ con almeno un anno di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 1
 - n° di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate nel presente appalto max punti 10
 - ✓ più di 6 persone impiegate punti 10
 - ✓ 6 persone impiegate (minimo) punti 6

** 2 punti in più per ogni persona offerta rispetto al minimo*
- **Numero dei mezzi impiegati** max punti 4

2 punti per ogni automezzo impiegato (indicare le caratteristiche)
- **Piano di formazione del personale addetto al servizio** max punti 6
 - 2 punti per ogni corso di formazione (indicare la tempistica, il monte ore e le tematiche)
- **Distanza chilometrica dal centro di cottura alla sede municipale** max punti 5

(Via Vitt. Emanuele II)
(tale distanza verrà verificata con quella pubblicata sul sito www.googlemaps.it)

 - 5 punti fino a 5 Km
 - 4 punti da 5,01 a 10 Km
 - 3 punti da 10,01 a 15 km
 - 1 punto da 15,01 a 20 km

2. Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari:

Le Ditte dovranno descrivere tramite relazione dettagliata le modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari.

Verranno assegnati **15 punti** secondo i seguenti parametri:

- Fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica max punti 3
 - 3 punti per almeno 3 fornitori
 - 1 punto per centrale unica di acquisto
- Utilizzo di prodotti biologici certificati max punti 5
 - 1 punto a prodotto
- Utilizzo di prodotti a filiera corta DOP, DOC, IGP, IGT max punti 7
 - 1 punto a prodotto

Per ogni prodotto deve essere allegata la scheda tecnica e la provenienza.

3. Proposte migliorative:

Verranno assegnati **15 punti** secondo i seguenti parametri:

- Introduzione di spuntino a metà mattina o pomeriggio punti 3
- Implementazione dotazione strumentale dei refettori max punti 5
(allegare progetto)
La Commissione a suo insindacabile giudizio assegnerà da 0 a 5 punti
Il punteggio verrà graduato in base ai quantitativi ed alle tipologie delle attrezzature indicate.
- Rilevazione sperimentale informatizzata delle presenze punti 1
(allegare progetto)
I punti saranno assegnati secondo un criteri di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti.
- Materiale informativo max punti 6
3 punti per la realizzazione e distribuzione del menù ai singoli utenti
3 punti per la realizzazione e allestimento in ogni plesso scolastico interessato al servizio di locandine inerenti l'educazione alimentare.

Qualora una ditta concorrente non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica (almeno 36 punti) non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica, escludendo pertanto lo stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione.

B) OFFERTA ECONOMICA - PREZZO: punti 40/100

Nel prezzo unitario di un pasto, si intendono compresi tutti i servizi, le derrate, le prestazioni di personale, le spese, e ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo pari a 40 punti.

Il punteggio massimo verrà attribuito all'offerta economica che risulterà complessivamente più bassa fra quelle pervenute. Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{offerta minima}}{\text{valore offerta considerata}} \times 40$$

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione nei confronti dell'offerta economica con il prezzo più basso ed in caso di ulteriore parità, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva altresì di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva nel caso in cui lo richiedano motivate esigenze di pubblico interesse con provvedimento puntualmente motivato, senza che alcun concorrente possa vantare diritto o pretesa alcuna.

Art. 4 – Durata del Servizio

L'affidamento ha durata annuale e si riferisce all'anno scolastico 2013/2014. Il servizio avrà le seguenti date di decorrenza e termine:

dal 01/03/2014 al 31/05/2014 per gli alunni della scuola dell'Infanzia Statale, Primaria e Secondaria di Primo Grado.

Art. 5 – Modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base dei buoni presentati da alunni ed insegnanti e comunicato alla Ditta entro le ore 9.30 di ogni giorno mediante telefonata da parte degli operatori addetti delle singole scuole al Centro di Cottura.

Il personale della Ditta dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alla prescrizioni dettate dal Comune o dalle Autorità scolastiche competenti, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- Preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe, ecc.);
- Porzionatura nei piatti
- Distribuzione dei pasti a tavola
- Sparecchiamento e sanificazione dei tavoli
- Ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo
- Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti secondo le disposizioni comunali.
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

In particolare, per i bambini della scuola dell'infanzia, il servizio prevede lo sbucciamento della frutta.

E' a carico della Ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne preventiva (almeno due giorni prima) comunicazione all'Ufficio Servizi Sociali del Comune ed alle scuole.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso all'Ufficio Servizi Sociali del Comune ed alle scuole.

Per i guasti di minore entità la Ditta consegnerà altro pasto in sostituzione, dandone immediato avviso alle scuole. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 18, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non fosse temporaneamente, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì - in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune - ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta, in possesso dei prescritti requisiti, autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

Qualora il personale della scuola o quello addetto alla somministrazione di pasti constati l'inaccettabilità della consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, **entro 30 minuti** dalla segnalazione telefonica, a integrare o a sostituire i pasti o le pietanze contestati, fatto salvo quanto previsto all'art. 18. Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 18.

Art. 6 – Caratteristiche dei pasti

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano “Le nuove linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” pubblicate sulla G.U. n. 134 dell'11/06/2010.

La composizione del pasto, che verrà successivamente porzionato nei locali mensa a cura del personale dell'impresa aggiudicataria, dovrà essere la seguente:

- Un primo;
- Un secondo;
- Un contorno;
- frutta;
- pane;
- acqua minerale naturale.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza e nutrizionali nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

La composizione e proposizione dei menù settimanali, con predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale, effettuato sulla scorta delle tabelle merceologiche allegato A) al presente capitolato speciale d'appalto, avverrà a cura della Ditta.

I menù proposti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASP di Reggio Calabria, competente per territorio. Il visto di approvazione dell'ASP sarà richiesto direttamente dal Comune previa acquisizione dalla ditta aggiudicataria del menù formulato.

Qualora fosse necessario apportare delle modifiche al menù, dovrà provvedervi la ditta, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione Comunale.

La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale e calibrata, come già specificato, in base all'età degli utenti.

Il menù ruoterà in modo che, dopo la quarta settimana, si inizierà nuovamente dal menù di lunedì e di seguito. La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, etc) richiesta dalle competenti autorità, in riferimento alle linee guida nazionali e regionali in materia di ristorazione scolastica, utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza alcun aumento di spesa.

La Ditta dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASP. Per alunni che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito dall'appalto. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e con indicato il nominativo del destinatario.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto, limone e sale, per il completamento del condimento. Non potranno essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "*contiene OGM*".

Art. 7 – Trasporto dei pasti

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra 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. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore a un'ora.

La consegna ai vari terminali di utilizzo deve avvenire in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legume fresco-caldo e del legume fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, 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. 8 – Ubicazione centro di cottura

Il centro di cottura non dovrà distare più di 20 Km. dal centro del Comune di ARDORE (sede municipale di ARDORE – Via Vitt. Emanuele II) al fine di ottimizzare la qualità organolettica ed igienica sanitaria dei pasti e rispettare gli obblighi e la tempistica prescritti dal presente capitolato.

Art. 9 – Oneri a carico della ditta

Sono a carico della ditta e compresi nel prezzo offerto i seguenti oneri:

1. la disponibilità, prima dell'inizio dell'anno scolastico 2013/2014, del centro di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura. Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui richiesti e quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;
2. eventuali canoni di locazione relativi ai locali di stoccaggio e cottura e alle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tali locali di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;
3. il corretto funzionamento del centro o dei centri di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
4. approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
5. fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici: a tale proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di: carrelli per la distribuzione e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione: piatti, bicchieri e posate monouso, in materiale robusto, tale da non piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa; mestoli vari, tovagliette e tovaglioli di carta, vassoi, caraffe in plastica resistente, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude(olio extra vergine,aceto,sale).
La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.
6. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
7. fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
8. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
9. il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole indicate all'art. 1 dovranno essere effettuati con congruo anticipo rispetto agli orari di consumazione dei pasti previsti, indicativamente, come segue:
 - scuole dell'infanzia: ore 12.00
 - scuola elementare e media: ore 12.30Si precisa che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e, per tale trasporto, la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo. Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice da parte del Comune.
10. accurata pulizia e predisposizione delle attrezzature "prima" e "dopo" di ogni refezione (tavoli, sedie, carrelli presenti nei locali adibiti a mense scolastiche);
11. somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato, in modo tale da garantire la qualità del servizio);
12. manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense;
13. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate; tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese della ditta aggiudicataria secondo le indicazioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. La fornitura dei sacchetti porta rifiuti (secco ed umido) e dei relativi contenitori (secco ed umido), saranno a carico della ditta aggiudicataria;

14. l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
15. osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
16. prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
17. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
18. prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
19. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
20. la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
21. pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia. Eventuali interessi di mora saranno a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

Art. 10 – Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D. Lgs. 81/2008).

Nel centro cottura il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso ed essere abilitato e avere sul luogo di lavoro idonea certificazione.
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti.
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo e divise pulite e ordinate.

Il personale della Ditta che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettori (la pulizia dei locali compete infatti agli operatori scolastici) dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido).

Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso per legge a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l' inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dalle Autorità/Uffici competenti non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche presso il centro di cottura in cui vengono prodotti i pasti diretti alle scuole comunali, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

Art. 11 – 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. 12 – Formazione del personale

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Concetto di sanificazione
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Art. 13 – Garanzie di igiene

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari. Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente. E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema HACCP).

La Ditta, al fine di garantire i controlli, conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 72 ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura di ciascun prodotto somministrato nel pasto completo del giorno. Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore alla temperatura di -18°C per le 72 ore successive. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

Art. 14 – Autocontrollo e rintracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti. In mancanza, il Comune provvederà alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art.20 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002.

Art. 15 - Responsabilità della Ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. In ogni caso la Ditta appaltatrice dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 16 - Pagamento, fatturazione e tracciabilità finanziaria

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La Ditta aggiudicataria dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio sulla scorta del prezzo pasto aggiudicato. Nelle fatture dovrà indicare: il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola e distinti tra alunni e insegnanti.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

Art. 17 - Divieto di cessione del contratto e di subappalto

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di 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.

Art. 18 - Penalità'

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

Analisi della qualità merceologica:

1. Analisi della qualità merceologica: qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto, penale di €. 800,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica;

2. Analisi di qualità: se il peso valutato non corrisponde alle grammature del menù approvato dall'ASP, si procederà all'applicazione di una penale di €. 300,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica;

3. Refettori comunali: la mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature dei refettori, nonché la carente manutenzione delle attrezzature comporta una penale di €. 500,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per le successive;

4. Cibi e contenitori: lievi carenze del rispetto delle condizioni igieniche, necessarie per la prestazione o fornitura dei cibi, comportano una penale di €. 500,00, non progressiva per ciascuna infrazione;

5. Personale: il mancato rispetto delle norme sul personale e il mancato impegno alla formazione del personale comporta una penale di €. 500,00, non progressiva per ciascuna infrazione;

6. Consegna dei pasti: ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre 10 (dieci) minuti dall'orario previsto comporta penali da €. 300,00 a €. 1.000,00, a seconda della gravità del ritardo medesimo, non progressivo per ciascuna infrazione;

7. Piano di sanificazione: il mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo di qualità comporta una penale di €. 500,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per le successive.

Le penali suddette verranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero anche violazioni a norme legislative.

L'Amministrazione Comunale di ARDORE si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di 3 (tre) penalità e successiva diffida ad adempiere per iscritto, anch'essa comportante penalità, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità: L'Amministrazione Comunale, inoltre, provvederà ad assicurare comunque il servizio; gli eventuali maggiori oneri subiti dall'Amministrazione verranno posti a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 19 – Contestazioni delle inadempienze

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione. Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art.18. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 20 - Risoluzione del contratto

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dagli artt. 14 e 18, di promuovere giudizialmente nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

1. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata;
3. gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
4. comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
5. inosservanza da parte della Ditta di indicazioni e direttive da parte del Comune;
6. violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
7. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
9. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
10. quando la Ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
11. quando ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato o subappalti in toto o in parte il servizio di cui all'oggetto;
12. mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13.08.2010, n. 136;
13. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Art. 21 – Recesso

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 2 (due) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

Art. 22 – Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto. Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa appaltatrice segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

Art. 23- Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Locri.

Il Responsabile dell'U.O.C. n. 1
Area Amministrativa,
Servizi Generali ed Istituzionali, Vigilanza
F.to Rag. Agata Varacalli

Allegati :

Sono allegati al presente capitolato speciale d'appalto, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti

1. istanza di partecipazione Mod. 1)
2. tabelle merceologiche all. A)
3. D.U.V.R.I. all. B)

