



**COMUNE DI GIUGLIANO IN CAMPANIA
CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

SETTORE SERVIZI SOCIALI-ISTRUZIONE-SPORT-CULTURA

Ufficio Assistenza Scolastica Via A. Palumbo, 2 Tel: 081/8956532 - Fax: 081/895.65.27

**Servizio di Refezione Scolastica
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA (C.I.G.: 7255863F8D)

Responsabile Unico di Procedimento: dott. Vincenzo Magliulo

e-mail: vincenzo.magliulo@comune.giugliano.na.it

Art. 1- Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica (*mensa scolastica*) nelle scuole statali dell'infanzia degli otto Circoli Didattici e Secondaria di 1° grado a T. P., don Salvatore Vitale, del Comune di Giugliano in Campania, nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato speciale di appalto.

Il servizio prevede la preparazione, la cottura, il confezionamento e il trasporto dei pasti, con mezzi di proprietà della ditta, e la distribuzione dei pasti agli alunni, docenti e personale ATA.

La gestione del servizio deve garantire le diverse fasi di "preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione" giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, manutenzione di arredi e attrezzature varie necessarie per la regolare esecuzione del servizio, con le modalità stabilite nei successivi articoli, gestione buoni pasto, nelle scuole ubicate nel territorio del Comune di Giugliano in Campania (di seguito indicato come "Comune" o "Amministrazione Comunale").

Art. 2 - Durata e valore dell'appalto. Prezzo a base di gara.

L'appalto ha la durata di anni tre, con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, e in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in €. 2.400.000,00, oltre Iva al 4%, nonché ad €. 2.496.000,00, sulla base di €. 3,50 per ogni pasto dato agli alunni dell'infanzia e di €. 4,00 per gli alunni della SSS di 1° grado, del corpo docente e personale ATA, oneri per la sicurezza (€. 0,07 ed €. 0,08) e IVA (4%) inclusi.

Tale importo è determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti **presunti**, circa seicentosessantatremila (600.000 infanzia e 75.000 alunni SSS, docenti e ATA), complessivi per i tre anni. Il numero presumibile complessivo di pasti, è stato calcolato tenuto conto della media giornaliera del numero dei pasti somministrati nel triennio precedente. Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante in quanto strettamente connesso al numero degli alunni che fruiranno del servizio mensa. Pertanto, il quadro economico resta così determinato:

Costo netto del Servizio di refezione	€. 2.352.000,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	€. 48.000,00
Importo Totale a base d'asta, oltre I.V.A.	€. 2.400.000,00
Importo Totale a base d'asta compresa I.V.A. e oneri	€. 2.496.000,00

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione comunale al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. Parimenti, tali eventuali maggiori quantità non

daranno diritto all'Amministrazione Comunale di richiedere sconti o riduzioni di prezzo. L'impresa non potrà opporre pretesa alcuna di revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, nemmeno nel caso in cui le quantità da somministrare risultassero inferiori a quelle preventivate. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Il prezzo pasto unitario a base d'asta è pari a €. 3,50 per ogni pasto dato agli alunni dell'infanzia e di €. 4,00 per quelli della SSS di 1° grado, del corpo docente e del personale ATA, oltre IVA al 4%. Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo del pasto al netto degli oneri della sicurezza, IVA esclusa. Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi offerti e le spese sopportate, nonché ogni altro onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni per il periodo necessario alla conclusione di una nuova procedura di gara.

Art. 3 - Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 32, comma 13, del D.lgs n. 50/2016 e, comunque, dopo:

- la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro cottura;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta appaltatrice, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata;
- la costituzione di garanzia definitiva;

Art. 4 - Continuità del servizio

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146, "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.

4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi sul centro di cottura la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al massimo a 2 giorni su base mensile.

Art. 5 - Requisiti di partecipazione richiesti

È richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

A - Requisiti di ordine generale (ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016)

È richiesto il possesso, da parte di ogni singola impresa, dei requisiti di capacità generale da indicare specificatamente, Allegato B.

B - Requisiti di idoneità professionale (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016)

È richiesta:

- alle imprese italiane o straniere aventi sede operativa e/o legale in Italia: l'iscrizione al Registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato per attività di ristorazione collettiva;
- Se Cooperativa o Consorzio, è richiesta l'iscrizione all'albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i.
- In caso di Consorzio è richiesta l'iscrizione allo schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.

C - Requisiti di capacità economica e finanziaria (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016)

I concorrenti dovranno:

- avere affidabilità finanziaria, da dimostrarsi con idonee referenze bancarie. In caso di Associazione Temporanea detto requisito deve essere posseduto da ciascuna delle imprese concorrenti;
- aver conseguito un fatturato nel servizio oggetto dell'appalto nell'ultimo triennio 2014/2015/2016 per un importo non inferiore a €. **1.600.000,00**, esclusa IVA al 4%;

In caso di RTI o aggregazione di imprese di rete, detto requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

Si precisa che la presente dichiarazione viene richiesta in relazione alla natura dei servizi da rendere, in considerazione dell'utenza destinataria del servizio (bambini e ragazzi in età scolare), e del possesso di una solidità aziendale che sia garanzia di stabilità gestionale.

Se il concorrente non è in grado, per fondati motivi, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante presentazione di bilanci o estratti di bilanci.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno considerati in proporzione alla data di costituzione o di avvio dell'attività.

D - Requisiti di capacità tecnica (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016)

I concorrenti dovranno:

- aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando almeno un servizio analogo con produzione di pasti non inferiore a n. 442.000 (quattrocentoquarantaduemila), con attestazione di "buon esito" rilasciata dalle Istituzioni Scolastiche Pubbliche. In caso di A.T.I. o Consorzi tale requisito dovrà essere posseduto dalla Mandataria in misura maggioritaria e, per la parte rimanente, dall'impresa mandante o dalle imprese mandanti ciascuna delle quali deve dichiarare i propri requisiti per almeno il 10%, fermo il totale nel suo complesso.

- essere in possesso della **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2008** (Sistemi di Gestione per la qualità);

- essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 o di registrazione EMAS - in corso di validità - standard di gestione ambientale; oppure di altra documentazione che provi l'adozione di misure equivalenti in materia di gestione ambientale, che attestino la capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente;

- essere in possesso della certificazione di sistema di gestione igienico sanitaria HACCP in ragione del servizio da prestare rilasciata sulla base della norma europea UNI 10854:1999

- disponibilità di automezzi riservati al trasporto di alimenti debitamente muniti di autorizzazione sanitaria;

- disponibilità di un proprio **Centro di Cottura con relative autorizzazioni sanitarie**: Il tempo di raggiungimento della sede centrale del Comune non dovrà essere superiore a 1 (una) ora, dovrà in ogni caso essere sempre garantita l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge, la distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it opzione "Percorso rapido".

Art. 6 - Obblighi della ditta

Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- preparazione, cottura e distribuzione dei pasti nei plessi indicati all'allegato "A", nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato;
- dotazione del centro cottura di pentolame, stoviglie posaterie ecc. e attrezzature varie necessarie per la regolare esecuzione del servizio;
- trasporto e distribuzione dei pasti nei refettori e/o aule scolastiche dei plessi indicati nell'allegato "A";

- pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori, tutti i residui (es. secco, umido e multimateriale, ecc.) devono essere smaltiti come rifiuti, negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo;
- 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 in conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i. **con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;**
- gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- messa a disposizione di un **coordinatore responsabile dell'appalto**, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento;
- invio, prima della stipulazione del contratto, dell'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, ecc., Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicato al Comune;
- rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
- deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
- deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili.

Art. 7 - Caratteristiche delle derrate-modalità di preparazione e cottura dei pasti

I pasti e i quantitativi da fornire sono quelli previsti nelle tabelle dietetiche predisposte e approvate dall'Azienda Sanitaria competente. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica. Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione e attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale. Le derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti dovranno essere:

- a) di "prima qualità", dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico, merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi, che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) é assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) é tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- f) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate e ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.
- Carne (bovina- pollame): deve essere fresca e non surgelata, di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.
 - Pasta: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
 - Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;
 - Uova: del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
 - Pomodoro: (pelato o passata) senza additivi chimici, di prima qualità;
 - Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;
 - Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;
 - Latte: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;
 - Prosciutto: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;
 - Olio: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;
 - Pane: dovrà essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;
 - Ortaggi: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);
 - Frutta: deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.
 - Sale: deve essere del tipo iodato.
 - Acqua minerale: l'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti.
 - Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:
 - Cuocere le verdure al vapore o al forno;
 - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno,
 - aggiungere i condimenti a crudo;
 - preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;

- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesce semilavorati o precotti.

Art. 8 - Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a "freschezza garantita"

Potranno essere, a discrezione dell'I. A. e senza prezzo aggiuntivo, utilizzati prodotti biologici e prodotti tipici per la preparazione dei menù in ottemperanza alla normativa vigente.

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

Produzione degli alimenti e delle bevande

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

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

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

La *Carne* deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

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

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

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

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

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

La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come **"DOP"**(Denominazione di Origine Protetta) **"IGP"** (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca i seguenti alimenti di **origine biologica**: verdura fresca, frutta fresca .

L'Amministrazione Comunale richiede che i seguenti prodotti lattiero caseari siano **tipici** (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico"): formaggio a pasta molle e filata, formaggio a pasta dura, parmigiano reggiano e grana padano; si riserva altresì di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali" in sostituzione di altre derrate già previste nelle schede alimenti contenute nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), temperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell'acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale.

In qualsiasi momento l'amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia. La ditta, pertanto, dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Art. 9 - Conservazione delle derrate alimentari

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Pertanto:

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare;
3. I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C;
4. Le uova devono essere conservate in frigorifero;

5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti;
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti;
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie devono essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente;
8. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato;
9. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere la data di produzione e la data prevista per il consumo;
10. Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

Art. 10 - Struttura del menu/ temperatura

Ogni singolo pasto deve essere così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in singole confezioni;
- pane

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 refrigerati, inferiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

3. È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza.

Art. 11 - Giorni di fornitura pasti

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola dell'infanzia, secondo il calendario scolastico, (150 gg. l'a.s.) e nei giorni di lunedì-mercoledì-venerdì per gli alunni della SSS di 1° grado (90 gg. l'a.s.), nonché per il personale avente diritto.

La ditta dovrà attenersi agli orari predisposti dal Dirigente scolastico, presumibilmente le ore 12:00 per la scuola dell'Infanzia e le ore 12:30 per la scuola secondaria statale di 1° grado.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 12 - Quantità dei pasti

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9.30, a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero dei buoni pasto ritirati nella medesima mattinata.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

L'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità circa l'esattezza o la tempestività delle informazioni di cui ai commi precedenti.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta, da cui si evince la quantità dei pasti consegnati.

Detta bolla, controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

Art. 13 - Regimi alimentari particolari e diete speciali

Su richiesta del dirigente scolastico la ditta si impegna a fornire, ove richiesto "cestini freddi" in caso di uscite degli alunni organizzate dalla scuola. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura dei cestini freddi al prezzo unitario di aggiudicazione e alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari.

La Ditta si impegna a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti e le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie, allergie e intolleranze che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune, esibendo necessariamente adeguata certificazione medica.

I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente. Ogni dieta speciale dovrà essere servita e preparata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art. 14 - Distribuzione dei pasti e altri servizi nelle mense scolastiche

La Ditta dovrà provvedere con proprio personale ad apparecchiare i tavoli, alla distribuzione delle vivande (è prevista la distribuzione ai tavoli, nelle aule scolastiche e/o refettori, a tutte le scuole, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica per il taglio delle carni, la sbucciatura della frutta ecc.), allo sparcchiamento dei tavoli, alle operazioni di pulizia degli arredi, al riassetto del refettorio e/o delle aule, al riordino di tutto il materiale, alla raccolta dei rifiuti e al conferimento degli stessi negli appositi cassonetti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.

E' necessario garantire la fornitura del seguente materiale con i relativi requisiti:

- tovaglette monoposto all'americana in cellulosa;
- tovaglioli in cellulosa;
- bicchieri;

Per quanto concerne la distribuzione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di somministrazione:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo, nelle aule scolastiche o refettorio;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 (trenta) minuti.

Art. 15 – Divieti

Durante le operazioni di cui all'articolo precedente è assolutamente vietato detenere nelle zone di distribuzione dei pasti: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche dei prodotti utilizzati devono essere opportunamente conservate.

Art. 16 - Confezionamento e distribuzione dei pasti.

La ditta dovrà garantire il confezionamento ed il successivo trasporto dei pasti presso i rispettivi Plessi scolastici serviti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed

integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Art. 17 - Contenitori

I pasti da somministrare agli alunni dovranno essere confezionati in contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati (dati di destinazione della Sede di Refezione).

I Contenitori (in plastica e gastronorm) e le casse termiche utilizzate per il trasporto dei prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Dovrà in ogni caso essere garantita la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta della Ditta in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

Art. 18 - Mezzi di trasporto

La Ditta appaltatrice è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a refettorio. Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa comunitaria con automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n.852/2004, riservati al trasporto di alimenti, e nazionale in materia (D.P.R. 327/80, D.M. 12.10.81 ed Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti).

La consegna dei pasti deve avvenire in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario stabilito in ogni scuola.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 19 - Requisiti e formazione del personale

La ditta appaltatrice dovrà garantire personale professionalmente e numericamente adeguato. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria.

Il personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

E' onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;

- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.

La ditta può prevedere formazione in misura superiore a quanto sopra indicato e/o su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...).

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.

Art. 20 - Monitoraggio e autocontrollo da parte della Ditta

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione e 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, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Art. 21 -Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

Ai fine dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004.

Art. 22 - Condizioni di partecipazione

Le ditte che intendano partecipare alla gara in oggetto, dovranno confezionare un plico che dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste, ciascuna a sua volta sigillata e con l'apposizione delle firme sui lembi di chiusura, contrassegnate rispettivamente dalle seguenti diciture:

BUSTA "A" : DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;

BUSTA "B" : OFFERTA TECNICA;

BUSTA "C" : OFFERTA ECONOMICA.

La busta denominata "BUSTA A – Istanza di partecipazione" dovrà essere controfirmata sui lembi di chiusura e dovrà contenere, debitamente compilato, l'Allegato B.

La busta denominata "BUSTA B – Offerta tecnica" dovrà essere controfirmata sui lembi di chiusura e dovrà contenere l'apposito elaborato di cui all'articolo seguente.

La busta denominata "BUSTA C – Offerta Economica" dovrà contenere l'Offerta Economica firmata in originale, con firma leggibile, dal Titolare o dal Legale Rappresentante della Ditta Concorrente, o della mandataria in caso di A.T.I. o Consorzi già costituiti o di tutte le imprese raggruppate o facenti parte del Consorzio in caso di A.T.I. o consorzio non ancora costituiti, redatta in lingua italiana. Tale busta dovrà essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contrassegnata dalla dicitura "Offerta economica" e dal nominativo del Concorrente.

Art. 23 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016 e s.m.i e la procedura di aggiudicazione si terrà ai sensi all'articolo 95, comma 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", ovvero a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

1.Elementi qualitativi: QUALITA' DEL SERVIZIO, **Max PUNTI 75** (Offerta Tecnica);

2.Elementi quantitativi: PREZZO, **Max PUNTI 25** (Offerta Economica).

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'Offerta Tecnica e per l'Offerta Economica.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, salvo verifica di congruità, oppure a non procedere all'aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa.

Offerta tecnica

Nella redazione dell'offerta, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'onere, con cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.

QUALITA' DEL SERVIZIO: MAX PUNTI 75/100		
A.1	Sistema organizzativo di produzione presso il centro di cottura	Max punti 20
A.1.1	Organizzazione logistico-funzionale delle diverse aree e/o locali di produzione del centro di cottura con allocazione delle diverse attrezzature.	Max 10 punti
A.1.2	Organizzazione di tutte le fasi del ciclo produttivo presso il centro di cottura e indicazione del numero del personale impiegato nelle singole fasi lavorative con relative qualifiche e mansioni.	Max 10 punti
A.2	Piano di trasporto	Max punti 16
A.2.1	Indicazione, per ciascun automezzo impegnato, del percorso dal centro di cottura a ciascuna scuola e dei relativi tempi di percorrenza.	Max 8 punti
A.2.2	Organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle scuole (numero, tipo, requisiti e caratteristiche anche in termini di capacità di veicoli e attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici e alle unità di personale impiegato) con le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.	Max 8 punti
A.3	Sistema organizzativo delle attività di lavoro presso le scuole	Max punti 9
A.3.1	Modalità di assegnazione del personale alle scuole per lo svolgimento delle attività di supporto e indicazione del rapporto medio tra addetti e pasti/utenza.	Max 3 punti
A.3.2	Organizzazione di tutte le fasi lavorative dal ricevimento dei pasti fino al ritiro dei contenitori.	Max 3 punti
A.3.3	Programma di pulizia e sanificazione.	Max 3 punti
A.4	Possesso di Certificazioni	Max 4 punti
A.4.1	Certificazione secondo la normativa SA 8000:2008 o certificazione equivalente;	Max 1 punto
A.4.2	Certificazione BS OHSAS 18000 o prove relative all'impiego di misure equivalenti;	Max 1 punto
A.4.3	Certificazione UNI EN ISO 22000, sicurezza alimentare;	Max 1 punto
A.4.4	Certificazione UNI EN ISO 22005:2008, tracciabilità di filiera.	Max 1 punto
A.5	Fornitura di prodotti Biologici. Sarà attribuito: 2 punti per la fornitura di 5 prodotti biologici; 3 punti per 10 prodotti biologici; 5 punti per almeno 15 prodotti biologici.	Max punti 5
A.6	Progetti di miglioramento del servizio	Max 9 punti
A.6.1	Utilizzo di stoviglie, posate, bicchieri e materiale da sanificazione a ridotto impatto ambientale.	Max punti 3
A.6.2	Predisposizione di progetti di educazione alimentare.	Max punti 3
A.6.3	Numero pasti gratuiti, giornalieri, per indigenti: 20 pasti, punti 1; 30 pasti, punti 2; almeno 40 pasti, punti 3.	Max punti 3
A.7	Progetto per il recupero del cibo integro non utilizzato e destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.	Max punti 4
A.8	Proposte migliorative formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato.	Max punti 4
A.9	Proposte relative alla gestione informatizzata del servizio, con l'indicazione degli aspetti del servizio che si intendono informatizzare e l'assistenza che si intende fornire.	Max punti 4
TOTALE		MAX PUNTI 75

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

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in formato A4, da includere nella BUSTA "B".

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

Per quanto riguarda le modalità di valutazione delle offerte, in una o più sedute riservate, la commissione valuta le offerte tecniche e procede all'assegnazione dei relativi punteggi.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Ai fini della determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, i coefficienti relativi a ciascun progetto tecnico saranno determinati attraverso il calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. La commissione attribuirà il coefficiente pari a 1 al concorrente che avrà conseguito il valore più elevato e riproporzionerà a quest'ultimo i valori conseguiti dagli altri concorrenti.

PER L'OFFERTA TECNICA (max 75 punti):

La valutazione delle offerte presentate, per quanto riguarda gli elementi e i sub-elementi i cui coefficienti saranno discrezionalmente attribuiti, avverrà mediante la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a) _i sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli, nel rispetto della seguente tabella: SCALA DI VALUTAZIONE.	
VALUTAZIONE	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE
NON VALUTABILE	0,00
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,30
SUFFICIENTE	0,60
DISCRETO	0,70
BUONO	0,80
OTTIMO	1,00

Successivamente si procederà a trasformare la media dei coefficienti, attribuiti discrezionalmente ad ogni offerta da parte di tutti i commissari, in coefficienti definiti V(a)_i, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie precedentemente calcolate.

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

PER L'OFFERTA ECONOMICA (max 25 punti):

il coefficiente V(a)_i viene calcolato secondo la seguente formula: V(a)_i = Ra/Rmax, dove:

Ra = valore offerto dal concorrente a;

Rmax = valore dell'offerta più conveniente.

La ditta concorrente che non avrà totalizzato almeno 40 punti nel punteggio complessivo relativo alla "Qualità del servizio" non sarà ammessa alla valutazione dell'offerta economica e sarà esclusa dalla gara, in quanto la qualità del servizio rilevata dall'offerta tecnica sarà ritenuta insufficiente.

Sarà dichiarata vincitrice la ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo (prezzo + qualità). Nel caso in cui si verifichi parità di punteggio complessivo, ai concorrenti verrà richiesta una miglioria sul prezzo offerto che dovrà pervenire entro due giorni dalla formale richiesta da parte dell'Amministrazione. Nel caso non pervenissero le migliorie richieste si procederà mediante sorteggio.

Art. 24 - Responsabilità verso terzi e coperture assicurative-

La Ditta appaltatrice è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio, ivi comprese eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, sollevando la stazione appaltante da ogni qualsivoglia responsabilità.

È a carico della Ditta appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerato il Comune di Giugliano in Campania.

La Ditta appaltatrice dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del presente appalto (**se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto**), per un massimale minimo di Euro 2.000.000,00.

Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, all'Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione del servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all'Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente il Comune nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Art. 25 - Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari-

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 26 - Diritto di controllo – commissione

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'onori nonché all'offerta tecnica formulata in sede di gara.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, si avvarrà della Commissione mensa a tal fine costituita e così composta:

- | | Amministrazione Comunale
- | | Amministrazione scolastica
- | | Rappresentanti dei genitori

Il costo del pasto per le porzioni di assaggio dei componenti della Commissione mensa e del personale del Comune addetto ai controlli, è a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 27 - Stipula del contratto

La Ditta appaltatrice si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale. Nel caso la Ditta appaltatrice non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà sciolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che le porrà a carico l'eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dell'eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Giugliano in Campania con rogito del Segretario Comunale.

La sottoscrizione del contratto da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

Art. 28 - Spese – imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuate, inerenti e conseguenti alla gara, quali quelli di quietanza, i diritti fissi di segreteria, di scritturazione e di carte bollate, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Art. 29 - Cauzione provvisoria (art. 93 d.lgs. 50/2016)

L'offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

Detto documento dovrà indicare quale beneficiario l'Amministrazione aggiudicatrice Comune di Giugliano in Campania.

La cauzione dovrà avere validità non inferiore a 180 giorni, successivi al termine indicato per la presentazione delle offerte, del Bando di Gara e dovrà contenere impegno del garante a rinnovare, su richiesta della Stazione Appaltante, la garanzia qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta l'aggiudicazione. L'importo della stessa dovrà essere pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto.

Si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50%, prevista dal comma 7 del medesimo articolo, per le imprese ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si precisa che nel caso di raggruppamenti di tipo orizzontale sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione del sistema di qualità.

La cauzione andrà prestata mediante:

- Quietanza comprovante il versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria dell'Ente appaltante (Comune di Giugliano in Campania) o sul conto corrente **intestato a "Comune di Giugliano in Campania Servizio Tesoreria" IBAN IT 82M010 1039900 1000000 46013;**

- Fidejussione Bancaria rilasciata da azienda di credito autorizzata a norma di legge o Polizza Assicurativa sottoscritta dall'assicurato e dall'assicuratore rilasciata da imprese di Assicurazioni autorizzate a norma di legge all'esercizio del ramo cauzioni o fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 1/9/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, autorizzazione che deve essere presentata in copia unitamente alla polizza.

Le fidejussioni bancarie, le polizze assicurative e le fidejussioni rilasciate dagli intermediari finanziari dovranno essere rilasciate a favore dell'Amministrazione Aggiudicatrice Comune di Giugliano in Campania (**beneficiario**) e **prevedere** espressamente, **pena l'esclusione**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e **contenere** l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

L'offerta è altresì corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario.

Art. 30 - Cauzione definitiva (Art. 103 d.lgs. 50/2016)

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art.93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

- impegno da parte dell'obligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

Ai sensi dell'art. 103, co. 3, del D.Lgs. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 31 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in Allegato al presente Capitolato Speciale. Entro 5 (cinque) giorni feriali dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato

e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

Art. 32 - Provvedimenti interdittivi a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice sia sottoposta a un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni e alla partecipazione a gare ai sensi di legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora detto provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire, il normale adempimento contrattuale.

Art. 33 - Fatturazione e pagamento

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di apposite fatture mensili da parte della Ditta appaltatrice, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (ossia fatture distinte per scuola dell'infanzia e scuola primaria) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo.

Il Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, alla Ditta appaltatrice.

Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Art. 34 - Penalità

Per eventuali mancanze da parte dell'Aggiudicataria, il Dirigente del Settore procederà alla relativa contestazione diretta alla ditta.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere contro dedotte entro 5 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Dirigente del Settore provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.

E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 250,00 per ogni campione mancante;
- b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 2.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo che ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
- c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti di qualità espressi nell'offerta tecnica; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle

condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

g) variazioni al menù non autorizzate: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

h) consegna di diete speciali sbagliate: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

g) mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale in materia di comunicazione: penale di Euro 1.500,00;

h) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Dirigente del Settore potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito, secondo le modalità previste nel presente capitolato.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

10. Il responsabile della Ripartizione competente valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, 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 comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

11. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 35 - Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

1.1) Fallimento della ditta appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;

1.2) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;

1.3) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;

1.4) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;

1.5) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

1.6) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n° 155;

1.7) Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;

1.8) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;

1.9) Interruzione non motivata del servizio;

1.10) Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;

1.11) Aver subappaltato, senza preventiva autorizzazione;

1.12) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;

1.13) Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;

- 1.14) Cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Dirigente a mezzo pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.
4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.
5. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.
6. Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.
7. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.
8. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 36 - Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo la Ditta corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- a) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- b) i costi di pubblicazione sui giornali e/o sulle Gazzette Ufficiali aumentati del 10%, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 37 - Decadenza

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 38 - Procedure di affidamento in caso di fallimento

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

Art. 39 - Recesso da parte dell'amministrazione comunale

Ai sensi dell'art. 1671 del C.C. la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche, se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne la ditta appaltatrice delle spese sostenute, delle forniture eseguite e del mancato guadagno.

Art. 40 - Disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nullo è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 41 - Divieto di cessione e di sub appalti

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare tutta la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

Art. 42 - Informativa ai sensi dell'art.13 del d.lgs 196/2003

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Giugliano in Campania, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 del medesimo decreto.

La ditta aggiudicataria potrà essere nominata responsabile del trattamento dei dati personali, che alla medesima saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 43 - Controversie

Ogni controversia che dovesse insorgere tra la stazione appaltante e la Ditta appaltatrice, riguardante l'interpretazione o l'esecuzione dei patti contrattuali è competente in via esclusiva il Foro di Napoli.

Art. 44 - Normativa di riferimento

Il valore del servizio suddetto è costituito in maniera prevalente da servizi compresi tra quelli indicati nell'allegato IX codice CPV 55510000-8. Servizi di mensa

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

- prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale Napoli 2Nord – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- da quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- dalle norme del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, in quanto applicabili o richiamate ed in particolare gli artt. 34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;
- dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all'Intesa del 29 aprile 2010 n. 2 della Presidenza del Consiglio dei Ministri –Conferenza Unificata, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010, recepite dalla Regione Campania con delibera della Giunta Regionale n. 619 del 15.11.2011, nonché dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;
- dalle norme di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e al Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
- Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Servizio di Refezione Scolastica

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto-
- Art. 2 – Durata dell'appalto e valore dell'appalto. Prezzo a base di gara
- Art. 3 – Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto
- Art. 4 – Continuità del servizio
- Art. 5 – Requisiti di partecipazione richiesti
- Art. 6 – Obblighi della ditta
- Art. 7 – Caratteristiche delle derrate- modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 8 – Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a “freschezza garantita”
- Art. 9 – Conservazione delle derrate alimentari
- Art. 10 – Struttura del menu/ temperatura
- Art. 11 – Giorni di fornitura pasti
- Art. 12 – Quantità dei pasti
- Art. 13 – Regimi alimentari particolari e diete speciali
- Art. 14 – Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche
- Art. 15 – Divieti
- Art. 16 – Confezionamento e distribuzione dei pasti.
- Art. 17 – Contenitori
- Art. 18 – Mezzi di trasporto
- Art. 19 – Requisiti e formazione del personale
- Art. 20 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta
- Art. 21 – Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto
- Art. 22 – Condizioni di partecipazione
- Art. 23 – Criteri di aggiudicazione e relativi parametri
- Art. 24 – Responsabilità verso terzi e coperture assicurative
- Art. 25 – Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 26 – Diritto di controllo – Commissione
- Art. 27 – Stipula del contratto
- Art. 28 – Spese, imposte e tasse
- Art. 29 – Cauzione provvisoria (art. 93 d.lgs. 50/2016)
- Art. 30 – Cauzione definitiva (Art. 103 d.lgs. 50/2016)
- Art. 31 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
- Art. 32 – Provvedimenti interdittivi a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale
- Art. 33 – Fatturazione e pagamento
- Art. 34 – Penalità
- Art. 35 – Risoluzione del contratto
- Art. 36 – Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento
- Art. 37 – Decadenza
- Art. 38 – Procedure di affidamento in caso di fallimento
- Art. 39 – Recesso da parte dell'amministrazione comunale
- Art. 40 – Disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice
- Art. 41 – Divieto di cessione e di sub appalti
- Art. 42 – Informativa ai sensi dell' art.13 del d. lgs 196/2003
- Art. 43 – Controversie
- Art. 44 – Normativa di riferimento

ALLEGATI:

- A – Plessi scolastici;
- B – Domanda di ammissione;
- C – Dichiarazione di Avvalimento;
- D – Dichiarazione costituzione R.T.I.;
- E – Dichiarazione costituzione contratto di rete;
- F – Protocollo di Legalità;
- G – D.U.V.R.I.;
- H – Dichiarazione segreti tecnici e commerciali;
- I – Dichiarazione iscrizione CCIAA;
- L – Modello 2 Antimafia;
- M – Modello 4 Antimafia;
- N – Dichiarazioni art.80 D.lgs n.50/2016;
- Q – Tabelle dietetiche.