



Comune di Nardodipace

Provincia di Vibo Valentia

SERVIZIO TECNICO COMUNALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE SCUOLE, DEL COMUNE DI NARDODIPACE PERIODO: GENNAIO 2020-DICEMBRE 2020.

Art. 1

Oggetto dell'appalto

- 1) Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica mediante la fornitura complessiva di circa 16.250 pasti caldi (preparazione, cottura, trasporto, sporzionamento e distribuzione) per gli alunni e i docenti aventi diritto delle scuole materne del Comune di Nardodipace per il periodo gennaio 2020/dicembre 2020.
- 2) Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo, non costituisce impegno per il comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni.
- 3) Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata di diminuire o aumentare il numero dei pasti.
- 4) La stazione appaltante non ha elaborato il Documento Unico di valutazione dei Rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) in quanto non vengono ravvisati rischi da interferenze di cui all'art.26, comma 3 bis, del D.lgs n. 81/2008, trattandosi di servizi e forniture per i quali non ricorre l'obbligo di redazione del D.U.V.R.I. di cui al comma 3 del già citato articolo.

Art. 2

Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, provvisto delle autorizzazioni necessarie a norma di legge.

Devono essere osservate inoltre dalla ditta le norme contenute nelle linee guida per l'attività di ristorazione collettiva predisposte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dell'ASP della Provincia di Vibo Valentia, che descrivono le regole alle quali devono attenersi le strutture che si occupano della somministrazione dei pasti, quali i requisiti igienico-sanitari dei locali (cucina, zona lavaggio, dispensa, deposito per i prodotti non alimentari e servizi igienici) e le modalità di smaltimento dei rifiuti.

I pasti dovranno essere distribuiti presso i seguenti plessi scolastici:

- Istituto comprensivo statale dell'infanzia/secondaria di Nardodipace Capoluogo, ubicato in Piazza Calvario.
- Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado ubicata in via Marco Polo della frazione Cassari e Scuola dell'infanzia ubicata in Via G. Mameli ;

L'amministrazione si riserva il diritto di modificare, variare od integrare, in caso di necessità, le

sedi ed il numero dei plessi scolastici cui far pervenire i pasti comunicando per iscritto le variazioni alla ditta entro dieci giorni precedenti alla data stabilita senza alcun costo aggiuntivo. I pasti chiusi in appositi contenitori isoterme saranno cucinati presso i locali dell'ex pub sito in Via C. Alvaro a Nardodipace Capoluogo e nella Frazione Cassari presso la cucina della scuola sita in Via Marco Polo, successivamente all'adeguamento e alla presentazione della SCIA presso l'ASP per abilitare i centri di cottura, a carico della ditta aggiudicataria, trasportati ai punti di consumo ubicati nelle sedi scolastiche tramite automezzi propri della ditta ed in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie. In alternativa i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, provvisto delle autorizzazioni necessarie a norma di legge

La ditta aggiudicataria dovrà curare giornalmente il ritiro dei buoni mensa per ogni pasto somministrato consegnati dai genitori dietro versamento della somma determinata dall'Amministrazione quale costo del servizio a domanda individuale. I buoni, come sopra ritirati, dovranno essere allegati alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato.

Ogni giorno le singole scuole comunicheranno alla ditta appaltatrice, entro le ore 9,00, il numero dei pasti occorrenti. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).

La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Art.3

Durata del servizio

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di gennaio 2020 e terminerà entro la fine del mese di dicembre 2020 sulla base del rispettivo calendario scolastico.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto, nelle more della formazione del contratto stesso potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio per come previsto dal bando di gara e alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

Le date di inizio e fine del servizio verranno comunicate alla ditta appaltatrice dalla stazione appaltante.

Tale comunicazione sarà effettuata anche agli istituti scolastici interessati dal servizio e al Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.P. di Vibo Valentia.

L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quanto effettivamente prestato.

Art. 4

Costo del servizio ed importo contrattuale

L'importo complessivo stimato dell'appalto per un numero presunto di pasti pari a 16.250 è previsto in €.65.000,00 oltre iva al 4%.

L'offerta dovrà essere riferita al prezzo del singolo pasto completo (per come dettagliatamente descritto all'art.6 del presente capitolato) che viene fissato in €. 4,00 oltre iva al 4%.

Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale del prezzo offerto.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Ente appaltante tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto dello stesso capitolato.

Finanziamento: il servizio è finanziato con fondi ordinari del bilancio del Comune, con fondi della Regione Calabria e contributo dell'utenza.

Art. 5

Procedura di gara e criteri di valutazione dell'offerta

L'aggiudicazione dell'appalto avviene, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm. ii. con procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) D.Lgs 50/2016, e ss.mm.ii. Tale servizio è contemplato nell'allegato IX del D.Lgs n.50/2016 con applicazione del disposto di cui all'art.144 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm. ii..

La Stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico qualitativi richiesti.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, in tal caso, ai sensi del comma 10 del suddetto articolo, non si applicherà il termine dilatorio ai fini della stipula del contratto.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art.97 comma 5) del D.Lgs 50/2016 e ss.mm. ii..

La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata con atto del responsabile della Stazione Appaltante successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) prezzo: punti 30;

all'offerta col prezzo più basso (**O** min) verranno attribuiti 30 punti (**P**max), mentre alle restanti offerte (**O** x) saranno attribuiti punteggi (**P**x) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$P_x = 30 \times \frac{O_{\min}}{O_x}$$

2) qualità: punti 70;

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella.

Al fine di garantire la qualità del servizio verranno escluse le offerte che non raggiungeranno almeno 35 punti su 70.

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	SUBCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
1 Anzianità di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese:	6	specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica inferiore a 3 anni	0
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 3 a 7 anni	4
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 o più anni	6
2 Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati e forniti nell'anno precedente dal-	9	0 – 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	0
		11 – 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	2

la ditta partecipante, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica		21 – 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	4
		41 – 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	6
		81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	7
		6 punti = 81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	9
3 Utilizzo contenitori per il trasporto dei pasti nei plessi scolastici interessati (Allegare scheda tecnica)	4	Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	1
		Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore	3
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	4
4 Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio opportunamente documentata (si possono Cumulare i punteggi)	6	Presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pregressa almeno triennale come cuoco	1
		Presenza responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	3
		Presenza Tecnico Nutrizionista diplomato	4
		Presenza laureato in scienze dell'alimentazione	6
5 Corsi di aggiornamento del personale con opportuna documentazione	2	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	1
		Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre a 10 ore annue	2
6 Possesso di certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione (si assegnerà uno solo dei punteggi anche in presenza di entrambi i certificati)	5	in assenza di certificazione ISO 9001	0
		in presenza di certificazione ISO 9001	3
		in presenza di certificazione ISO 22000	5
7 Prossimità tra il centro di cottura e i refettori /espressa in termini di percorrenza)	24	Consegna oltre 1 ora	0
		Consegna entro 1 ora	1
		Consegna entro 40 minuti	3
		Disponibilità ad utilizzare ed ammodernare i centri di cottura comunali (adeguamento e presentazione della SCIA presso l'ASP per	24

		abilitare i centri di cottura, a carico della ditta aggiudicataria)	
8 Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio -classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla veicolazione dei pasti (allegare copia carta circolazione)	4	Euro 4	0
		Euro 5	3
		Euro 6	4
9 Proposta percentuale utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P. rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto.(Successivamente all'aggiudicazione e inizio servizio, l'approvvigionamento dei prodotti dovrà essere documentato attraverso le fatture d'acquisto sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati.	10	utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 0% a 20%	0
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 21% a 40%	2
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 41% a 60%	5
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 61% a 80%	8
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 81% a 100%	10
Totale punteggio massimo 70			

L'aggiudicazione è effettuata a favore del concorrente che ha riportato il punteggio complessivo maggiore (somma del punteggio dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica).

Art.6

Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche prediposte dall.A.S.P. di competenza.
- Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sulle tabelle dietetiche redatte dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia.

Il menù prevede la somministrazione di:

- **Primo piatto**
- **Secondo piatto**
- **Contorno**
- **Pane**
- **Frutta di stagione (un frutto)**
- **Acqua minerale.**

-preparazione e trasporto in idonei contenitori termici, consegna dei pasti presso le scuole interessate dal servizio, porzionamento e distribuzione giornaliera nelle ore fissate dagli organi

scolastici ed in tempo utile alla consumazione,

-Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;

-Pulizia straordinaria dei refettori ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASP ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;

-Forniture dei vuoti a perdere: piatti bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta), tutti di buona qualità e conformi alle norme CE.

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale:

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia nel centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2. Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

3. Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse ed etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;

b) integrità del prodotto, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e caratteri organolettici adeguati, di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate, nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;

e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto

sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. n.193/2007.

Art.7

Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso i locali dell'ex pub sito in Via C. Alvaro a Nardodipace Capoluogo e nella Frazione Cassari presso la cucina della scuola sita in Via Marco Polo, successivamente all'adeguamento e alla presentazione della SCIA presso l'ASP per abilitare i centri di cottura, a carico della ditta aggiudicataria, trasportati ai punti di consumo ubicati nelle sedi scolastiche tramite automezzi propri della ditta ed in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie. In alternativa i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, provvisto delle autorizzazioni necessarie a norma di legge, nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- a) fare in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- b) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- c) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- d) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- e) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di intossicazione.

E' previsto un menù speciale per gli utenti, sia bambini che adulti, per particolari esigenze cliniche comprovate da certificato medico, nonché richieste di esclusione di alcuni alimenti per motivi etnico-religiosi per le quali è sufficiente una dichiarazione dei genitori. Il prezzo unitario dei menù speciali s'intende uguale al prezzo unitario del menù normalmente prodotto.

Art.8

Determinazione del Menù

I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti per la refezione scolastica" redatte dalla competente Autorità Sanitaria. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all' art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91 e s.m.i.

E' consentita la variazione del menù, in via del tutto eccezionale, nei seguenti casi:

-gravi guasti agli impianti di cottura o avaria della struttura di conservazione, tale variazione non potrà protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due

giorni la ditta appaltatrice dovrà somministrare pasti con le caratteristiche di cui al presente capitolato preparandoli in una struttura alternativa e accollandosi tutti gli oneri;

- costante non gradimento di alcuni piatti da parte degli utenti del servizio;
- su indicazione e intervento congiunto dell'Amministrazione comunale, della Commissione mensa, della ditta appaltatrice e dell'A.S.P. competente;
- in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice quest'ultima dovrà servire in alternativa un pasto freddo la cui composizione dovrà essere attinente agli alimenti previsti dal menù.

Art.9

Trasporto dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati ai singoli plessi con automezzi coibentati, utilizzati esclusivamente per questo scopo e muniti di idoneità igienico sanitaria nel rispetto delle normative e disposizioni vigenti.

I pasti saranno trasportati in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65°C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi re-frigerati, inferiore a + 4°C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura. Ogni contenitore dovrà essere contrassegnato da apposita etichetta evidenziante:

- denominazione dell'alimento contenuto;
- data e orario di ultimazione della preparazione;
- temperatura di conservazione obbligata o consigliata.

Art.10

Condizioni particolari dell'appalto

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;

b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2. Sicurezza del Personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

Art.11

Clausola Sociale

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata dell'appalto, in applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e e ss.mm.ii nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, si richiede che la ditta appaltatrice, previa verifica dell'idoneità degli stessi, assuma prioritariamente lo stesso personale addetto al servizio che operava alle dipendenze della ditta uscente, compatibilmente con l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore subentrante.

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, al fine di garantire la continuità del servizio, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle procedure previste dai contratti collettivi vigenti che regolamentano il cambio di gestione.

A tal fine l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle norme di legge e contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione del personale in forza al gestore uscente.

L'aggiudicatario, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella propria organizzazione, è tenuto in via prioritaria ad assumere il personale dipendente – che ne faccia richiesta – che si trovava già in servizio presso l'appaltatore uscente.

Resta impregiudicata la facoltà dell'aggiudicatario di valutare l'assunzione di unità che, per quantità e qualifica, siano armonizzabili con la propria struttura operativa in funzione dell'organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per lo svolgimento del servizio.

Art.12

Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 13

Responsabile tecnico dell'impresa

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:

1 Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;

2 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;

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire all'ufficio Area Amministrativa del Comune di Nardodipace comunicazione scritta da parte della ditta appaltatrice contenente:

-indirizzo dell'ufficio e numero telefonico urbano e numero telefonico per la reperibilità immediata del responsabile del servizio;

-nome del responsabile del servizio.

Art.14

Sopralluogo

L'impresa, mediante un proprio legale rappresentante o altra persona appositamente delegata, dovrà, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo per la presa visione dei luoghi, dei locali interessati dalle prestazioni, degli arredi, attrezzature e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sullo svolgimento del servizio e sull'offerta.

Art.15

Responsabilità ed Assicurazione

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi i casi di tossinfezione alimentare, fermo restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in

possesso di un'adeguata polizza assicurativa RC. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a €. 1.500.000,00 con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Serra San Bruno.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

Art.16

Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. L'Amministrazione Comunale può autorizzare visite da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASP, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. L'Ente può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

Art. 17

Smaltimento rifiuti – raccolta differenziata

La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti e quant'altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere dell'impresa aggiudicataria e comunque sempre con le modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

Art. 18

Modalità di pagamento

Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e di tutte le prestazioni poste a carico della ditta dal presente capitolato, nonché di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e che sarà tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo, così come determinato per costo unitario di pasto all'atto della presentazione dell'offerta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili. Alle fatture emesse dovranno essere allegati i buoni pasto acquistati presso il Comune di Nardodipace, che gli utenti giornalmente consegneranno al personale scolastico addetto. Nella fattura dovrà essere indicato in modo analitico il numero dei pasti erogati distinguendo gli alunni e i docenti.

L'accertamento delle presenze risulterà dal numero dei pasti di cui ai buoni allegati alla fattura e verificate con i dati comunicati dalle scuole. Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro sessanta giorni dall'inoltro della fattura.

All'atto del pagamento la ditta si intenderà compensata di qualsiasi sua prestazione, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi intendendosi in tutto soddisfatta con il corrispettivo mensile. Il compenso pattuito rimane fisso per tutta la durata dell'appalto.

La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore.

Ai fini del pagamento delle somme spettanti, la Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto. Per tanto, la ditta aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 3 della suddetta legge, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati anche in via non esclusiva, ed a comunicare a questo Ente gli estremi identificativi dei suddetti conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione.

In caso di mancato adempimento dei suddetti obblighi sarà attivata la risoluzione espressa del presente contratto.

Art. 19

Cauzione provvisoria e definitiva

La ditta partecipante alla gara dovrà costituire nei modi di legge cauzione provvisoria di €1.319,50 pari all'2% dell'importo complessivo dell'appalto, in applicazione dell'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

In presenza dei requisiti e delle certificazioni indicate all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 tale importo potrà essere ridotto così come specificato nello stesso.

L'Amministrazione Comunale, provvederà a trattenere la cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria del servizio per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario e a segnalare la circostanza agli organi di competenza per i provvedimenti di conseguenza.

Alle ditte non aggiudicatatorie, la cauzione sarà restituita nei modi e termini di legge.

La Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. n. 50/16 e ss.mm.ii. sarà tenuta a presentare, in sede di sottoscrizione del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un deposito cauzionale definitivo, una garanzia fidejussoria 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. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Il deposito cauzionale definitivo, viene costituito esclusivamente mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria 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.20

Subappalto

In considerazione della particolare tipologia del servizio in questione non è ammesso il subappalto e, pertanto, la ditta aggiudicataria deve essere garante di tutte le prestazioni d'opera e forniture comprese e previste nel presente capitolato.

Art.21

Stipula del contratto

La stipula del contratto avverrà mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere (art. 32, comma 14, del D. Leg.vo 50/2016). È nella facoltà delle parti effettuare lo scambio mediante PEC o strumenti analoghi negli Stati membri;

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora ricusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata.

Costituiscono parti integranti del contratto:

-l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica.

-il presente capitolato firmato per accettazione.

Art. 22

Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'osservanza e la verifica del buon andamento del servizio di mensa scolastica avviene attraverso una Commissione Mensa composta da:

- a) Assessore comunale con delega alla P.I.;
- b) Medico scolastico;
- c) N. 2 rappresentanti dei genitori;
- d) N. 2 insegnanti;

La Commissione Mensa avrà il compito di verificare direttamente l'organizzazione e la funzionalità del servizio e di segnalare all'Ufficio Tecnico del Comune di Nardodipace eventuali problemi connessi al servizio o eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

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 o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASP, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di €. 250,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di €. 500,00;
- c) 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 le maggiori spese sostenute.

Art. 23

Risoluzione del contratto

Il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto.
- qualora si verificasse un caso di grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate per più di tre volte;
- per il verificarsi di inadempienze tali da rendere inaccettabile il servizio per gli scopi cui è destinato;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta alla quale è stato revocato il contratto.

E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze. Il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore senza necessità di diffide o altre formalità.

Resta infine stabilito che in caso di rescissione del contratto, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva.

Art. 24

Revisione dei prezzi

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

Art. 25

Esecuzione del servizio

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

Art. 26

Riservatezza dei dati

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs 20.6.2003 n. 196 e del successivo regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR (UE) 2016/679), esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato e relativo bando. Il Titolare del trattamento dei dati personali relativi alla gestione della procedura di gara è il Comune di Nardodipace (VV).

Art. 27

Controversie

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Vibo Valentia.

Art. 28

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. 29

Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione comunale.

Art. 30

Informazioni

Per eventuali informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile del procedimento Geom. Rosalba Carrera tel. 0963 313100 e mail ufficiourbanistica.comune.nardodipace@asmepec.it – Servizio Tecnico Comune di Nardodipace (VV).

Art. 31

Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia al D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii, alle norme legislative al riguardo nonché, alle norme del Codice Civile.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara da parte dei competenti organi.

**Il Responsabile del Servizio Tecnico
Geom. Massimo Procopio**