



**COMUNE DI MAZZARINO
PROVINCIA DI CALTANISSETTA**

Internet: www.comune.mazzarino.cl.it

E-mail: servizi.sociali@comune.mazzarino.cl.it

Codice fiscale: **00067840850**

CAPITOLATO TECNICO E D'ONERI PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA PER LA FORNITURA DI PASTI PRONTI E SUCCESSIVA SOMMINISTRAZIONE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI MAZZARINO, ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 E 2020/2021.

- CIG: 7838705001 - CPV: 55510000-8

Art. 1

ENTE APPALTANTE

Comune di Mazzarino Provincia di Caltanissetta Piazza Vittorio Veneto – 93013 – Telefono numero 0934/ 300118 300155 - Fax: 0934 381195 - Codice fiscale 00067840850

<http://www.comune.mazzarino.cl.it> / e-mail: servizi.sociali@comune.mazzarino.cl.it

P.E.C.: servizisociali@pec.comune.mazzarino.cl.it

L'appalto verrà aggiudicato previo svolgimento di gara mediante Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 co. 2 lett. b) del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., mediante RDO sul MEPA, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3 l. a) del D.Lgs n.50/2016.

Art. 2

OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia del Comune di Mazzarino, ubicata presso i plessi San Domenico sito nel corso Vittorio Emanuele e Madonnuzza sito in Via Rossini, per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021

Tale servizio, in particolare, è costituito:

- dalla predisposizione di menù sulla scorta delle linee guida del LARN 2014, che dovranno essere visti e autorizzati dalle competenti autorità sanitarie; i menù dovranno essere articolati stagionalmente, tenendo presente la stagionalità delle materie prime e della situazione climatica contingente, strutturati su quattro settimane a rotazione;
- dalla fornitura di pasti pronti, preparati presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria;
- dal trasporto dei pasti pronti attraverso il legame freddo-caldo e la successiva somministrazione dei pasti ai singoli alunni, nell'ora di pranzo, che sarà fissata dalle competenti autorità scolastiche, mediante personale proprio della ditta in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati;
- dalla fornitura di acqua minerale di qualità, stoviglie, posate e tovaglioli di carta;
- dalla predisposizione del refettorio;
- dalla predisposizione dei tavoli per il consumo dei pasti;
- dalla distribuzione dei pasti;
- dalla pulizia e riordino dei tavoli e dei locali dopo il consumo dei pasti;
- dalla gestione dei rifiuti;
- dalla **fornitura gratuita di n. 20 pasti giornalieri** per alunni provenienti da famiglie non abbienti, selezionati da apposita commissione comunale mediante la presentazione di una domanda, corredata da modello ISEE;

Art. 3
CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI E MODALITA' DI
ESECUZIONE

Il servizio di erogazione pasti verrà espletato con le seguenti modalità:

- i pasti saranno preparati nel centro di cottura a disposizione della Ditta aggiudicatrice, trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità indicate nel capitolato;
- sarà garantita la fornitura di diete speciali;

La sala refettorio dovrà essere allestita come segue:

- tutto il necessario per apparecchiare i tavoli deve essere fornito dalla Ditta aggiudicataria e deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla vigente legislazione;

Il servizio prevede inoltre:

- l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto previste nel presente capitolato e nei suoi allegati;

In particolare il servizio per gli utenti consisterà nelle seguenti attività:

- la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, lo sbarazzo e la pulizia dei locali dopo il consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire tassativamente nel rispetto degli orari indicati dal Dirigente scolastico.

Art. 4
STRUTTURA DEL MENU' E DIETE SPECIALI

Il servizio comprende la fornitura completa delle derrate alimentari per ogni pasto che è così composto:

1. un primo piatto;
2. un secondo piatto;
3. un contorno;
4. frutta di stagione;
5. pane;
6. acqua minerale di qualità;

La ditta è tenuta a calendarizzare la frutta fresca variandone la tipologia e rispettandone la stagionalità;

I pasti dovranno essere forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche;

La ditta dovrà garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti;

L'aggiudicatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico (celiachia, diabete etc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza;

Tutte le richieste per usufruire di diete speciali che pervengono alla Ditta dovranno essere dettate da motivi di salute e accompagnate e dalle opportune certificazioni mediche.

Art. 5
DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata stimata della presente concessione, per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 e 2020/2021, avrà decorrenza dalla data di avvio effettivo del servizio, tenuto conto del calendario ministeriale fino alla data presunta del 31/05/2021.

Art. 6
IMPORTO A BASE DI GARA

A titolo indicativo, si prevede in via presuntiva la fornitura di n. 311 pasti giornalieri; detto valore è puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alle presenze effettive ordinate giornalmente, per cui l'impresa appaltatrice non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero mensile dei pasti previsti.

L'impresa appaltatrice, tramite proprio personale, avrà cura giornalmente di rilevare il numero dei pasti da preparare;

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando **il ribasso percentuale sul prezzo offerto per singolo pasto, IVA esclusa**, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerte e sarà quindi tenuta a svolgere, qualora risulti aggiudicataria della fornitura. Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.

Il valore complessivo stimato del servizio, per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021 è di € **391.653,50** (oltre IVA), comprensivo del 2% relativo agli oneri per la sicurezza e rischi di interferenza pari a € **7.833,07** non soggetti a ribasso - risultante dal conteggio di n. **353** giorni di scuola, per **n. 317 utenti** per il prezzo di euro **3,50 a pasto a base di gara, comprensivo di euro 0,07 per oneri della sicurezza non soggetto a ribasso – oltre €.** **15.666,14** per IVA, con aggiudicazione secondo il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 95 del citato decreto.

Il Servizio è classificato con CPV 55510000-8.

L'onere economico dell'appalto sarà coperto come segue:

l'intero costo del servizio viene posto a carico degli utenti, nessun onere graverà sul bilancio dell'Ente in quanto la ditta affidataria procederà direttamente alla vendita dei buoni pasto alle famiglie ed alla riscossione del corrispettivo di ogni buono pasto;

Il costo dei pasti erogati agli insegnanti, sarà coperto con i fondi stanziati appositamente dal Ministero, quale contributo ai Comuni per i pasti erogati al personale insegnante della Scuola Statale, e verrà liquidato dal Comune alla ditta appaltatrice dietro presentazione di regolare fattura;

Sarà a cura della stessa ditta la distribuzione e la vendita dei Ticket (compresi i 20 ticket che spettano alle famiglie bisognose che fanno parte dell'elenco che verrà fornito dall'ufficio competente e che sarà trasmesso alla ditta);

Verrà posto a carico della Ditta l'onere di gratuità di n. 20 pasti giornalieri in favore di famiglie indigenti.

Art. 7

CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Le condizioni generali del servizio consistono nelle modalità seguenti:

- Riscossione diretta del costo pasto da parte della Ditta aggiudicataria;
- Oneri per l'autorizzazione sanitaria a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- Consumo dell'energia elettrica e dell'acqua a carico dell'Ente committente;

Al fine di ottenere un pasto igienico, secondo l'adeguamento alle norme settoriali in vigore ed in particolare al D.Lgs.n. 155/97, nonché nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile la ditta dovrà:

1. Sul piano tecnologico organizzativo:

- Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- Non congelare il pane;
- Non scongelare le derrate a temperatura ambiente o sotto l'acqua corrente;
- Non utilizzare i prodotti in scatola limitando, altresì, l'uso di pelati, conserve, o altri prodotti in scatola e preferendo confezioni in vetro;
- Non detenere i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza e la salubrità dei prodotti;
- Garantire l'adeguata conservazione dei prodotti deperibili;

2. Sul piano igienico nutrizionale:

- Non effettuare il riciclo dei pasti nonché degli avanzi poiché il numero dei commensali è calcolabile fin dal mattino;
- Non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo;
- Non effettuare la precottura, poiché alle perdite iniziali di nutrienti si aggiungano ulteriori perdite dovute al riscaldamento e si ha il peggioramento delle caratteristiche organolettiche;
- Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestroni, verdure ecc.;
- Non friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate etc. saranno cotte al forno;
- Limitare le preparazioni alla griglia e le cotture alla piastra;
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo dei grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- Curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- Utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- Preferire i brodi vegetali preparati con verdure fresche;
- Non utilizzare "preparati" per purè, per brodo o altri similari prodotti;

- Preferire il sale, sia grosso che fine, marino e integrale anche considerata la presenza di fluori in essi contenuti, utile per la profilassi della carie dentaria;
- Preferire verdure fresche o surgelate;
- Non utilizzare come base della preparazione dei pasti fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti;
- Preferire le cucinature che prevedono il condimento finale a freddo;
- Non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso che saranno cambiate ad ogni assaggio;
- Non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- Lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti crudi, quali carne, uova, pollami, pesci, frutta e ortaggi, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o starnutito.

3. Sul piano igienico sanitario:

- pulizia straordinaria dei locali, impianti e attrezzature, all'avvio e al termine del servizio e/o ogni qualvolta l'Amministrazione o l'A.S.L. ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse nonché la normale pulizia ordinaria dei locali.

Art. 8

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Organizzazione:

per organizzazione si intende il complesso di attività volte a rendere perfettamente funzionante il servizio di refezione scolastica, rientranti nello specifico della fase lavorativa della "preparazione".

Preparazione:

s'intende la preparazione del pranzo completo costituito da: 1° piatto, 2° piatto, contorno, pane, frutta di stagione e acqua minerale di qualità in bottiglie da cl 50.

Le specifiche tecniche relative alle **TABELLE MERCEOLOGICHE** delle derrate alimentari sono descritte negli allegati "A1" - "A2".

A corredo del pasto dovrà essere fornito un set di apparecchiatura composto da:

N.1 tovaglietta, N. 1 bicchiere, N.1 piatto fondo per il primo, N.1 piatto piano per il secondo, N.1 piatto piano per il contorno, N.1 piattino da frutta, N.1 confezione contenente N. 2 forchette, N. 1 cucchiaino, N. 1 coltello e N. 2 tovaglioli di carta.

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

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nei menù predisposti, formulate al crudo e al netto degli scarti.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di riduzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Art. 9

DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

La dimensione presunta dell'utenza dei pasti è complessivamente quantificabile in 111.901 pasti per tutti i tre anni scolastici.

Art. 10**CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni dell'effettivo funzionamento delle scuole. La somministrazione dei pasti avverrà secondo le modalità e gli orari fissati dalle autorità scolastiche a cura della ditta appaltatrice che se ne assume tutte le responsabilità.

Art. 11**PRENOTAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, nel caso in cui il personale scolastico, all'uopo incaricato, non provveda ad effettuare l'ordine giornaliero dei pasti da fornire entro le ore 9:00, ad attivarsi essa stessa presso le strutture scolastiche al fine di reperire il numero esatto dei pasti giornalieri da fornire. Tale numero può variare in più o in meno, senza alcuna pretesa da parte della ditta appaltatrice.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso i plessi scolastici San Domenico e Madonnuzza nell'orario stabilito dalle competenti autorità scolastiche.

Art. 12**RICICLO E RESIDUI ALIMENTARI**

I pasti forniti presso il centro di distribuzione devono essere consumati in entro la giornata, senza alcuna riutilizzazione nel giorno successivo.

Tutti i cibi dovranno essere preparati nella giornata.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 13**NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti, la ditta appaltatrice deve utilizzare i contenitori termici multi porzione di propria proprietà, conformi al D.P.R. n. 327/1980 dal D.Lgs n.155 /1997, D.Lgs 109/1992 e ss.mm.ii. che dovranno garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensioni gastronomiche in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve arrivare alla sede di consumo in condizioni sensoriali ottimali ed essere distribuito per il consumo.

Art. 14**MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n. 327/80.

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

Art. 15**MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

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

Si precisa che nel caso di più offerte uguali, l'appalto verrà aggiudicato al soggetto che ha ottenuto il miglior punteggio relativamente all'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, l'appalto verrà aggiudicato

mediante sorteggio. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché congrua e conveniente. La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto
L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri:

A. Offerta economica : Punteggio massimo punti 30

B. Offerta tecnica : Punteggio massimo punti 70

Offerta economica	Totale 30 Punti
Importo soggetto a ribasso € 3,43 (Costo unitario del pasto al netto degli oneri di sicurezza) Il maggior punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale, fatto salvo quanto disposto per le offerte anomale. Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula : $X = \frac{Ra}{R_{max}} \times 30$ Ove X = Punteggio da attribuire all'offerta R max = Ribasso più alto Ra = Ribasso del concorrente i-esimo 30 = Punteggio Massimo assegnabile	

Offerta Tecnica	Totale 70 punti
Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:	
1.Organizzazione del servizio: La commissione di gara attribuirà: - un punto per ogni operatore addetto alla distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (fino a un massimo di venti punti)	Max 20 punti
0.50 punti per ogni corso di formazione/ qualificazione di almeno 6 ore che l'impresa ha fatto svolgere al proprio personale dipendente nel triennio 2016/2018 (fino a un massimo di dodici punti). Saranno valutati esclusivamente corsi di formazione afferenti i servizi di refezione, i quali dovranno essere documentati mediante la produzione dei relativi attestati o documentazione probatoria equivalente.	Max 12 punti
Disponibilità ad utilizzare prodotti provenienti da colture biologiche Per ogni tipo di prodotto utilizzato verranno assegnati due punti (fino a un massimo di 5 punti)	Max 5 punti
Certificazioni: sarà valutato il possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da enti autorizzati: Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare Punti 4 Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001: 2008 applicato al servizio di ristorazione punti 3	Max 7 punti
Disponibilità di un Centro di cottura in proprietà o in locazione nel raggio di 25 Km dal centro del Comune di Mazzarino (allegare copia dell'autorizzazione sanitaria e contratto di locazione o proprietà:	Max 16 punti

la valutazione avverrà come di seguito: fino a 25 km punti 16 da 26 a 30 Km punti 12 da 31 a 35 km punti 9 da 36 a 40 km punti 6 oltre 40 km punti 3	
Operatività nel campo della ristorazione scolastica da comprovarsi con il certificato del registro imprese: fino a 5 anni punti 2 da 6 a 10 anni punti 4 da 11 a 15 anni punti 7 oltre 15 anni punti 10	Max 10 punti

Art. 16**ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

L'aggiudicatario è tenuto:

- 1) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento, ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettorio);
- 2) all'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato;
- 3) alla preparazione, cottura dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato ed utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
- 4) alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti nel refettorio;
- 5) alla realizzazione di tutte le attività previste dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;
- 6) alla fornitura di personale qualificato per garantire la distribuzione dei pasti caldi;
- 7) alla fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n.626/94 al personale operante nelle mense scolastiche;
- 8) alla fornitura di prodotti e/o materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione per assicurare l'igiene e la funzionalità di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- 9) alla fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta). In casi eccezionali, in sostituzione dei piatti in plastica potranno essere utilizzate le vaschette in alluminio monoporzione specifiche per alimenti;
- 10) a rispettare quotidianamente l'orario di erogazione dei pasti ;
- 11) ad impiegare nel servizio personale idoneo;
- 12) alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio;
- 13) a segnalare immediatamente all'ente concedente quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;
- 14) tutte le spese relative a imposte e/o tasse connesse allo svolgimento del servizio sono, altresì, a totale carico della ditta aggiudicataria.
- 15) La ditta concessionaria del servizio ha l'onere di trasmettere trimestralmente una apposita relazione con la quale attesti
- 16) di avere svolto regolarmente il servizio;
- 17) che l'importo del tichet richiesto agli utenti risulta nella misura stabilita nel contratto;
- 18) che non è pervenuta alcuna contestazione da parte degli utenti.

Art. 17**DISPOSIZIONI PER LA SICUREZZA E LA PREVENZIONE SUI LUOGHI DI LAVORO:**

- 1) La ditta deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte.
- 2) Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche della manipolazione sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente;

- 3) Nell'esecuzione del servizio del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, nonché ogni altra disposizione in vigore per la tutela dei lavoratori;
- 4) Il Comune di Mazzarino promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto.
- 5) Quanto sopra non fa venire meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Art. 18

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- a) la manutenzione straordinaria o il rinnovo dei locali e degli impianti;
- b) gli oneri per i consumi di energia elettrica ed acqua.

Art. 19

PERSONALE DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Ogni mansione inerente al servizio di preparazione confezionamento, somministrazione e pulizia dei locali deve essere svolto da personale alle dipendenze della ditta. La ditta appaltatrice sarà responsabile del comportamento del proprio personale e di quanto attinente ai rapporti intercorrenti tra la medesima e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale e statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso la ditta appaltatrice dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio.

Nelle esecuzioni del servizio la Ditta appaltatrice si obbliga ad applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive contenute nel C.C.N.L. del Settore, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni dello stesso.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione dei pasti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria valido, secondo le norme vigenti in materia.

Il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art. 20

DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla ditta aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio del servizio.

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

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento del coordinatore per ferie, malattia ecc. la ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità.

Art. 21**VIGILANZA E VERIFICA DI CONFORMITÀ DELLE PRESTAZIONI ESEGUITE**

Il controllo del servizio sarà esercitato per conto del Comune dal Dirigente Scolastico e dal personale individuato dallo stesso per tutta la durata con le modalità ritenute più idonee, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale scolastico sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. I pasti prelevati in occasione delle verifiche dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

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

Art. 22**SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

La ditta si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990, n.° 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissioni di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi da concordare con il Responsabile del Servizio Igiene dell' ASP.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia alla ditta delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena l'A.C. ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 dello stesso giorno, nessun risarcimento potrà essere richiesto dalla ditta .

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forze maggiori si intendono qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 23**ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, resta inteso che si procederà alla liquidazione dei compensi spettanti successivamente alla stipula del contratto.

Art. 24**RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Nel caso in cui la ditta risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

Art. 25**RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA**

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

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria.

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

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui

l'A.C. comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura, pena la decadenza stessa, una assicurazione Responsabilità Civile verso terzi con massimale non inferiore a Euro 300.000,00 per sinistro.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 26**OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che a livello regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (compreso le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

La ditta aggiudicataria si considera all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali mensa.

Art. 27**PENALITÀ DECADENZA E REVOCA**

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà con atto del Dirigente del competente Settore, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito e le penali sotto indicate:

- **516,46** ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- **516,46** per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo dell'Impresa Appaltatrice;
- **516,46** per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- **103,29** per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- **774,69** per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla ditta;
- **258,23** per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;
- **516,46** per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- **164,57** per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrative Giudiziarie;
- **258,23** per carenza igienica dei locali adibiti a mensa;
- **258,23** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione della derrate o quanto altro previsto dalle legge in materia;
- **258,23** non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico (M. A. I.);
- **258,23** per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'Art. 13;
- **€ 1.500,00** per la mancata osservanza del Piano Operativo di Sicurezza predisposto dalla ditta appaltatrice;
- **€ 250,00** per ogni giorno di ritardo nell'applicazione del P.O.S.

Per qualsiasi altra inadempienza: pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati presenza di ossa, lisce ecc., o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinano il non gradimento, per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovagliette, ecc, sarà applicata una penale da **€ 51,65 a € 258,23** a discrezione della A. C.

In caso di contestazione scritta la ditta avrà la facoltà di presentare entro sette giorni dal ricevimento della relativa raccomandata A/R le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il Dirigente competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, può determinare di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve o non abbia comportato all'A.C. danno e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture a carico del Comune con emissione da parte della Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penali irrogate ed ove tale importo non dovesse essere sufficiente, mediante versamento della differenza alla tesoreria comunale. In ogni caso resta salva la facoltà del Comune di incamerare in tutto o in parte l'importo della cauzione definitiva prestata dal concessionario del servizio, con obbligo di reintegrarla a garanzia delle obbligazioni contrattuali derivanti dalla prosecuzione del servizio, il cui ammontare deve essere rapportato all'importo residuo dello stesso.

Nel caso dovessero verificarsi tre successive segnalazioni per la medesima inadempienza con susseguenti applicazioni di penali, l'Amministrazione Comunale potrà disporre la rescissione del contratto e procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altra ditta, incamerando la cauzione fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento dei danni maggiori. In particolare e indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti

il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione, per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi:

1. Abbandono dell'appalto, salvo per cause di forza maggiore;
2. Ripetute contravvenzione ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi ai servizi;
3. Contegno abituale scorretto presso gli utenti da parte della ditta appaltatrice o del proprio personale adibito al servizio;
4. Inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
5. In caso di fallimento e/o frode;
6. Quanto ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
7. Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, e nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

Art. 28

PAGAMENTI

Il servizio di refezione è affidato in concessione, con gestione della riscossione da parte della ditta affidataria, la quale effettuerà la vendita diretta dei buoni pasto alle famiglie, nessun onere graverà sul bilancio dell'Ente in quanto l'intero costo del servizio viene posto a carico degli utenti, mentre verrà posto a carico della Ditta l'onere di gratuità di n. 20 pasti giornalieri in favore di famiglie indigenti;

Il costo dei pasti erogati agli insegnanti, sarà coperto con i fondi stanziati appositamente dal Ministero, quale contributo ai Comuni per i pasti erogati al personale insegnante della Scuola Statale;

Le fatture relative ai pasti consumati dal personale scolastico verranno liquidate dal Comune a seguito di emissione di regolare fattura da parte della Ditta aggiudicataria.

Art. 29

DIVIETO DI SUBAPPALTO

Resta vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento delle ritenute e della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Art. 30

ONERI FISCALI E SPESE

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

La ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.

Art. 31

GARANZIA DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a norma di legge a prestare la garanzia definitiva nella misura e nelle modalità indicate dall'art.103 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii., La garanzia è svincolata e restituita alla ditta, previa autorizzazione della A.C., solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali e previa verifica di regolarità contributiva da parte di INPS e INAIL.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art. 32

AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata sin dal momento dell'aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno.

ART. 33

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'impresa è responsabile del trattamento dei dati personali del Comune dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003. Tali

dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto. L'impresa si impegna a comunicare al Comune i nominativi dei soggetti incaricati del trattamento dei dati personali prima della stipula del contratto.

Art. 34

Foro competente

Qualora sorgessero controversie sia giudiziarie e extra giudiziarie in merito alla interpretazione ed all'esecuzione del contratto, è competenza del Foro di Gela.

Art. 35

Domicilio Legale

Qualora la ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale in Gela questo si intenderà eletto presso il Comune di Gela.

Art. 36

Allegati

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato A1 "specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari";

Allegato A2 "specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche dei prodotti ottenuti col metodo della coltivazione biologica";

Allegato A3 "progetto del servizio di refezione scolastica"

Allegato A4 "DUVRI".