Comune di Sommatino

Codice Fiscale e Partita IVA : 80002230854

MEMORIA, CULTURA, QUALITA' DELLA VITA

COMUNE DI SOMMATINO CITTÀ DELLE ZOLFARE

www.comune.sommatino.cl.it - protocollo@pec.comune.sommatino.cl.it

Piazza Vittoria n.5 – 93019 Sommatino - C.F. e P. Iva 80002230854 Tel. 0922888111 –

Oggetto:Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 co. 2 lett. b) del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., mediante RDO sul MEPA, per la concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 - ed eventuale rinnovo per ulteriori due anni scolastici – rivolto alle classi di scuola dell'infanzia, primaria del Comune di Sommatino
- CIG: 7528571553 - CPV: 5552400-9

*CAPITOLATOI*mporto soggetto a ribasso d'asta, iva esclusa, **€ 2,15** (due/15), di cui € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale complessivo presunto del servizio per il periodo suddetto pari ad **€ 387.503,10** (193.751,55 x 2) (oltre IVA) comprendente l'eventuale rinnovo del contratto per ulteriori due anni scolastici, comprensivo degli oneri per la sicurezza e da rischi interferenze pari a **€ 3.875,02** (1.937,51 x 2) non soggetti a ribasso oltre €15.500,124 (€ 7.750,062 x2) per IVA. Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice, il costo della manodopera è pari ad **€ 35.930,52** (euro trentacinquemilanovecentotrenta/52).-

ART.1 — OGGETTO DELLA CONCESSIONE

*I*mporto soggetto a ribasso d'asta, iva esclusa, **€ 2,15** (due/15), di cui € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale complessivo presunto del servizio per il periodo suddetto pari ad **€ 387.503,10** (193.751,55 x 2) (oltre IVA) comprendente l'eventuale rinnovo del contratto per ulteriori due anni scolastici, comprensivo degli oneri per la sicurezza e da rischi interferenze pari a **€ 3.875,02** (1.937,51 x 2) non soggetti a ribasso oltre €15.500,124 (€ 7.750,062 x2) per IVA. Ai

sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice, il costo della manodopera è pari ad **€ 35.930,52** (euro trentacinquemilanovecentotrenta/52).-

ART.1 — OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto:

Servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria di primo grado del Comune di Sommatino, per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020, eventualmente rinnovabile per il successivo biennio.

La concessione, comprende le seguenti prestazioni:

1. la predisposizione di menù sulla scorta delle linee guida del LARN 2014 , che dovranno essere vistati e autorizzati dalle competenti autorità sanitarie;

2. la fornitura delle derrate necessarie alla preparazione dei suddetti menù;

3. la preparazione pasti, la loro cottura, l'apparecchiamento e sparecchiamento, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riassetto e la sanificazione dei locali delle mensa e di tutte le attrezzature e dei refettori;

4. la fornitura dei materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione che dovranno essere eseguite secondo le normative dell'HACCP.

5. La fornitura di materiali, arredi, attrezzature e stoviglie di cui il centro dovesse risultare carente, ai fini della resa di un'ottimale servizio:

6. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato rimane a carico della Ditta aggiudicataria la gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n.155/97 (H.A.C.C.P,), nei termini di cui al successivo art. 5;

7. la ***fornitura gratuita di n. 30 pasti giornalieri*** *per alunni provenienti da famiglie non abbienti, selezionati da apposita commissione comunale mediante la presentazione di una domanda, corredata da modello ISEE.*

Il centro di cottura, messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale di Sommatino, dovrà essere attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge a cura della ditta.

L'Amministrazione Comunale (in appresso individuata come A. C.), per esigenze sopravvenute o per cause di forza maggiore, si riserva di modificare in corso d'opera l'organizzazione del servizio e le tipologie di prestazioni sopraindicate.

Il servizio potrà essere sospeso anche per :

– vacanze non previste nel calendario scolastico;

– consultazioni elettorali;

– sciopero o assemblee del personale docente e ausiliario e del personale comunale; In questi casi nulla sarà dovuto all' impresa appaltatrice., nell'intesa che è cura dell'Ufficio comunale competente darne tempestiva comunicazione alla ditta.In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo. A titolo meramente esplicativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza,guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione. Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia riassetto dei refettori verranno definiti in concerto tra l 'Amministrazione Comunale e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.
L'Amministrazione si riserva di avvalersi delle facoltà concesse dall'art. 63 comma 5)del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i..

ART. 2- DURATA ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE

La durata stimata del presente appalto,stabilita per il periodo che va dal 01/10/2018 al 31/05/2020, eventualmente rinnovabile per il biennio scolastico successivo, tenendo conto del periodo delle festività in cui si interrompe l'attività scolastica, è stabilita in relazione alle presenze giornaliere degli alunni.
L'offerta dovrà essere formulata indicando **il ribasso percentuale sul prezzo offerto per singolo pasto, IVA esclusa**, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerte e sarà quindi tenuta a svolgere, qualora risulti aggiudicataria della fornitura. Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.
Il valore complessivo stimato del servizio, tenuto conto della possibilità di rinnovo del contratto, ai fini della normativa applicabile, per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 ed eventualmente per i successivi due anni dal 01/10/2020 al 31/05/2022 è di **€ 387.503,10** (193.751,55 x 2) (oltre IVA) comprendente l'eventuale rinnovo del contratto per ulteriori due anni scolastici, comprensivo degli oneri per la sicurezza e da rischi interferenze pari a **€ 3.875,02** (1.937,51 x 2) non soggetti a ribasso - risultante dal conteggio di n. **646** giorni di scuola, per **n. 279 alunni** per il prezzo di euro **2,15 a pasto - oltre 15.500,124** (€ 7.750,062 x2) per IVA, con aggiudicazione secondo il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 95 del citato decreto. Il Servizio è classificato con CPV 5552400-9 .

ART. 3 — NUMERO PRESUNTO PASTI, UTENZA ,SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

11 numero presuntivo dei pasti è di n 59.238 all'anno e comunque in relazione alle presenze giornaliere degli alunni;
La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la ***fornitura gratuita di n. 30 pasti giornalieri*** *per alunni provenienti da famiglie non abbienti, selezionati da apposita commissione comunale mediante la presentazione di una domanda, corredata da modello ISEE.*
L 'utenza del servizio di refezione è costituita da alunni della scuola dell'infanzia e primaria di primo grado, oltre al personale in servizio giornalmente presso la scuola.
Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordano comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.
Il quantitativo giornaliero *globale presuntivo come sopra indicato, ha valore puramente indicativo (si potrà avere una variazione del 26%), e non costituisce impegno per la Amministrazione comunale. Il servizio di refezione scolastica, sia per la scuola dell 'infanzia che per quella primaria di primo grado, si svolge nei locali a tal uopo adibiti e ubicati nel complesso scolastico Istituto Comprensivo "Di Maria" la cui descrizione è riportata nell 'allegata Relazione Tecnica Illustrativa rilasciata dall 'UTC in data 05.07.2018*;

ART. 4 — REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui alle vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualità di cui al presente capitolato e alle ulteriori prescrizioni stabilite nel presente capitolato e nell 'allegato ***"norme e modalità per la preparazione dei pasti"*** *. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti a sopraggiunte necessità. Il servizio comprende anche la preparazione dei pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etnico-religiosi. É inoltre compresa la fornitura di piatti monouso e acqua minerale, nonché di attrezzature portatili , a norma di legge, per il mantenimento a temperatura delle derrate e sacchetti idonei agli alimenti. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà preparato in conformità a tutto quanto previsto nel presente capitolato e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria, e dal competente ufficio comunale. La data di inizio effettiva, per motivi organizzativi, sarà comunicata dal competente ufficio. Oltre alla produzione di pasti, ed alla loro distribuzione ai piccoli utenti, il servizio comprende tutte le attività ed operazioni richieste dal presente capitolato. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge. Il numero dei pasti giornalieri è determinato dalle presenze scolastiche dell'utenza che la Ditta aggiudicataria è tenuta a rilevare presso le scuole. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione fissato presso ogni scuola in relazione all 'orario scolastico. Successivamente al sopralluogo le imprese concorrenti dovranno impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a conferire nelle cucine gli eventuali strumenti/elettrodomestici mancanti ma necessari per il migliore svolgimento della cottura dei cibi indicati nella tabella dietetica.*

ART 5 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta aggiudicataria della presente concessione dovrà obbligatoriamente gestire, tutte le attività necessarie per l 'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HA. C. C.P.) previsto dal D. Lgs n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime

- analisi dei rischi del processo produttivo;
–identificazione dei punti critici;
–definizione dei limiti di accettabilità;
–definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
–definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
–verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato). In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà - in nome e per conto della Ditta medesima-la qualifica di "Responsabile dell'Industria Alimentare.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 6 — MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONELA CONCESSIONE verrà aggiudicata mediante ***procedura negoziata*** *telematica sul MEPA ai sensi del combinato disposto dell 'art. 35. c. 1 e art. 36, c. 2, lett. B del D. lgs 50/2016 con aggiudicazione con il criterio* ***dell'offerta economicamente più vantaggiosa*** *ai sensi dell 'art. 95, comma 3, e art.144, comma 1 del D .lgs 50/2016 a favore della Ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal*

medesimo, avendo presentato regolare preventivo, e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà raggiunto il miglior punteggio (somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed a quella economica).

LA CONCESSIONE verrà aggiudicata mediante ***procedura negoziata*** *telematica sul MEPA ai sensi del combinato disposto dell 'art. 35. c. 1 e art. 36, c. 2, lett. B del D. lgs 50/2016 con aggiudicazione con il criterio* ***dell'offerta economicamente più vantaggiosa*** *ai sensi dell 'art. 95, comma 3, e art.144, comma 1 del D .lgs 50/2016 a favore della Ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avendo presentato regolare preventivo, e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà raggiunto il miglior punteggio (somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed a quella economica).*

Si precisa che nel caso di più offerte uguali, l'appalto verrà aggiudicato al soggetto che ha ottenuto il miglior punteggio relativamente all'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché congrua e conveniente. La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto

AREA QUALITA': Punti 70/100

L' area qualità è divisa in sottoaree a ciascuna delle quali è attribuito un punteggio diverso, tale comunque da non superare il punteggio complessivo di 70

Valutazione dell'offerta tecnica: l'attribuzione del punteggio tecnico avverrà in base ai seguenti criteri:

CRITERIO	*PUNTEGGI*	*CRITERI MOTIVAZIONALI*	*SUB PUNTEGGI*
Sistema organizzativo e gestionale del servizio	***MAX 48***	*Organizzazione/ottimizzazione del servizio (accorpamenti e/o proposte di diversificazione del servizio, alternative al centro cottura, piano di veicolazione dei pasti che garantisca la preservazione delle caratteristiche e proprietà organolettiche dei pasti, e la gradibilità, sostituzione di apparecchiature): proposte di gestione che, nel rispetto della qualità, permettano una migliore organizzazione e la riduzione dei costi del servizio, conferimenti;*	*Max 20 (n.1 punti per ogni modalità organizzativa)*
		Piano quotidiano e modalità di preparazione dei pasti	*Max 1 punto*
		Piano approvvigionamento delle derrate alimentari nei centri	*Max 1 punto*
		Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti agli utenti	*Max 1 punto*
		Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti	*Max 1 punto*
		Piano di pulizia e sanificazione dei locali, smaltimento dei rifiuti, quotidiano	*Max I punto*
		Piano di pulizia e sanificazione dei locali periodico/straordinario/di inizio e fine anno di refezione	*Max 1 punto*
		Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori	*Max 1 punto*
		***forniture attrezzature**, gruppo utensili e gruppo stoviglieria, e arredi aggiuntivi*	*Max 21 (n.1 punto per ogni/o attrezzatura o gruppo che verrà messa a disposizione per l'appalto)*
Piano di interventi di formazione e/o Aggiornarn-to del personale	***MAX 5***	*Piano di formazione del personale (in aggiunta a quelli obbligatori)*	*Max 5 (n.1 punto per ogni piano di formazione)*
Iniziative a favore dell 'utenza	***MAX 4***	***Fornitura gratuita di ulteriori pasti giornalieri** per alunni provenienti da famiglie non abbienti,*	*Max 4 (n.0,50 punto per ogni iniziativa)*

Iniziative sociali	***MAX 3***	*Impegno a destinare quotidianamente, solo durante il periodo di servizio, frutta e pane in esubero in favore di parrocchie o associazioni segnalati dalla A.C.*	*Max 3 (n.1 punto ogni 10 pasti)*
Alimenti	***MAX 10***	*Inserimento di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche oltre a quelli obbligatori già previsti (olio- legumi pomodoro, pelati, polpa e passata di pomodoro)*	*Max 5 (n.1 punto per ogni prodotto)*
		Inserimento nei menu di prodotti tipici e di produzione regionale	*Max 5 (n.1 punto per ogni prodotto)*

Nel formulare le proposte ed i progetti che si intendono offrire in aggiunta alle attività necessarie all 'esecuzione dell'appalto, la Ditta dovrà tenere conto che la loro realizzazione in caso di aggiudicazione del servizio, sarà dovuta per tutta la durata del contratto e per i progetti autorizzati dall'A.C., e non dovrà comportare alcun onere, neppure indiretto per l 'A. C.
L'assegnazione del punteggio previsto comporta per l'Impresa aggiudicataria l'obbligo di dare attuazione ai programmi presentati, pena la risoluzione del contratto. Essa non rappresenta, invece, accettazione definitiva da parte dell'A.C. che si riserva di chiedere variazioni migliorative in ,fase contrattuale o successivamente per l'intera durata dell'appalto laddove se ne ravvisi la necessità ai fini della regolarità e funzionalità del servizio.

AREA PREZZO: Punti 30/100

La Ditta dovrà indicare a pena di esclusione, nell'ambito dell'offerta economica (punteggio massimo 30 punti):

il ribasso percentuale espresso in cifre (cifre decimali utilizzabili dopo la virgola: due) e ripetuto in lettere che si intende riferito al singolo pasto prodotto e somministrato, Iva esclusa, ed è comprensivo del costo inerente tutte le attività e prestazioni poste a carico della Ditta e di tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto ed è quindi tenuta a svolgere,.

All'offerta più vantaggiosa, per l'amministrazione (cioè con maggiore ribasso) verranno attribuiti 30 punti (massimo punteggio previsto), alle restanti offerte economiche, i rispettivi punteggi saranno attribuiti secondo la seguente formula, di cui alle Linee Guida ANAC n. 2 (Delibera n. 1005 del 21.9.2016):

$$Ci = \frac{Ri}{Rmax} \times 30$$ *(Punteggio massimo offerta economica)*

Ci = Coefficiente valutazione concorrente e-esimo
Ri= Ribasso percentuale offerto da concorrente e-esimo Rmax = *Ribasso percentuale massimo offerto (30)*

ART.7 — CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, di una garanzia provvisoria pari a **€ 7.750,06** (euro settemilasettecentocinquanta/06) corrispondente al 2% dell'importo complessivo posto a base d'asta dell'appalto, comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, costituita nei modi di cui all'art. 93 del Codice, salve le riduzioni ivi previste, il cui contenuto si intende integralmente richiamato e riportato nel presente disciplinare.

L'importo della garanzia potrà essere ridotto secondo quanto indicato dal comma 7 dell'articolo 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ove il concorrente non sia una microimpresa, piccola o media impresa o raggruppamento/consorzio ordinario di detti soggetti, occorre produrre, a pena di esclusione, anche una dichiarazione di un istituto

bancario o assicurativo o altro soggetto di cui al comma 3 dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui agli art. 103 e 104 del Codice dei Contratti in favore della stazione appaltante.

La cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, è richiesta, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, le cui prescrizioni devono qui intendersi integralmente richiamate e trascritte.

In caso di aggiudicazione, la ditta dovrà produrre polizza assicurativa: Per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. La Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

ART. 8 DIVIETO DI SUB-APPALTO, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato all'Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e 1 'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

ART. 9 - REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio-oggetto del presente capitolato, la Ditta dovrà utilizzare la cucina ubicata nel complesso scolastico dell'Istituto Comprensivo "Di Maria"di cui avrà la disponibilità per tutto il periodo di durata, della concessione (comodato gratuito.)

Rimangono a carico della ditta affidataria

- *l'autorizzazione sanitaria e/o SCIA relativa ai locali adibiti a centro di refezione;*
- *la manutenzione ordinaria ed eventuali messe a norma delle cucine; in caso di manutenzione straordinaria, la stessa dovrà essere eseguita sempre dalla Ditta affidataria.*
- *La sanificazione e la pulizia ordinaria e straordinaria degli ambienti e delle attrezzature;*
- *il consumo di gas, luce ed acqua da contabilizzare per il tramite di appositi contatori;*
- *le misure di sicurezza inerenti l 'utilizzo dei locali e della cucina.*

L 'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dall'utilizzo dei locali ed/o attrezzature concesse in comodato.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative richieste ed indicate nelle norme allegate al presente capitolato.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nelle linee guida del LARN 2014 .

L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili alle Autorità competenti quando ne facciano richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

-A comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;

-A consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);

-A dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;

- *A dimostrare l'assenza tra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.*

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

La ditta deve essere in possesso del Piano di Autocontrollo Cucine Mense Scolastiche.

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso di attestati dì formazione e della documentazione sanitaria necessaria ed è tenuta a curare l 'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

I! trasporto delle derrate deve essere effettuato con mezzi e personale idonei; si puntualizza che la ditta deve essere in possesso della relativa certificazione sotto elencata:

1- autorizzazione rilasciata dal SIAN competente relativa ai mezzi di trasporto adibiti al servizio da cui si evinca il numero di registrazione dei singoli mezzi.

2- certificazione di conformità dei contenitori isotermici idonei al contatto con gli alimenti provvisti di chiusura ermetica adibiti al trasporto cibo.

3- Certificazione di tracciabilità del prodotto.

ART. 10 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NELLE MENSE SCOLASTICHE

***Il** servizio all'interno della mensa scolastica deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole.*

a) Il personale dovrà essere in regola con il libretto sanitario che sarà conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto;

b) La Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto della normativa vigente per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature;

c) La Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al ricevimento pasti, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, all'assistenza alla consumazione del pasto, con la funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparecchiamento dei tavolini, al lavaggio dei piatti, pentole, posate, bicchieri, ecc., alle operazioni di pulizia, al riassetto dopo il pasto, al riordino di tutto il materiale, alla gestione del personale addetto al servizio.

E' compresa nell'oggetto del presente appalto anche la gestione completa dei servizi di pulizia e sanificazione (compresi gli eventuali interventi di disinfestazione), di tutti i locali utilizzati per il servizio di refezione scolastica.

ART.11 - ONERI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

II servizio oggetto del presente capitolato che l'Impresa concessionaria è tenuta a svolgere comprende:

1. *acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;*
2. *preparazione e cottura dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle LARN , fornitura piatti monouso, acqua minerale 1/4 di litro a pasto per bambino e fornitura di frutta fresca di stagione in dosi monoporzione e blisterate.*

3. trasporto dei pasti-derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;

4. porzionatura e distribuzione dei pasti;

5. gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti dall 'art. 10 e per eseguire correttamente tutte le attività previste dal presente capitolato;

6. lavaggio e sistemazione di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, ecc;

7. pulizia dei locali e arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature (cucine —locali diversi - ripostigli e servizi annessi);

8. raccolta dei rifiuti in sacchi adeguati con conferimento degli stessi nei cassonetti;

9. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es... bombole di gas, detersivi, detergenti vari sacchi per rifiuti, strofinacci, tovaglie, tovaglioli ecc.);

10. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta appaltatrice;

11. eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per le normali, condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche;

12. fornitura vestiario al personale operante nelle mense scolastiche;

13.fornitura cartellino d'identificazione riportante la qualifica del personale operante;

14. fornitura cassetta pronto soccorso per ogni centro di cottura

15. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso,

16. realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (ACCR) previsto dal D.Lgs. N 155/97;

17. svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolalo a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni. Alla Ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra e al fine di assicurare a tutte le pari opportunità lavorative dovrà effettuare una turnazione in rotazione bimestrale;

18. Messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;

19. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato.

20. Rispetto delle disposizioni contenute nell 'art 50 del DLgs 50/2016 (Clausola sociale)

Nell' esecuzione del servizio l'impresa aggiudicataria s'impegna altresì:

- *all'utilizzo fornitura di derrate alimentari di prima qualità nel rispetto delle indicazioni fornite dall'Ente e allegate al presente bando;*

e al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;

- *in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del seguente appalto.*

e sarà cura della ditta individuare tra il personale dipendente, un responsabile ed incaricarlo di accertarsi in tempo utile giornalmente del numero delle presenze giornaliere degli alunni ed insegnanti, per i quali preparare i pasti. In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, o di assenza prevedibile di un numero di alunni superiore al 30% per motivi vari (uscite didattiche, gite. etc,) la refezione scolastica non sarà erogata;

- *in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, la stessa si occuperà della fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il settore Pubblica Istruzione del Comune referente;*
- *per le forniture in oggetto saranno fatturati e pagati i pasti effettivamente forniti, la cui quantità e qualità non dovrà essere inferiore a quella descritta dal presente capitolato e dettagliata nei menù dietetico che sarà allegato al contratto;*
- *tutte le operazioni relative alla preparazione dei pasti devono essere avviate e concluse nella stessa giornata;*
- *La ditta appaltatrice dovrà presentare su richiesta dell 'Amministrazione Comunale la composizione e la tipologia di un cestino freddo, da distribuire, attenendosi alle modalità di legge in occasione di gite scolastiche, le cui date, saranno comunicate, di volta in volta dall'Amministrazione comunale con congruo anticipo. I cestini freddi dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei, detti pasti non comporteranno, comunque variazione di prezzo. Il periodo di effettuazione del servizio decorrerà dalla data indicata nel contratto fino al 31/05/2019.*
- *la **fornitura gratuita di n. 30 pasti giornalieri** per alunni provenienti da famiglie non abbienti, selezionati da apposita commissione comunale mediante la presentazione di una domanda, corredata da modello ISEE.*

Quanto sopra, compatibilmente con le disponibilità finanziarie dell'Ente, significando che potranno verificarsi sospensioni o potrà verificarsi una chiusura anticipata senza che ciò possa costituire motivo di pretese da parte della ditta aggiudicataria. Si precisa altresì, che all'esaurimento della disponibilità ,finanziaria, il contratto si intenderà automaticamente risolto senza ulteriori comunicazioni, da parte del Comune.

La somministrazione dei pasti deve avvenire nel seguente orario: dalle ore 12 alle ore 13,30 presumibilmente e comunque secondo le esigenze delle scuole.

LA DITTA DOVRÀ ALTRESÌ PROVVEDERE:

Alla manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso alla ditta aggiudicataria.
La scelta del materiale, la natura e l'esecuzione delle opere ed i modi di intervento della manutenzione saranno stabiliti congiuntamente dal gestore e dal Comune.
Alla ditta aggiudicataria è fatto carico di rimborsare il Comune delle spese necessarie che sorgeranno a causa della cattiva gestione degli impianti ed attrezzature, cosi come la ditta, si impegna a non chiedere o pretendere rimborso alcuno per eventuale migliorie che renderà agli stessi durante il periodo contrattuale.

ART. 12 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che l'Impresa aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale, sia mediante i preposti organi dell'A.S.P. competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolalo.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:
- *controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e*

quantitativa delle derrate dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;

•controllo igienico - sanitario svolto dalla competente A.S.P. relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa.

ART.13 - RESPONSABILITÀ'

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a causa ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi., persone o cose, si indenterà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata, da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere e da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell "appalto.

Il gestore a copertura dei rischi del servizi, ivi compresi incendi ed intossicazioni alimentari è tenuto alla stipula di idonea polizza assicurativa RC verso terzi con un massimale di almeno Euro 1.000.000,00 prima della stipula del contratto.

ART. 14- COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un apposito incaricato designato dall'impresa aggiudicataria il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.

Il coordinatore dovrà, altresì, comunicare all 'Amministrazione l 'elenco nominativo del personale e la loro specifica mansione e destinazione nei diversi plessi scolastici e le ore giornaliere pro-capite.

ART. 15 — PAGAMENTI

La Concessione è finanziata tramite gli introiti dei buoni pasto pagati dalle famiglie degli alunni delle scuole direttamente alla Ditta .

ART. 16 PENALITÀ'

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà con provvedimento autonomo, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito nei casi di seguito indicati, le penali di seguito indicati: fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto richiesto fino a euro 3.000,00; fornitura dì pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione fino a euro 3.000,00;

In caso di inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie fino a €10.000,00; ulteriori casi di violazione, inadempienze,, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti fino ad €10.000,00;

In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni 7 dal ricevimento della relativa raccomandata A/R, le proprie contro deduzioni e/o giustificazioni.

La Giunta Municipale, valutate la natura e la gravità dell'adempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l 'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportalo danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
Le penali saranno applicate mediante comunicazione scritta inviata via PEC.
Nel caso dovessero verificarsi tre successive segnalazioni per la medesima inadempienza, con conseguenti applicazioni di penalità, l 'Amministrazione Comunale potrà disporre la rescissione del contratto e procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altra ditta, incamerando la cauzione definitiva e fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento dei danni maggiori.
In particolare, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio dì ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:
a)Abbandono dell'appalto salvo per cause di forza maggiore,.
b)Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizione di legge o regolamenti relativi al servizio;
c) Contegno abituale scorretto verso gli utenti e verso l'Amministrazione da parte della ditta appaltatrice o del proprio personale adibito al servizio;
d) Inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune di Sommatino in caso di fallimento e/o frode;
e) Cessione ad altri, in toto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti e obblighi inerenti il personale o il capitolato;
f) Ogni altra inadempienza o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto.

ART. 17 - DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE

Costituisce causa di decadenza del contratto l'inosservanza delle prescrizioni contrattuali.
In tale evenienza il Comune affiderà il servizio oggetto del presente appalto ad altra Ditta con preferenza per quella eventualmente risultata seconda in graduatoria, purché in regola con gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- *Apertura di procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;*
- *Cessazione delle attività da parte dell'impresa;*
- *Mancata osservanza del divieto di sub-appalto totale;*
- *Inosservanza reiterata delle norme igienico-sanitarie;*
- *Reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;*
- *Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento de parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla ditta, reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Impresa dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell 'art. 1453 del Codice Civile;*

Nei casi sopra elencati l'Impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

ART. 19 - ONERI A CARICO DEL COMUNE DI SOMMATINO

Sono a carico del Comune i costi relativi alla manutenzione straordinaria dei locali.

ART.20 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta Appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento.
In caso di inottemperanza accertata dall'amministrazione comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune di Sommatino procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra. L'affidatario per la sospensione di cui sopra non può opporre eccezione al Comune, né titolo al risarcimento danni.

ART.21 - CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE

Prima dell'inizio dei servizi sarà redatto un verbale alla presenza di un incaricato del Comune in contraddittorio, relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle singole cucine e mense scolastiche presso le quali i pasti saranno preparati e distribuiti. Detto verbale ,farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.
Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento derivante da un corretto uso. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato di manutenzione di locali ed attrezzature.

ART.22 - CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato è competente l'Autorità Giudiziaria presso il Foro di Caltanissetta, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART.23 — SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

ART.24 — VARIE

Resta vietata alla ditta appaltatrice sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell 'incameramento delle ritenute e della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-appalto totale o parziale del servizio.
Alla fine del periodo contrattuale l'appalto potrà con un termine di preavviso di giorni 30 essere rinnovato per il biennio successivo. In caso contrario scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Si precisa, altresì, che l'affidamento del servizio di che trattasi con inizio dalla data di stipula del contratto si intenderà automaticamente risolto, all'esaurimento della somma prevista nel contratto. Fanno parte integrante e sostanziale del presente capitolato gli allegati:

"Relazione tecnica locali refezione scolastica"

"Norme e modalità di preparazione dei pasti.

"DUVRI"

N.B. Si dichiara di accettare espressamente le clausole contenute negli artt. 11 -13- 16- 22- 24 -del presente capitolato e tutto quanto contenuto nel Capitolato.