



***CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA***

Anni scolastici:

2015/2016

2016/2017

2017/2018

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica, che l'impresa dovrà espletare con la propria autonoma organizzazione mediante le seguenti attività:
 - approvvigionamento delle derrate alimentari,
 - preparazione di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, nel Centro appositamente allestito per tale finalità e di proprietà comunale con annesso refettorio in via Buonarroti (*piano terra*), messo a disposizione dell'impresa,
 - trasporto presso i refettori dei plessi scolastici di **via Buonarroti (*piano superiore e piano inferiore*), di contrada San Marco (*piano terra*) e di contrada Tritto (*piano terra*),**
 - fornitura di stoviglie monouso, di attrezzature e di quanto è necessario per l'espletamento del servizio, qualora non sia affidato in uso gratuito dal Comune,
 - allestimento dei tavoli dei refettori, distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori,
 - lavaggio e riordino delle stoviglie, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata.
2. I pasti sono destinati agli alunni delle Scuole dell'Infanzia che effettuano il tempo pieno e al personale docente e non docente dipendente dello Stato, con eventuale estensione, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, alle Scuole Primarie e Secondarie di primo grado.
3. Il servizio sarà svolto presso le Scuole Statali di Locorotondo negli anni scolastici **2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018**, dal lunedì al venerdì ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico e del sabato.
4. Si ritiene, a mero titolo di previsione, che dovranno essere somministrati nel periodo contrattuale un numero complessivo di circa 180.000 pasti.
5. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di refezione, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di refezione.
6. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì di chiedere all'impresa appaltatrice ulteriori prestazioni, previo accordo in merito all'organizzazione del servizio.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto del servizio di ristorazione scolastica si riferisce agli anni scolastici **2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018**.
2. Il servizio in oggetto avrà inizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale e terminerà alla

conclusione dell'anno scolastico **2017/2018**.

3. L'Impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio, che comunque potrà avvenire su richiesta dell'Amministrazione Comunale e nelle more della stipula del contratto anche entro dieci giorni dalla data di notifica dell'aggiudicazione.

4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di avvalersi di quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. n.163/2006.

ART. 3 VALORE DELL'APPALTO

1. Il valore complessivo dell'appalto, determinato moltiplicando il numero presunto dei pasti innanzi indicato per il prezzo unitario posto a base di gara e pari a **Euro/pasto 4,80**, oltre ad **Euro/pasto 0,05 per oneri di sicurezza**, ai sensi dell'art. 17 e 26 del Dlgs. n. 81/2008, e relativo all'intera durata dell'appalto ammonta a **Euro 873.000,00**, di cui Euro 9.000,00 per oneri di sicurezza - IVA esclusa.

2. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale si avvalga della disposizione di cui all'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006 il valore globale dell'appalto, come sopra stimato, si riterrà raddoppiato e pari ad **Euro 1.746.000,00**.

3. Tale importo è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione, in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

ART.4 PRESENTAZIONE OFFERTA

1. L'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno redigersi secondo quanto di seguito indicato:

- all'esterno del plico andrà riportata la dicitura: "Offerta gara per affidamento servizio di ristorazione scolastica del Comune di Locorotondo" e dovrà essere indirizzata a "Comune di Locorotondo - Settore Affari Generali- Servizio Pubblica Istruzione, Piazza Aldo Moro, 29 - 70010 LOCOROTONDO (BA)".

2. Il plico sigillato dovrà contenere:

a) busta sigillata recante la dicitura '**Documentazione**' e contenente, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- domanda di ammissione alla gara e dichiarazione unica del concorrente;

- certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., registro delle Imprese che esercitano attività di ristorazione scolastica,

- certificato del casellario giudiziale riferito a tutti i legali rappresentanti e procuratori delle Ditte partecipanti,

- cauzione provvisoria nelle forme previste dalla legge pari al 2% del valore dell'appalto La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto d'appalto, per fatto dell'impresa anche se non imputabile a sua colpa. Detta cauzione, che deve obbligatoriamente avere una validità di 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della gara in oggetto, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e prevedere l'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione,

- copia del capitolato speciale di appalto e relativi allegati debitamente sottoscritti per esteso dal rappresentante della ditta concorrente per accettazione,

- copia delle clausole contrattuali di cui al Protocollo di Legalità 2012, firmate per accettazione,

- certificati ISO 9001:2008 – ISO 14001:2004 – ISO 22000:2005 – ISO 22005:2007 – ISO 10854:1999 – BS OHSAS 18001 – SA 8000:2001, rilasciati da Ente certificatore accreditato.

- ricevuta di versamento in favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici,

- attestato di avvenuto sopralluogo, rilasciato dal Comune.

- di avere nelle proprie disponibilità un centro di cottura di emergenza ove preparare i pasti, già munito all'atto della partecipazione alla gara di apposita autorizzazione sanitaria (da allegare), situato ad una distanza non superiore a 30 Km dalla sede del Comune di Locorotondo;

b) busta sigillata recante la dicitura, "**Relazione tecnica-organizzativa**" e contenente dettagliata relazione tecnico-organizzativa che descriva:

- l'organizzazione complessiva e del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio,

- piano di formazione del personale,
- approvvigionamento ed utilizzo dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, oltre a quelli richiesti dal Comune, altresì dei prodotti di “filiera corta” a carattere locale e stagionale, infine dei prodotti di “filiera sociale” nell’ambito del Commercio Equo e Solidale,
- piano dei trasporti dei pasti dal centro di cottura ai diversi plessi scolastici,
- progetto di educazione alimentare rivolto ad alunni e docenti, nonché strumenti di verifica della qualità percepita,
- piano per la gestione delle emergenze,
- proposte migliorative

c) busta sigillata recante la dicitura '**Offerta Economica**' e contenente:

- offerta economica, redatta in carta legale e con l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario del pasto, offerto in ribasso sul prezzo a base d'asta di **Euro/pasto 4,80**, oltre IVA. Essa dovrà riportare il numero del codice fiscale e il numero di partita I.V.A. dell'impresa ed essere sottoscritta dal titolare o rappresentante legale della ditta con firma leggibile e per esteso; in caso di RTI da ciascun rappresentante legale delle ditte associate, ai sensi dell'art.37 del D.Lgs. n.163/2006.

L'offerta deve esser altresì corredata dalla specifica indicazione dei costi relativi alla sicurezza ai sensi dell'articolo 87, comma 4, ultimo periodo, del D. Lgs. n.163/2006.

Ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 86, comma 5, e 87, comma 2, del D.Lgs. n.163/2006, l'offerta deve essere corredata da una “**Relazione giustificativa**” debitamente sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, nella quale dovranno essere descritti tutti gli elementi giustificativi e costitutivi dell'offerta

ART.5 MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE

1. La gara verrà espletata mediante procedura aperta, ai sensi del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n.163, art.3, comma 37, e art.55, con il criterio di cui all'art.83 dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
2. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'Impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile sulla base dei seguenti criteri:

A) OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO PUNTI 30/100

L'offerta economica - comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto - è costituita dal prezzo unitario per singolo pasto (al netto dell'IVA) rispetto a quello posto a base d'asta pari a **Euro/pasto 4,80**.

All'offerta economica più bassa verranno assegnati 30 punti, alle altre offerte il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula:

$$P = P_{max} - [(P_{max} \times 0,30) \times \frac{(P_o - P_{min})}{P_o}]$$

dove: P = punteggio da assegnare al concorrente in esame
P_{max} = punteggio massimo attribuibile
0,30 = fattore ponderale
P_o = prezzo pro pasto del concorrente in esame
P_{min} = prezzo pro pasto più basso offerto in gara

I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

B) RELAZIONE TECNICA - ORGANIZZATIVA: MASSIMO PUNTI 70/100

b1. Sistema organizzativo - descrizione dei processi produttivi:

- | | |
|--|-----------------|
| - Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari | massimo 5 punti |
| - Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti | massimo 5 punti |

- **Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti** **massimo 5 punti**
- **Piano di pulizia e sanificazione dei locali** **massimo 5 punti**

b2. piano di formazione del personale **massimo 5 punti**

b3. approvvigionamento ed utilizzo dei seguenti prodotti:

- **prodotti provenienti da agricoltura biologica**, oltre a quelli richiesti dal Comune **massimo 5 punti**

Al concorrente che avrà offerto il maggior numero di prodotti pari a 5, con dichiarazione di impegno e certificazione di qualità del fornitore, sarà assegnato il punteggio massimo, mentre agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula:

$$\frac{\text{numero prodotti offerti} \times 5}{\text{numero massimo prodotti offerti (5 prodotti)}}$$

- **prodotti di “filiera corta” a carattere locale e stagionale** **massimo 10 punti**

Al concorrente che avrà offerto il maggior numero di prodotti di pronto consumo pari a 10, provenienti da luoghi di raccolta ubicati in un raggio non superiore a 100 Km da Locorotondo con indicazione del luogo e della denominazione del fornitore, nonché della, sarà assegnato il punteggio massimo, mentre agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula:

$$\frac{\text{numero prodotti offerti} \times 10}{\text{numero massimo prodotti offerti (10 prodotti)}}$$

- **prodotti di “filiera sociale” nell’ambito del Commercio Equo e Solidale** **massimo 2 punti**

Al concorrente, che avrà offerto il maggior numero di prodotti provenienti dal commercio ispirato a esigenze sociali pari a 2, alla tutela della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, con le caratteristiche e le certificazioni secondo le vigenti Direttive dell’Unione Europea, sarà assegnato il punteggio massimo, mentre agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula:

$$\frac{\text{numero prodotti offerti} \times 2}{\text{numero massimo prodotti offerti (2 prodotti)}}$$

b4. piano dei trasporti dei pasti dal centro di cottura ai diversi plessi scolastici **massimo 7 punti**

b5. progetto di educazione alimentare rivolto ad alunni e docenti, nonché strumenti di verifica della qualità percepita **massimo 5 punti**

b6. piano per la gestione delle emergenze **massimo 6 punti**

b7. proposte migliorative **massimo 10 punti**

3. Nella redazione dell’offerta tecnico gestionale, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato di appalto riguardo alle modalità di espletamento del servizio, presentando una relazione tecnica **per un massimo di 50 pagine formato A4.**

4. Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione così come previsto dal Regolamento Comunale dei contratti.

5. Saranno escluse dalla gara le offerte che ad insindacabile giudizio della Commissione, avranno ottenuto, nell’attribuzione dei 70 punti relativi al punto B) dell’offerta, un punteggio uguale o inferiore a 40 punti per cui non si procederà all’apertura delle rispettive offerte economiche.

6. Saranno escluse le offerte economiche in aumento rispetto al prezzo posto a base d’asta, nonché le offerte economiche non rispondenti alle giustificazioni prodotte, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt.86, comma 5, e 87, commi 2 e 3, del D. Lgs. n.163/2006.

7. Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad

offerta relativa ad altro appalto.

8. In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione, secondo la vigente normativa.

9. Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

10. L'offerta ha una validità di 180 giorni. Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

11. Nel caso in cui più concorrenti raggiungano un punteggio massimo globale uguale, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

12. Riguardo alle offerte economiche sarà valutata la congruità delle stesse e l'eventuale soglia di anomalia secondo le disposizioni degli articoli 86, comma 2, 87 e 88 del D. Lgs. N.163/2006.

13. Qualora al termine del procedimento l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di assegnarlo ai sensi dell'art.57 del D.Lgs. n.163/2006, anche nel caso in cui non pervenga alcuna offerta.

ART.6 AVVERTENZE

1. Tutte le dichiarazioni, le relazioni e gli allegati relativi all'offerta, pena l'esclusione, dovranno essere presentati in lingua italiana o accompagnati da traduzione in lingua italiana certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare ovvero da traduttore ufficiale.

2. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro la scadenza indicata nella lettera di invito o che risulti pervenuto in modo difforme da quello specificato o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione dell'oggetto della gara, che non sia debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura.

3. Dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, pena la decadenza dall'aggiudicazione:

- la documentazione di rito propedeutica alla stipula del contratto;
- la cauzione definitiva, nelle forme di legge, ai sensi dell'art.113 del D. Lgs. n.163/2006.

ART.7 PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

1. Il prezzo di aggiudicazione, in riferimento al prezzo del pasto offerto ed al numero previsto dei pasti per il periodo di riferimento, è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione in suo favore.

2. Il prezzo di aggiudicazione sarà valido per tutta la durata dell'appalto e sarà soggetto ad aggiornamento in base all'indice di variazione ISTAT a decorrere dal secondo anno.

3. Nei prezzi si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART.8 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

1. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni:

- Preparazione e confezionamento, con il sistema della multiporzione, dei pasti caldi, con approvvigionamento delle derrate alimentari, parzialmente provenienti da coltivazioni biologiche e da "filiera corta",
- Trasporto dei pasti;
- Predisposizione dei refettori con preparazione dei tavoli per i pasti;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti caldi agli utenti aventi diritto presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;

- Lavaggio e riordino delle stoviglie, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata.

ART.9 UTENZE E MANUTENZIONE

1. Sono a carico dell' Amministrazione Comunale le spese inerenti la fornitura di acqua, luce e gas per il funzionamento del centro di cottura, nonché gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature messi a disposizione per il servizio.
2. Saranno, invece, di competenza della ditta aggiudicataria gli interventi di manutenzione ordinaria, delle attrezzature e dei locali.

ART.10 TRASPORTO DEI PASTI

1. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'Impresa aggiudicataria, presso i locali refettorio delle scuole interessate al servizio.
2. In relazione ad eventuali esigenze organizzative comunicate dai plessi scolastici, l'Amministrazione Comunale informerà l'Impresa aggiudicataria di eventuali modifiche degli orari prefissati.
3. Le imprese concorrenti devono predisporre un piano organizzativo dei trasporti, da presentare in sede di offerta, in modo tale che il tempo, intercorrente tra il momento di conclusione della fase di confezionamento dei pasti e l'arrivo di ciascun mezzo presso l'ultimo plesso scolastico servito, non sia superiore a 30 (trenta) minuti.
4. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia e rispetto alla diversa preparazione dei pasti, devono possedere tutti i requisiti igienico - sanitari previsti e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria rilasciata dalla ASL competente.
5. Essi, inoltre, dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e forniti di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia. Dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.
6. Per il trasporto dei pasti, la ditta aggiudicataria deve utilizzare contenitori isotermici aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60° C fino al momento del consumo, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario nel rispetto delle norme vigenti.

ART.11 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. I pasti dovranno essere recapitati presso ciascun plesso scolastico con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e numero di pasti, controfirmata dal personale scolastico.
2. La ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative, indicato in sede di offerta, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo. In ogni caso, dovrà essere rispettato, nella fase di distribuzione dei pasti, il rapporto di un addetto per ogni 50 alunni.
3. L'Impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.
4. L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai **menù**, nelle quantità stabilite dalle **tabelle dietetiche**, come debitamente autorizzate dal Dipartimento di prevenzione dell'ASL BA – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, di cui all'**Allegato "A"**.
5. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

ART.12
PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione del Centro di produzione pasti sono a totale carico della ditta aggiudicataria .
2. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, nonché devono essere contenuti nelle confezioni originali e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.
3. E' assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti.
4. Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei plessi scolastici.

ART.13
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le **caratteristiche merceologiche** delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e sono indicate nell'**Allegato "B"**.
2. E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.): l'accertamento della violazione del divieto configura un'ipotesi di risoluzione del contratto.
3. L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art.59 della legge finanziaria n.488 del 23.12.1999, richiede obbligatoriamente per la preparazione dei pasti, l'impiego di prodotti biologici, tipici tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.
- 4. I prodotti biologici da utilizzare sono i * legumi.**
5. E' ammesso l'uso di pesce surgelato e/o congelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi con la eccezione dell'utilizzo di prodotti surgelati di qualità per piselli e spinaci.
6. Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente Capitolato dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

ART.14
MENU' E TABELLE DIETETICHE

1. I menù, elaborati in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica, sono articolati in cinque settimane e le relative grammature dei generi alimentari sono indicati nelle tabelle dietetiche, qui allegate da considerare a crudo e a netto degli scarti.
2. I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto nell'**Allegato "A"**, cioè ai menù e alle tabelle dietetiche.
3. La quantità di pasto al personale docente e non docente dovrà essere maggiorata del 30% di quella prevista ai bambini
4. Variazioni del menù
Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni in casi eccezionali.
Le eventuali variazioni, in ogni caso, devono essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.
5. Diete in bianco
L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.
Tale menù è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.
I pasti dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo paragrafo.
6. Diete speciali
L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di

patologie con definito vincolo dietetico senza variazione del prezzo di aggiudicazione. Per accedere alle diete speciali è necessaria la presentazione di certificato medico specialistico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario competente, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non anche per gli adulti che eventualmente consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

7. Diete etico-religiose

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso senza variazione del prezzo di aggiudicazione. In particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e prosciutto cotto con carne di vitello, legumi, pesce o formaggio alternandoli in base ai menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi.

Le diete etico-religiose dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART.16

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

1. L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara.

2. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione e pulizia.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi (compatibilmente con le normative vigenti): in tal caso, la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto.

4. Nell'attività di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato ed idoneo secondo le norme vigenti.

5. L'impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria di settore e dagli eventuali accordi locali integrativi.

6. L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere copia della documentazione comprovante il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti. Per promuovere la solidarietà tra committente ed appaltatore è stato redatto, ai sensi degli articoli 17 e 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81 e preventivamente all'espletamento della gara di appalto, il documento di informazione sui rischi esistenti nei luoghi di lavoro, di cui all' **Allegato "C"**

7. L'impresa aggiudicataria solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

8. L'impresa aggiudicataria risponde pure dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio e si obbliga a stipulare allo scopo idonea assicurazione, sollevando pertanto il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa.

9. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto nel

rispetto della vigente normativa.

10. In particolare, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani, dovrà indossare gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (copicapo, camice o grembiule, guanti monouso, mascherina ecc.), non dovrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e bracciali durante il servizio.

11. L'Impresa aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dal Committente.

12. L'Impresa aggiudicataria, inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento del personale. A tali corsi potrà partecipare un incaricato dell'Amministrazione Comunale, per cui l'impresa aggiudicataria informerà, con congruo anticipo, l'Ufficio comunale preposto in merito ai giorni ed ai luoghi di svolgimento degli stessi.

13. L'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona alle sue dipendenze incaricata di coordinare lo svolgimento del servizio e di garantire un rapporto costante con l'Ufficio comunale per agevolare il controllo sull'andamento delle prestazioni.

14. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione Comunale al suddetto incaricato dell'Impresa, si intendono come presentate direttamente alla stessa.

15. In caso di assenza o impedimento del prefato incaricato, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio comunale competente.

ART.17 CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

1. L'Impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un Piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, e di Certificazione del Sistema di Qualità. Essa dovrà effettuare, quindi, per tutta la durata dell'appalto i controlli analitici previsti dal citato piano.

2. L'Impresa aggiudicataria dovrà possedere le certificazioni ISO 9001 – ISO 14001 – ISO 22000 – ISO 22005 – ISO 10854 – BS OHSAS 18001 – SA 8000 e, entro cento venti giorni dalla data di stipula del contratto, è tenuta a rendere la cucina comunale centralizzata sito produttivo come sopra certificato e per questo sottoposto alle verifiche periodiche dei competenti enti certificatori, nel rispetto delle norme di riferimento.

3. L'Impresa aggiudicataria deve disporre di una procedura di selezione e controllo dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati e dovrà acquisire dagli stessi, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche allegate.

4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di istituire una **Commissione costituita da un esperto igienista, un esperto nutrizionista, un esperto del settore nominato dall'apposita "Commissione mensa"**, con il compito di effettuare, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, ispezioni e controlli del Centro di produzione pasti e delle relative attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili ed apparecchi che possono venire in contatto con le sostanze alimentari, dei mezzi adibiti al trasporto e delle sostanze, crude e cotte, destinate alla alimentazione.

5. E', inoltre, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, il controllo presso il Centro di produzione pasti e i refettori di un proprio incaricato con il compito di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

6. L'Impresa dovrà garantire l'accesso ai componenti della Commissione istituita dall'Amministrazione Comunale e agli incaricati dalla medesima in qualsiasi ora lavorativa ed in qualsiasi zona della struttura di ristorazione.

7. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, l'Impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 150 grammi di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° C e 6° C per le 72 ore successive (Campione testimone).

8. E' diritto delle rappresentanze degli utenti istituire una **Commissione Mensa costituita da un rappresentante dei genitori per ciascun plesso scolastico interessato dal servizio, dal Dirigente Scolastico o da un suo delegato e dal Sindaco o da un suo delegato**. L'avvenuta costituzione della

Commissione Mensa, unitamente ai nominativi dei componenti, sarà comunicata all'Impresa. La Commissione Mensa ha i seguenti compiti:

- verifica circa il rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- verifica delle date di scadenza dei prodotti;
- verifica dello stato di pulizia degli ambienti.

9. Lo svolgimento dei suddetti controlli da parte della Commissione Mensa dovrà avvenire in contraddittorio alla presenza di un responsabile della ditta aggiudicataria.

10. La Commissione Mensa, nello svolgimento delle propria attività, non interferirà, ad alcun titolo, con l'attività del personale della ditta aggiudicataria.

11. I componenti gli organi di controllo, compresi quelli costituenti la Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e presso i refettori, apposito camice bianco e copricapo.

12. L'Amministrazione Comunale farà pervenire, per iscritto, all'Impresa aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo preposti e dalla Commissione mensa.

13. L'Impresa aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro otto giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le sanzioni previste.

ART.18 PENALITA'

1. L'Amministrazione comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie:

- In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 50% del valore dei pasti ordinati e non consegnati.
- Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 30% del valore dei pasti non corrispondenti ai requisiti.
- Nei casi di violazione di quanto stabilito dai menù, senza preventiva autorizzazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 20% del valore dei pasti non corrispondenti al menù.
- Nei casi di grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a 20% del valore dei pasti non corrispondenti alle grammature prescritte.
- In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata e di dieta etico-religiosa, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni pasto non regolare.
- In caso mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 250,00.
- In caso di presenza di corpi estranei nei pasti, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni pasto non regolare.
- In caso di mancata comunicazione all'Amministrazione Comunale del mancato utilizzo delle derrate di cui all'art.59 della legge n.488/99 sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 20% dei pasti non regolari.
- In caso di mancato rispetto dell'organico nel refettorio, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 100,00 per ogni giorno in cui il disservizio dovesse protrarsi.
- In caso di mancato rispetto del piano di pulizia, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 100,00 per ogni giorno in cui il disservizio dovesse protrarsi.
- In caso di ritardo di oltre 30 minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 30% dei pasti pervenuti in ritardo.

2. In caso di contestazione ripetuta per le medesime violazioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di comminare ulteriori sanzioni.

3. L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione della violazione alla quale la ditta aggiudicataria avrà la possibilità di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione Comunale.

4. Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di liquidazione.

5. L'applicazione della sanzione non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche

prima della scadenza, in caso di reiterazione delle medesime violazioni ovvero qualora il servizio divenisse insoddisfacente.

ART.19 MODALITA' DI PAGAMENTO

1. Il pagamento verrà effettuato per forniture mensili, in base al prezzo di aggiudicazione dell'appalto, su presentazione di regolare fattura. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, nonché corredata della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei propri dipendenti.
2. La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 (trenta) giorni dalla relativa presentazione.

ART.20 DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. E' vietato concedere, in tutto o in parte, in subappalto o a cottimo i servizi appaltati.
2. In caso di inosservanza del suddetto divieto, ferma restando l'applicazione di eventuali sanzioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto.

ART.21 CAUZIONI

1. Per partecipare alla gara, le imprese concorrenti devono prestare, nelle forme previste dalla legge, un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% del valore dell'appalto (al netto dell'IVA).
2. Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.
3. L'impresa aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, ai sensi dell'art.113 del D.Lgs. n.163/2006.
4. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.
5. L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi durante l'esecuzione del contratto.

ART.22 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

1. Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della impresa aggiudicataria.
2. L'Impresa aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della Amministrazione Comunale.
3. La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, 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.
4. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 1.500.000,00.
5. Copia di detta polizza dovrà essere consegnata alla Amministrazione Comunale in sede di stipulazione del contratto.

ART.23
IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto - in via meramente esemplificativa e comunque non esaustiva - le seguenti fattispecie:

- Cessione del contratto - La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione d'azienda o di ramo di azienda e nei casi in cui l'impresa aggiudicataria sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica.
- Inosservanza del divieto di subappalto.
- Ritardo nell'inizio della gestione del servizio, salvi i casi di forza maggiore.
- Interruzione non motivata del servizio.

2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata.

3. L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, dell'azione di risarcimento dei danni subiti.

ART. 24
CONDIZIONI PARTICOLARI

1. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del Capitolato e dei suoi Allegati.

2. Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta aggiudicataria, mentre saranno tali per l'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione definitiva.

3. E' riconosciuta la competenza esclusiva del foro di Bari per tutte le eventuali controversie, attinenti al presente appalto, che dovranno essere demandate al giudizio del magistrato ordinario con l'esclusione del ricorso all'arbitrato.

ART.25
OSSERVANZA DELLE NORME

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in generale, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri, indipendentemente dalle disposizioni di cui al presente atto.