



SETTORE 4
Servizio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO

PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

SCOLASTICA

CIG: 8027583B0C



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto della concessione
- Art. 3 - Durata della concessione
- Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza
- Art. 5 - Stima del servizio
- Art. 6 - Luoghi di erogazione del servizio
- Art. 7 - Attività costituenti il servizio
- Art. 8 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti
- Art. 9 - Specifiche tecniche
- Art. 10 - Calendario di erogazione del servizio
- Art. 11 - interruzione del servizio

TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 12 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio
- Art. 13 - Cauzione definitiva
- Art. 14 - Assicurazioni
- Art. 15 - Titoli abilitativi per l'espletamento del servizio

TITOLO III — PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

- Art. 16 - Disposizioni generali relative al personale
- Art. 17 - Rapporto di lavoro e clausola sociale
- Art. 18 - Organico, variazione e reintegri del personale
- Art. 19 - Personale addetto alla preparazione dei pasti
- Art. 20 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti
- Art. 21 - Personale addetto alla distribuzione pasti, pulizia
- Art. 22 - Responsabile del servizio
- Art. 23 - Informazione e formazione del personale

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 24 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 25 - Igiene della produzione, manipolazione e cottura
- Art. 26 - Piano di autocontrollo
- Art. 27 - Indumenti di lavoro
- Art. 28 - Idoneità Sanitaria



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 29 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Art. 30 - Divieto di riciclo

Art. 31 - Requisiti igienico sanitari del personale

Art. 32 - Modalità di utilizzo dei condimenti

TITOLO VI - MENU' UTENZE SCOLASTICHE

Art. 33 - Menù

Art. 34 - Variazione del menù

Art. 35 - Diete speciali

Art. 36 - Diete in bianco e/o alternative

TITOLO VII - NORME PER L'ORDINAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 37 - Ordinazione dei pasti

Art. 38 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

Art. 39 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante trasporto

Art. 40 - Mezzi di trasporto

Art. 41 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici

Art. 42 – Presentazione istanze di accesso al servizio da parte degli utenti e relativa istruttoria.

Art. 43 - Orari di consegna dei pasti

TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 44 - Norme e modalità per la somministrazione

Art. 45 - Orari di somministrazione dei pasti

TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 46 - Pulizia e sanificazione

Art. 47 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Art. 48 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Art. 49 - Modalità di pulizia dei locali scolastici interessati al servizio

Art. 50 - Servizi igienici relativi ai locali di porzionatura

Art. 51 - Interventi di disinfestazione

Art. 52 - Rifiuti

TITOLO X - NORME DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Art. 53 - Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Art. 54 - Schede di sicurezza

Art. 55 - Impiego di energia

Art. 56 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

TITOLO XI - CONTROLLI DI CONFORMITA'



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

- Art. 57 - Disposizioni generali
- Art. 58 - Controlli da parte della Stazione Appaltante
- Art. 59 - Organismi preposti al controllo
- Art. 60 - Blocco delle derrate
- Art. 61 - Contestazioni
- Art. 62 - Commissione mensa

TITOLO XII - PENALITA' E INADEMPIENZE

- Art. 63 - Penalità

TITOLO XIII -PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

- Art. 64 - Prezzo del pasto
- Art. 65 Corrispettivo della concessione e sistema informatizzato per rilevazione delle presenze
- Art. 66 Pagamento e fatturazione – Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 67 Pagamento oneri sicurezza per interferenze

TITOLO XIV - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

- Art. 68 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario
- Art. 69 - Manutenzioni
- Art. 70 - Inventari di riconsegna
- Art. 71 - Centro Cottura

TITOLO XV – PROCEDURE DI GARA

- Art. 72 - Tipo di gara. Documentazione richiesta
- Art. 73 – Partecipanti alla gara. Documentazione richiesta
- Art. 74 - Cauzione provvisoria
- Art. 75 - Modalità di presentazione della domanda
- Art. 76 - Requisiti di partecipazione
- Art. 77 - Avvalimento-Subappalto
- Art. 78 - Acquisizione di tutte le informazioni relative al centro cottura
- Art. 79 - Tipo di procedura
- Art. 80 – Criterio di aggiudicazione – Commissione giudicatrice

TITOLO XVI ASPETTO CONTRATTUALI

- Art. 81 – Rinuncia all’aggiudicazione
- Art. 82 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali
- Art. 83 – Responsabilità dell’Impresa aggiudicataria
- Art. 84 - Risoluzione di diritto del contratto
- Art. 85 – Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 86 - Recesso



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 87 – Rifusione danni

Art. 88 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

Art. 89 – Proroga del contratto

Art. 90 - Controversie

Art. 91 – Informativa ai sensi dell'art.13-14 del Regolamento U.E. 2016/679

Art. 92 – Validità della graduatoria

Art. 93 – Fallimento dell'impresa affidataria o morte del titolare

Art. 94 – Disposizioni finali

ALLEGATI:

Allegato n. 1	Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e preparazioni gastronomiche;
Allegato n. 2	Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche, menù e ricettario;
Allegato n. 3	Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria presso la cucina dell' comunale, presso i locali di porzionatura e relativi servizi igienici e presso i locali di consumo pasti";
Allegato n. 4	Documento Unico per la valutazione dei rischi Interferenti (DUVRI);
Allegato n. 5	Elenco delle attrezzature elettrodomestici per ogni plesso scolastico funzionane o non funzionante.



SETTORE 4
Servizio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- Stazione appaltante o A.C.: l'Amministrazione Comunale di Andria;
- Concessionario: impresa, raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario riportata in seguito in maniera abbreviata come I.C.
- Centro Cottura: struttura appartenente all'Impresa ove vengono preparati i pasti;
- Locali porzionatura: locali dei plessi scolastici utilizzati dall'impresa per la porzionatura dei pasti;
- Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- Preparazione gastronomica; la pietanza, il cosiddetto "piatto" composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro cottura presso i locali di consumo;
- Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- Locali di consumo dei pasti: aule/refettori dove vi sono soggetti aventi diritto al Servizio di refezione;
- Stoviglie: piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, caraffe in vetro e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività. di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Refezione;
- Tovagliato : tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

Art. 2 - Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica, ovvero la somministrazione (preparazione, consegna e distribuzione) di pasti agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie con classi a tempo pieno del Comune di Andria nonché ai bambini iscritti all'asilo nido comunale per gli anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22-2022/23-2023/24.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Il Comune di Andria intende affidare a terzi, in regime di concessione ex rt. 164 e segg. Del D.,Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. il servizio di refezione scolastica come sopra specificato.

E' trasferito al concessionario il rischio operativo di cui all'art. 3 comma 1 lettera zz del D. Lgs.vo n. 50/2016 e successive modifiche.

Art. 3 - Durata della concessione

La durata della concessione è fissata per gli anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22-2022/23-2023/24.

La durata annuale del servizio è compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo.

Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità, calendario che potrà variare da scuola a scuola, nel rispetto della normativa sull'autonomia scolastica.

Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza

Il presente servizio è rivolto ad un utenza potenziale di n. 1974 minori e di n. 118 docenti delle Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno e prevede l'erogazione di un numero di pasti pari in via presuntiva a circa 1.584.565 (di cui n. 1.535.340 pasti per Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno e n. 49.225 pasti per Asilo Nido) per l'intera durata contrattuale, così suddivisi:

Periodo Ottobre/Dicembre 2019
Numero pasti utenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 105.842
Numero pasti docenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 6.448
Numero pasti minori Asilo Nido comunale: 3.190
Periodo Gennaio/Dicembre 2020
Numero pasti utenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 287.413
Numero pasti docenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 17.516
Numero pasti minori Asilo Nido comunale: 9.845
Periodo Gennaio/Dicembre 2021
Numero pasti docenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 289.334
Numero pasti docenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 17.641
Numero pasti minori Asilo Nido comunale: 9.845
Periodo Gennaio/dicembre 2022
Numero pasti alunni Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 290.598
Numero pasti docenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 17.720
Numero pasti minori Asilo Nido comunale: 9.845
Periodo Gennaio/dicembre 2023



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Numero pasti alunni Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 290.598 Numero pasti docenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 17.720
Numero pasti minori Asilo Nido comunale: 9.845
Periodo Gennaio/giugno 2024
Numero pasti alunni Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 183.330 Numero pasti docenti Scuole dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno: 11.180
Numero pasti minori Asilo Nido comunale: 6.655

I pasti vengono erogati nelle seguenti modalità:

- per gli utenti della Scuola dell'Infanzia statale: 5 giorni a settimana;
- per gli utenti della Scuola Primaria statale con classi a tempo pieno: 4 giorni a settimana;
- per i minori dell'Asilo Nido comunale: 5 giorni a settimana.

N.B.

Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare (puramente) indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per la stazione appaltante. L'eventuale variazione del numero dei pasti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario offerto in sede di gara.

A fronte di circostanze contingenti, determinate da variazioni del numero degli utenti la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni del contratto, aumenti dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

Si precisa, inoltre, che in caso di affidamento in concessione del Servizio Asilo Nido Comunale, da parte del Comune di Andria, l'erogazione dei pasti ai minori frequentanti l'Asilo Nido Comunale si intenderà cessata dalla data di effettiva concessione senza che il Concessionario possa nulla pretendere a fronte della riduzione dei pasti previsti per l'Asilo Nido nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 5 - Stima del servizio

L'importo presunto della concessione del servizio di refezione scolastica è determinato in € 7.744.678,50 (IVA esclusa) a fronte del quantitativo di pasti presunti (come specificato *ut supra*) e delle basi d'asta - distinte per utenti serviti - come di seguito indicate:

- € 4,50 + IVA, prezzo unitario per i pasti destinati all'Asilo Nido comunale.
- € 4,90 + IVA, prezzo unitario per i pasti destinati alle Scuole statali dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno.

La presente concessione non è suscettibile di suddivisione in lotti ex art 51 del D.Lgs. n. 50/2016, stante la necessità di garantire l'uniformità del servizio tra tutte le Scuole interessate ed insistenti sul medesimo ambito territoriale.

Art. 6 - Luoghi di erogazione del servizio

Le Scuole, ubicate sul territorio comunale, interessate al servizio sono le seguenti:



SETTORE 4
Servizio Pubblica Istruzione

Scuole	sezioni	Utenti (alunni + docenti)	Locali porzionatura	Locali consumo pasti	
				aule	Refettorio
Asilo Nido Comunale "A. Gabelli" (Viale Europa Unita ang. Corso Italia)	8	55	Cucina	3	
Scuole DELL'INFANZIA STATALI					
1° Circolo "OBERDAN":					
Plesso "Giuseppe Lotti" - Via Benevento	2	42 + 2	1	2	/
Plesso "Vincenzo Saccotelli" - Via Firenze	2	39 + 2	1	2	/
Plesso "Don Tonino Bello" - Via Camaggio	6	89 + 6	1	/	2
3° Circolo "R. COTUGNO":					
plesso "Edmondo De Amicis" - Via Maraldo	8	132 + 8	1	/	1
Plesso "Sorelle Agazzi" - Via Catullo	5	105 + 5	1	/	1
8° Circolo "ROSMINI":					
plesso "Rosmini" (Via Bari)	10	158 + 10	1	10	/
Plesso "Don Lorenzo Milani" - Via Manara	2	38 + 2	1	1	1
Plesso "Graziella Mansi" (Via Barletta)	4	54 + 4	La porzionatura avviene nel refettorio	/	1
I.C. "DON BOSCO SANTO - MANZONI":					
plesso "Padre Pio" Via Murge	8	164 + 8	1	/	1
I.C. "IMBRIANI - SALVEMINI":					
Giovanni XXIII (Via Comuni di Puglia)	3	39 + 3	1	/	1
Federico II di Svevia (Piazza Caduti sul Lavoro)	2	30 + 2	1	/	1
Succ. Via Imp. Augusto	2	27 + 2	/	2	/
I.C. "A. MARIANO - FERMI":					
Plesso "Carlo Lorenzini" - Via Malpighi, 21	2	34 + 2	1	3	/
Plesso "A. Mariano" - Via Malpighi, 23	5	84 + 5	1	/	1
Plesso "Elsa Morante" - Via Mart. di Belfiore	3	48 + 3	1	4	/
I.C. "G. VERDI – P. CAFARO":					



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

plesso "M. Carella" (Via Bisceglie)	4	72 + 4	/	4	/
Plesso "M. Carella 1" (Via Stradella c/o Scuola sec. di 1° grado "P. Cafaro")	3	56 + 3	1	/	1
I.C. "R. JANNUZZI – MONS. DI DONNA":					
Plesso Montessori C.da Martinelli	9	161 + 9	1	9	/
Plesso Collodi (Via De Deo Normanno)	5	92 + 5	1	/	1
Scuole PRIMARIE STATALI					
3° CIRCOLO "R. COTUGNO":					
Scuola Primaria Plesso Giovanni Paolo II (Via Maraldo)					
A.S. 2019/2020	3	50 + 3	1	/	1
A.S. 2020/2021	4	65 + 4			
A.S. 2021/2022 e successivi anni scolastici	5	81 + 5			
I.C. "DON BOSCO SANTO - MANZONI":					
Plesso Don Bosco Santo (Piazza San Giovanni Bosco)	5	76 + 5	1	/	1
Plesso G. Rodari (Via Murge)	4	66 + 4	1	/	2
I.C. "IMBRIANI - SALVEMINI":					
San Valentino (Via Comuni di Puglia)	8	90 + 8	1	/	2
Federico II di Svevia (Piazza Caduti sul Lavoro)	8	111 + 8	1	/	1
I.C. "JANNUZZI – MONS. DI DONNA":					
Scuola Primaria Plesso "A. Moro" (Piazzale A. Mariano)	5	62 + 5	1	/	1

Art. 7 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di refezione sono così sintetizzabili:

- 7.1 la preparazione dei pasti ivi compreso l'acquisto delle derrate alimentari e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura dell'Impresa, il trasporto degli stessi mediante il sistema, del legame misto in multirazione, dal Centro cottura ai plessi scolastici dotati di locali porzionatura e di lavastoviglie;
- 7.2 la preparazione dei pasti ivi compreso l'acquisto delle derrate alimentari e il confezionamento dei pasti in monoporzione presso il Centro Cottura dell'Impresa, il trasporto degli stessi dal Centro Cottura ai plessi scolastici carenti di locali porzionatura e/o lavastoviglie;
- 7.3 la fornitura di pasti per diete;
- 7.4 l'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli dei locali di consumo pasti, l'assemblaggio, il condimento e la distribuzione al tavolo dei pasti agli alunni e al personale docente della sezione/classe presente nell'orario



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

di refezione, mediante attrezzature e stoviglie di proprietà comunale e stoviglie monouso conformi alla normativa CE, messe a disposizione dall'I.C. per i plessi scolastici non dotati di locali porzionatura e/o lavastoviglie e per l'Asilo Nido comunale;

7.5 la pulizia e la sanificazione preventive e successive alla somministrazione dei pasti dei locali consumo pasti, dei locali di porzionatura e relativi servizi igienici, il lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio, il ritiro dei contenitori;

7.6 la preparazione dei pasti presso la cucina dell'Asilo Nido comunale, l'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli dei locali consumo pasti, la distribuzione al tavolo dei pasti ai bambini, la pulizia e la sanificazione preventive e successive alla somministrazione dei pasti della cucina, delle attrezzature utilizzate, dei locali consumo pasti, il lavaggio di quant'altro utilizzato per il servizio. L'impresa deve provvedere, nel corso del servizio, alla fornitura delle tovaglie a perdere e dei tovaglioli di carta per tutti i plessi scolastici statali interessati e per l'Asilo Nido comunale.

In allegato al presente Capitolato (Allegato n.5) è riportato elenco delle attrezzature ed elettrodomestici attualmente in possesso dell'amministrazione per ciascun plesso scolastico , con indicazione di funzionante o non funzionate. I predetti beni entrano nella disponibilità dell'Impresa concessionaria, fermo restando l'onere a carico della stessa di sostituire o integrare i predetti beni con altre attrezzature utili alla realizzazione ottimale del servizio.

L'impresa è tenuta, nel corso del servizio, a provvedere a tutte le necessarie sostituzioni e/o integrazioni delle stoviglie, utensili elettrodomestici e quant'altro utilizzato per il servizio.

Alla scadenza del contratto, tutti i beni reintegrati resteranno di proprietà dell' A.C. alla quale dovranno essere consegnati nello stesso numero e in perfetto stato.

Il servizio dovrà essere espletato a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, secondo quanto definito dal presente Capitolato e dalle varianti proposte dall'Impresa in sede di offerta, qualora accolta dalla Stazione appaltante.

Art. 8 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

Asilo Nido comunale

Il servizio prevede la fornitura di derrate alimentari semilavorate e la preparazione delle stesse a cura del personale dell'Impresa presso la cucina dell'Asilo Nido comunale dotata di attrezzature di proprietà comunale. Il servizio prevede inoltre la fornitura di prodotti per lo svezamento.

Il servizio sarà erogato mediante stoviglie monouso conformi alle norme CE, messe a disposizione. I tavoli saranno imbanditi dall'Impresa concessionaria. con tovaglie a perdere fornite dalla stessa Impresa, unitamente ai tovaglioli di carta, in numero di almeno 2 per ciascun commensale.

L'impresa deve comunque integrare eventuali carenze ed in ogni caso provvedere nel corso del servizio a tutte le necessarie sostituzioni e/o integrazioni.

All'Impresa compete anche l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti ai bambini, la pulizia e la sanificazione preventive e successive alla somministrazione dei pasti della cucina e dei locali di consumo pasti.

Scuole statali dell'Infanzia e Primarie con classi a tempo pieno



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'Impresa, il confezionamento, il trasporto in regime di temperatura controllata, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti, nonché la pulizia e la sanificazione preventive e successive alla somministrazione dei pasti dei locali consumo pasti, dei locali di porzionatura e relativi servizi igienici, il lavaggio delle stoviglie e di quant'altro utilizzato per il servizio, il ritiro dei contenitori.

Il servizio sarà erogato mediante stoviglie messe a disposizione dall'A.C. o mediante stoviglie monouso conformi alle norme CE, messe a disposizione dall'Impresa concessionaria per i plessi scolastici statali carenti di lavastoviglie e/o locali di porzionatura di cui all'art. 6 del presente Capitolato. L'Impresa deve comunque integrare eventuali carenze ed in ogni caso provvedere nel corso del servizio a tutte le necessarie sostituzioni e/o integrazioni.

I tavoli saranno imbanditi dall'I.C. con tovaglie a perdere fornite dalla stessa Impresa, unitamente ai tovaglioli di carta, in numero di almeno 2 per ciascun commensale.

Sistema Informativo

L'Impresa concessionaria deve mettere a disposizione dell'Amministrazione il sistema informativo, costituito da hardware e software per la rilevazione giornaliera dei pasti e mettere a disposizione un numero sufficiente di lettori badge presso i plessi scolastici

Il Concessionario potrà indicare nell'offerta tecnica, un diverso sistema informatico/informativo di rilevazione delle presenze e di gestione del pagamento dei ticket mensa da parte degli utenti, tutto a sua cura e spese, previa accettazione dell'Amministrazione per il suo utilizzo, che rimarrà di proprietà comunale alla scadenza del contratto di concessione, sia per le parti hardware, sia per il software e sia per le banche dati ivi trattate.

Art. 9 - Specifiche tecniche

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio sono riportati nelle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e preparazioni gastronomiche; alle tabelle dietetiche, menù e ricettario; alle operazioni di pulizia ordinaria. Le specifiche tecniche sono allegate al presente Capitolato e costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.

Art. 10 - Calendario di erogazione del servizio

A puro titolo di riferimento, il servizio deve essere effettuato negli archi di tempo evidenziati nella seguente tabella:

Scuole	Inizio	Termine	Numero giorni di servizio annuo
Asilo Nido comunale	ottobre	Fine giugno	circa gg. 179
Scuole dell'Infanzia	ottobre	Fine maggio	circa gg. 157
Scuole Primarie	ottobre	Fine maggio	circa gg 125

Le date effettive di inizio e termine del servizio verranno annualmente comunicate all'Impresa concessionaria dalla Stazione appaltante.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione appaltante, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 11 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

Interruzione temporanea del servizio per guasti e altre cause

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi di tali evenienze, l'Impresa deve attuare il piano di emergenza indicato in sede di offerta. In subordine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, 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 cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 — Oneri economici per lo svolgimento del servizio

L'impresa concessionaria dovrà farsi carico, dall'inizio della concessione, di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di refezione.

L'I.C, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, dovrà farsi carico inoltre delle spese relative alle manutenzioni ordinarie della cucina dell'Asilo Nido comunale e dei locali di porzionatura dei plessi scolastici (zanzariere, pitturazioni, lavori idraulici ecc.) e relativi servizi igienici, delle attrezzature e macchinari presenti (carrelli, lavastoviglie ecc).

La Stazione appaltante si farà carico delle spese relative a tutte le utenze (energia elettrica, riscaldamento, acqua) nonché di quelle relative alla manutenzione straordinaria dei locali indicati all'art. 6 del presente Capitolato e dei relativi impianti.

Art. 13 - Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali la ditta aggiudicataria sarà tenuta a prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e nelle forme di legge, in sede di stipulazione del contratto, un deposito cauzionale definitivo così come previsto per legge. La cauzione dovrà operare a prima richiesta senza che il



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma garantita entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi. La cauzione definitiva deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e cessa di avere effetto solo alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione.

Art. 14 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo l'impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, le polizze RCT ed RCO, nelle quali deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il contratto assicurativo RCT dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del fornitore.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a €. 10.000.000,00 (diecimilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell.

L'I.C. deve stipulare polizza. RCO con un massimale non inferiore a € 10.000.000,00 (diecimilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT' relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Prima dell'avvio del servizio l'I.C. dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative.

Art. 15 - Titoli abilitativi per l'espletamento del servizio

L'Impresa deve ottemperare agli obblighi previsti dal Regolamento CE 852/04 e dalla Deliberazione di Giunta Regione Puglia n. 713/07 e ss.mm.ii. ed essere in possesso delle autorizzazioni preventive e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. Quanto sopra dovrà essere espletato dall'Impresa anche per quanto riguarda tutti i locali di porzionatura e la cucina dell'Asilo Nido comunale.

TITOLO III — PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 16 - Disposizioni generali relative al personale

La ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto della concessione deve:

- disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intera concessione per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42, D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui alla L.123 del 03/08/2007 e s.m.i. e D.Lgs.09/04/2008 n.81 e s.m.i.

In particolare la Ditta deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di sanificazione;
- guanti anallergici monouso per tutte le operazioni di monda, porzionatura delle carni crude e cotte, preparazione dei piatti freddi, alloggiamento del cibo nei contenitori gastro – norm, da sostituire tra un'operazione e l'altra;
- guanti anallergici monouso per la distribuzione nei refettori e comunque in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate quali la preparazione di piatti freddi (formaggi, prosciutti, insalate di riso; ortaggi crudi, ecc);
- Gli indumenti devono riportare il nome della ditta e consentire l'identificazione del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e di colore diverso per i lavori di pulizia e sanificazione.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro o monouso, sopra le proprie vesti pulite, nonché idonei copricapo che contengono completamente la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

La ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal committente.

Il personale dovrà essere in possesso di tutti i requisiti previsti dall'attuale normativa di legge, ivi compreso quanto indicato nel D.L. n.39 del 04/03/2014 e s.m.i. - Attuazione direttiva 2011/92/UE - Lotta contro l'abuso e sfruttamento dei minori.

Tutto il personale che opera presso le scuole dovrà essere identificabile mediante l'esposizione di tesserino di riconoscimento.

Il personale dovrà osservare con l'utenza un comportamento di civile rispetto della persona e di contegno, sempre e comunque, decoroso e adeguato alla particolare età degli utenti.

Il Comune potrà pretendere la sostituzione del personale che non osservasse le suddette disposizioni.

E' fatto obbligo all'impresa di assicurare il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza nonché il corretto svolgimento delle mansioni assegnate allo stesso



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

personale e la formazione specifica sia professionale sia quella prevista dalla normativa vigente (Regolamento Regione Puglia n. 5 del 15.05.2008).

Art. 17 - Rapporto di lavoro e clausola sociale

Per la realizzazione completa del servizio dovrà essere garantito personale adeguato e professionalmente formato. Al personale impiegato nelle attività richieste, dovrà essere garantito il livello retributivo ed il rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

L'Impresa, nella sua qualità di gestione subentrante, provvederà, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i (CLAUSOLA SOCIALE), qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto dell'offerta, si impegna, in via prioritaria, all'assunzione delle maestranze che operano per attività esecutive alle dipendenze dell'appaltatore uscente, dallo stesso individuate come idonee, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'I.C. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Art. 18 - Organico, variazione e reintegri del personale

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuta all'aumento o diminuzione del numero dei pasti.

Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa ed approvate dalla Stazione appaltante.

In mancanza di tale approvazione formale non potrà effettuare alcuna variazione. Qualunque eventuale variazione in aumento del personale non comporta oneri per la Stazione appaltante.

La consistenza dell'organico impiegato per l'espletamento del servizio deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza trimestrale e per iscritto.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'impresa è tenuta a sostituirlo entro le 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo giornaliero indicato in offerta.

La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione, entro 24 ore dalla richiesta, del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 19 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'Impresa, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in conformità a quanto dichiarato in sede di offerta.

Art. 20 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa, per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'Impresa nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Art. 21 - Personale addetto alla distribuzione pasti e pulizia.

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di distribuzione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

In caso contrario l'A.C. potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Tale personale dovrà provvedere anche alle procedure di pulizia e sanificazione preventive e successive alla somministrazione dei pasti.

Art. 22 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve avere un' esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantirne il buon andamento, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al competente Servizio Pubblica Istruzione della Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro un giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e requisiti.

Art. 23 - Informazione e formazione del personale

L'impresa è tenuta ad organizzare, prima dell'attivazione del servizio, un incontro di presentazione delle attività diretto a tutto il personale impiegato nel servizio per illustrare il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

L'Impresa deve impegnarsi a svolgere, a proprio carico, periodici corsi di formazione per il predetto personale sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alla Stazione Appaltante.

Sarà a carico dell'impresa anche la formazione del personale prevista dal Regolamento Regione Puglia n. 5 del 15/05/2008.

TITOLO IV-CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 24 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, compresi quelli dell'Asilo Nido comunale, devono essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono dettagliatamente indicati nell'Allegato 1 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche" del presente Capitolato.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

La Stazione Appaltante, richiede per tutti gli utenti, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento nonché ai sensi del D.M. 18 dicembre 2017 pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 79 del 5 aprile 2018.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti sono:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%.

La frutta e verdura somministrata all'utenza dovrà essere solo quella acquistata dal Fornitore nei tre giorni precedenti e dovrà provenire da sistemi di filiera corta (art. 4, comma 5-quater del D.L. 12 settembre 2013 n. 128, nonché di cui all'art.6 comma 1 della Legge 18 agosto 2015, n. 141).

Il Fornitore dovrà tenere a disposizione della Stazione Appaltante un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l'orario di consegna;
- descrizione e quantità della derrata;
- temperatura della derrata al momento della consegna;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato di imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- motivazione degli eventuali resi.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti di cui sopra non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'ICA. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo pec alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La Stazione appaltante, a titolo di risarcimento, decurerà il prezzo di ciascun pasto di 0,10 centesimi di euro.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione dei predetti prodotti in assenza della prevista comunicazione dell'I.A, si farà luogo, altresì, all'applicazione della penalità di cui all'art. 63 del presente Capitolato.

Per quanto riguarda il pane, dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dal Fornitore lo stesso giorno del consumo.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve presentare alla Stazione appaltante la campionatura di tre diversi tipi e formati di pane. La Stazione appaltante sceglierà tra i campioni presentati il tipo che riterrà più idoneo. Solo allora l'Impresa lo potrà utilizzare per la fornitura.

L'Impresa Concessionaria si impegna a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 25 - Igiene della produzione, manipolazione e cottura

L'impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi relative alla preparazione dei pasti devono rispettare gli standard igienici previsti dalle norme vigenti e dalle Specifiche tecniche di cui all'Allegato 1 del presente Capitolato; deve osservare le Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e deve garantire, altresì, di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico Aziendale secondo le norme vigenti.

Il personale dell'I.C. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso, cambiando questi ultimi nel passaggio tra le diverse fasi del servizio.

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del Regolamento (CE) n. 889/2008;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento n. 1334/2008.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso Regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del Regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 26 - Piano di autocontrollo

L'impresa deve redigere e applicare presso il proprio Centro Cottura, presso la cucina dell'Asilo Nido comunale e presso i locali di porzionatura il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento C.E. n. 852 del 20.04.2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i locali di porzionatura.

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento Cee n.178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari il Regolamento CE n. 852/04, nonché la Deliberazione di Giunta Regione Puglia n 713/07 e s.m.i..

Art. 27 - Indumenti di lavoro

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione, da indossare durante le diverse fasi del servizio.

Art. 28 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere munito di attestato di partecipazione ai corsi di formazione previsti dal Regolamento Regione Puglia n. 5 del 15.05.2008.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CE n. 852/04 alla Deliberazione di Giunta Regione Puglia n. 713/07 e s.m.i., nonché alla Legge n. 283 del 30/04/1962 ed al suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e s.m.i. per le sezioni ancora vigenti, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 29 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso il Centro Cottura, presso il locale di porzionatura del plesso di Via Murge e presso la cucina dell'Asilo Nido comunale una porzione di ciascuna preparazione gastronomica (comunque non inferiore a gr. 150) e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

Il campione prelevato presso il Centro cottura, confezionato come su indicato, deve essere conservato nel congelatore presso il centro cottura a temperatura inferiore allo 0° per 96 ore successive.

I campioni prelevati presso il locale di porzionatura del plesso di Via Murge e presso la cucina dell'Asilo Nido comunale, confezionati come su indicato, devono essere conservati nel congelatore presso l'Asilo Nido a temperatura inferiore allo 0° per 96 ore successive.

Art. 30 - Divieto di riciclo

L'Impresa deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione.

È consentita la preparazione e refrigerazione unicamente degli alimenti per cui è specificamente prevista dalle G.M.P. la possibilità che vengano avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di prodotti finiti già esposti in linea di distribuzione o conservati nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Art. 31 - Requisiti igienico sanitari del personale

L'impresa deve provvedere a garantire alla Stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Art. 32 - Modalità di utilizzo dei condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, fornito dall'I.C., dovrà essere aggiunto al piatto, prima della somministrazione, dall'operatore addetto alla distribuzione. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alle normative vigenti, ad eccezione di formaggi tipici locali nel caso in cui gli stessi vengano espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva da agricoltura biologica. E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).

TITOLO VI - MENU' UTENZE SCOLASTICHE

Art. 33 - Menù

I menù per l'Asilo Nido comunale, la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria sono stati elaborati dal competente Servizio di Igiene degli alimenti e Nutrizione dell'Asbat, tenendo presente le Linee guida per l'educazione alimentare della Regione Puglia e i LARN ovvero i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiane elaborate dall'I.N.R.A.N.

I menù sono articolati su quattro settimane, in menù invernale (dal 30 novembre al 1° aprile) e menù estivo (dal 2 aprile al 29 novembre).

I menù sono così strutturati:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nell'Allegato 2 - Specifiche Tecniche relative alle "Tabelle dietetiche" "Menù" e "Ricettario" del presente Capitolato.

L'impresa dovrà provvedere, per l'Asilo Nido comunale, anche alla preparazione della "pappa" costituita dagli alimenti previsti nelle "Tabelle dietetiche" di cui al predetto Allegato 2.

Copia dei menù dovrà essere esposta nelle Scuole e all'interno dei refettori.

L'impresa dovrà provvedere alla stampa dei menù estivi ed invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti fruitori.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 34 - Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più macchine e/o impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Nei predetti casi la variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione appaltante.

E' consentita inoltre, nel corso della durata della concessione, la variazione del menù a seguito di eventuale costante non gradimento di alcune pietanze da parte degli utenti. Tale variazione sarà richiesta per iscritto dalla Stazione appaltante. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 35 - Diete speciali

L'impresa deve preparare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, i pasti per gli utenti con problemi nutrizionali.

La richiesta di pasti per dieta speciale deve essere suffragata da certificato medico del pediatra che sarà consegnato al/alla dietista dell'I.C dai genitori interessati. negli appositi incontri, da concordare con la Stazione appaltante, che si terranno all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, in tutti i plessi scolastici.

L'impresa Concessionaria deve garantire la presenza di un dietista, con il compito di formulare le diete speciali in presenza di soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare o malattie metaboliche e di responsabile dei processi di preparazione dei pasti secondo i suddetti menù.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci l'impresa deve utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). E' obbligo attenersi ai prontuari dietetici per celiaci, dando immediata comunicazione al Comune dei suddetti utenti.

Art. 36 - Diete in bianco c/o alternative

L'impresa deve preparare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, i pasti per diete in bianco. Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

Tale menù conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito dagli alimenti indicati nelle "Tabelle dietetiche" di cui all'Allegato "2" del presente Capitolato. L'impresa deve preparare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, i pasti per diete etico-religiose ove richiesti espressamente dai genitori.. La preparazione dei pasti per le diete in questione deve avvenire mediante la supervisione del/della dietista.

TITOLO VII - NORME PER L'ORDINAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 37 - Ordinazione dei pasti



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Il numero di pasti giornalieri sarà rilevabile dall'impresa dal sistema informatico con le modalità che saranno proposte dall'impresa stessa.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti, senza pretese di oneri aggiuntivi.

Art. 38 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

L'Impresa, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve assicurare il mantenimento dei pasti in apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo plesso scolastico. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a plessi scolastici diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, la denominazione del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

I pasti per diete speciali e diete etico-religiose devono essere forniti in singoli contenitori termici in monoporzione etichettati con la indicazione della data, del nominativo del destinatario e della denominazione del plesso scolastico.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art. 39 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

I contenitori che saranno impiegati per il servizio devono essere nuovi e mai utilizzati.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla norma vigente in materia. L'altezza delle paste asciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il confezionamento dei pasti deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la partenza dal Centro Cottura per i plessi scolastici.

L'Impresa deve, altresì, provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro cottura, presso la cucina dell'Asilo Nido comunale e presso i locali di porzionatura dei plessi scolastici. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 40 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Gli automezzi devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 art. 4 e s.m.i. E specifici regolamenti.

La loro struttura deve assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento, contaminazione o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente.

Il Fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di gara **un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle sedi di Refezione** in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli successivi.

All'inizio di ogni anno scolastico il Fornitore deve presentare all'Amministrazione Comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

1. il numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti comprensivo obbligatoriamente di n.1 mezzo di riserva da sostituire nel caso di avaria;
2. la tipologia dei mezzi utilizzati
3. il nome degli autisti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, almeno una volta alla settimana, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente.

L'Operatore Economico dovrà altresì impegnarsi ad avere la disponibilità di minimo n. 12 automezzi con anno di immatricolazione non anteriore al 2014. Ove risulti aggiudicatario della gara dovrà produrre la documentazione amministrativa attestante il titolo di disponibilità dei mezzi dichiarati.

Art. 41 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici

L'Impresa deve effettuare le attività di trasporto dei pasti in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, nel rispetto della tempistica indicata all'art. 43 del presente Capitolato.

In caso di errore nel numero dei pasti consegnati, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione. Per i pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico statale dovrà essere firmato dal docente coordinatore del plesso scolastico il documento di trasporto, riportante il totale dei pasti consegnati per gli alunni e quello per docenti nonché il totale complessivo degli stessi pasti e l'indicazione dell'orario di partenza dal Centro cottura e dell'orario di consegna. Qualora sul predetto documento di trasporto non venga indicato l'orario di partenza dal Centro cottura l'impresa provvederà ad allegare allo stesso documento un'apposita scheda, predisposta dalla stessa impresa, nella quale risulti l'orario di partenza nonché



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

l'orario di consegna. Tale scheda dovrà essere firmata, unitamente al documento di trasporto dal docente coordinatore di ciascun plesso scolastico.

Art. 42 – Presentazione istanze di accesso al servizio da parte degli utenti e relativa istruttoria.

Le istanze dei richiedenti il servizio di refezione scolastica saranno presentate all'Impresa concessionaria e dalla stessa gestite per la relativa istruttoria che prevede, tra l'altro, l'individuazione delle fasce ISEE di appartenenza stabilite annualmente dalla Stazione Appaltante con deliberazione di Giunta Comunale di approvazione delle tariffe a domanda individuale. A tale scopo l'impresa concessionaria dovrà garantire l'apertura al pubblico presso una sede da esso individuata nel territorio comunale di Andria (non sede comunale) prima dell'avvio di ogni anno scolastico per un minimo di 5 giorni per 5 ore giornaliere ciascuno (indicativamente i giorni dovranno essere distribuiti tra l'ultima settimana di agosto compresa e il 1° giorno di scuola escluso), nonchè durante tutto l'anno scolastico per un minimo di 4 ore giornaliere (2 antimeridiane più 2 pomeridiane) dal lunedì al venerdì in una sede di propria scelta.

Art. 43 - Orari di consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell' I.C. presso i plessi scolastici statali entro il termine massimo di 30 minuti dalla partenza dal Centro Cottura.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari:

- Per le Scuole dell'Infanzia, tra le ore 11,10 e le ore 11,40;
- Per le Scuole primarie , tra le ore 11,50 e le ore 12,20.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

L'A.C. si riserva di chiedere all'I.C. il cambio dell'orario di consegna, all'interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate alla attività didattica della scuola.

Il ritiro dei contenitori deve avvenire in giornata, in orario compatibile con l'attività della scuola.

TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 44 - Norme e modalità per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata l'ordinazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù di cui all'allegato "2" del presente Capitolato e nelle quantità indicate nel predetto allegato.

Il personale dell'Impresa addetto alla distribuzione, prima dell'inizio della somministrazione deve provvedere a rifornire i tavoli di caraffe di acqua potabile e deve aver cura che le stesse durante il servizio siano sempre piene.

La distribuzione dei pasti nelle Scuole sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa Concessionaria. Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo,

L'Impresa deve provvedere alla pulizia e sanificazione di cui all'art. 46 del presente Capitolato.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 45 - Orari di somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

- Asilo Nido comunale dalle ore 11,30 alle ore 12,00
- Scuole dell'Infanzia dalle ore 12.00 alle ore 12.30
- Scuole primarie dalle ore 12,45 alle ore 13,15

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative delle singole Scuole che saranno comunicati all'A.C.

TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO PASTI

Art. 46 - Pulizia e sanificazione

Durante le operazioni di preparazione dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso i locali di consumo pasti, cucina Asilo Nido comunale, locali porzionatura e relativi servizi igienici devono essere svolti in conformità con quanto previsto dall'allegato n 3 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia" del presente Capitolato.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione, di somministrazione e consumo dei pasti siano state concluse.

Le attività di pulizia e di sanificazione dei locali di porzionatura e relativi servizi igienici, dei locali consumo pasti, della cucina dell'Asilo Nido comunale devono essere effettuate quando gli stessi locali sono liberi dalla presenza degli utenti.

Art. 47 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso il Centro Cottura dell'Impresa e presso tutti i locali interessati al servizio dei plessi scolastici e dell'Asilo Nido comunale, dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche di cui all'allegato n. 3 del presente Capitolato.

Art. 48 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Tutti i prodotti devono essere ecocompatibili.

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



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 49 - Modalità di pulizia dei locali scolastici interessati al servizio

Le operazioni di pulizia e sanificazione da eseguire presso la cucina e i locali consumo pasti dell'Asilo Nido comunale e presso i locali di consumo pasti (refettori, aule) e locali porzionatura con relativi servizi igienici dei plessi scolastici, sono a totale carico dell'I.C.

Le attività da eseguire giornalmente consistono in:

- pulizia e sanificazione preventive e successive alla somministrazione dei pasti dei locali consumo pasti(aule, refettori), dei locali di porzionatura e relativi servizi igienici,
- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento e lavaggio dei pavimenti dei locali consumo pasti, dei locali di porzionatura e della cucina dell'Asilo Nido comunale.

Oltre alle predette attività giornaliere, da eseguire secondo quanto stabilito dall'allegato 3, "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia" del presente Capitolato, l'Impresa deve effettuare tutte le altre attività previste, a cadenza settimanale e mensile, nel predetto Allegato n. 3.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 50 - Servizi igienici relativi ai locali di porzionatura

I servizi igienici relativi ai locali di porzionatura dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli armadietti spogliatoio non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 51 - Interventi di disinfestazione

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio del servizio e successivamente con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo.

Tali interventi devono essere svolte da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 52 - Rifiuti

Il Comune di Andria ha adottato un avanzato sistema di raccolta differenziata dei rifiuti.

Pertanto i rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di porzionatura e di consumo pasti devono essere raccolti dall'I.C. negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi e distinti contenitori previsti per la raccolta differenziata.

TITOLO X - NORME DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Art. 53 - Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Il Concessionario deve osservare la normativa vigente applicabile ai lavori in concessione ed in particolare il Dlgs. n. 81/08 e smi in materia di tutela della salute e sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro e la normativa di tutela dell'ambiente, sia nell'ambito delle sedi o unità produttive della Stazione Appaltante sia nell'ambito dell'intero ciclo produttivo; essa deve inoltre osservare tutte le norme, vigenti o che potranno entrare in vigore durante l'esecuzione del contratto, e le misure di protezione e prevenzione dai rischi finalizzate alla cooperazione e coordinamento individuate con la Stazione Appaltante.

Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio in concessione, ciascun soggetto responsabile presso il quale deve essere eseguito il contratto (Dirigente Scolastico) integra il D.U.V.R.I. riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato la concessione.

L'Impresa integrerà le parti di competenza del "DUVRI" (Allegato 4) del presente Capitolato che fa parte integrante dello stesso aggiornandolo in caso di variazioni che dovessero intervenire nel corso della durata della concessione.

L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'impresa aggiudicataria, integra gli atti contrattuali.

Art. 54 - Schede di sicurezza

Presso i plessi scolastici interessati al servizio l'impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza conformi al DM del 4/4/97 di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguati alle direttive comunitarie come recepite dalle norme nazionali per eventuali prodotti ad elevata tossicità che devono altresì riportare i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato prima dell'impiego dei prodotti.

Art. 55 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato.

Art. 56 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa concessionaria, con riferimento ai rischi specifici della propria attività, può predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

TITOLO XI - CONTROLLI DI CONFORMITÀ'

Art. 57 Disposizioni generali

Ai fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione, le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa concessionaria provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'impresa concessionaria dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art. 58 - Controlli da parte della Stazione Appaltante



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio erogato dall'Impresa concessionaria alle prescrizioni contrattuali. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione nonché attraverso campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

L'Impresa concessionaria dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante, in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del Centro Cottura e dei locali di porzionatura dei Plessi scolastici e della cucina dell'Asilo Nido comunale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del Servizio dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa concessionaria non potrà contestare le risultanze degli stessi.

Art. 59 - Organismi preposti al controllo

Il Settore IV – Servizio Pubblica Istruzione della Stazione appaltante, per l'effettuazione dei controlli di conformità, potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività. Detto personale dovrà indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice di colore chiaro e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa concessionaria non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Aslbat effettuerà i controlli straordinari sulla salubrità degli alimenti, previsti dalla normativa vigente.

Art. 60 - Blocco delle derrate

I controlli presso il Centro Cottura potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire un campione delle derrate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all'Impresa concessionaria; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa concessionaria verranno addebitate le spese di analisi e quanto altro previsto.

Art. 61 - Contestazioni

La Stazione Appaltante, qualora a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, provvederà a contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo di raccomandata A/R. o PEC. Avverso tali contestazioni, l'Impresa dovrà produrre nel termine di 10 giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A/R o PEC, le proprie controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà le penali previste all'art. 63 del presente Capitolato per le contestazioni addebitate.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 62 - Commissione mensa

In ogni plesso scolastico è istituita una Commissione mensa costituita dal Dirigente Scolastico o suo delegato, da un rappresentante dei genitori per plesso e da un rappresentante dei docenti per plesso. La durata in carica dei componenti è pari alla durata della concessione fermo restando la possibilità di sostituzione dei rappresentanti dei genitori in caso di passaggio del figlio al successivo ordine di scuola.

La predetta Commissione ha il compito di controllare l'andamento generale del servizio. A tal fine la stessa potrà verificare l'appetibilità dei cibi, la loro temperatura al consumo e il loro gradimento da parte degli alunni, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale dell'I.C., il rispetto del menù giornaliero, la pulizia degli ambienti.

Alle riunioni delle commissioni mensa parteciperà il Dirigente del Settore Istruzione della stazione appaltante o suo delegato e il responsabile di servizio dell'I.C.

La convocazione della commissione sarà effettuata dal Dirigente del Settore istruzione ogni qualvolta si ravvisi la necessità.

La commissione mensa, previa motivata richiesta alla Stazione appaltante, potrà altresì effettuare anche in compagnia di professionisti incaricati dalla stazione appaltante, una visita presso il centro cottura dell' I.C..

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.C.

TITOLO XII - PENALITÀ E INADEMPIENZE

Art. 63 - Penalità

La Stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, ove verificati delle inadempienze dell'Impresa concessionaria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, applicherà le penali stabilite sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità previste nel presente Capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

Euro 1.500,00	ogni qualvolta viene negato l'accesso presso il Centro Cottura dell'Impresa agli incaricati dalla Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
Euro 260,00	per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero, non autorizzata dalla stazione appaltante;
Euro 100,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Tecniche relative alle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Euro 520,00	per ogni derrata non conforme alle Specifiche Merceologiche;
Euro 2.000,00	per ritrovamenti di corpi estranei nei pasti consegnati a ciascun plesso dall'Impresa;
Euro 200,00	per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti presso il plesso interessato;
Euro 1.500,00	in caso di mancata indicazione dell'orario di partenza dal Centro Cottura e dell'orario di consegna, rilevata sul documento di trasporto o sulla scheda allegata allo stesso, consegnati alla stazione appaltante;
Euro 260,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
Euro 260,00	per ogni caso di mancato rispetto delle temperature;
Euro 1.000,00	per ogni caso di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti (nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni);
Euro 520,00	per ogni caso di mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 29 del presente Capitolato presso il Centro Cottura dell'Impresa e/o presso la cucina dell'Asilo Nido comunale;
Euro 1.000,00	per ogni caso di non conformità di tipo igienico riscontrato presso il Centro Cottura dell'Impresa e presso la cucina dell'Asilo Nido comunale, gli automezzi e/o contenitori adibiti al trasporto dei pasti, in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
Euro 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate;
Euro 1.000,00	per ogni caso di rinvenimento di prodotto scaduto o che abbia superato il TMC;
Euro 1.000,00	per ogni caso di mancata comunicazione alla Stazione appaltante del non utilizzo di prodotti di cui all'art. 24 del Capitolato;
Euro 1.000,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
Euro 260,00	per ogni caso di non conformità operative rispetto a quanto previsto dal Manuale per autocontrollo igienico (M.A.I.) e dal presente Capitolato; per ciascun rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione;
Euro 500,00	per ogni unità lavorativa mancante, per qualsiasi motivo, non sostituita entro il termine massimo previsto dall'art. 18 del Capitolato;
Euro 260,00	per ogni assenza superiore a tre giorni del responsabile del servizio senza intervenuta sostituzione;
Euro 150,00	per ogni caso di prodotto con etichettatura non conforme alla normativa vigente;
Euro 260,00	per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle Specifiche



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

	previste dal Manuale di autocontrollo e dal presente Capitolato;
Euro 260,00	per ogni caso di mancato rispetto dell'organico e del relativo monte ore previsto in sede di offerta;
Euro 260,00	per ciascun rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti, disinfettanti;
Euro 500,00	per ogni caso di errata somministrazione di dieta speciale.
Euro 500,00	Per ogni periodo di indisponibilità del software eccedente le 2 ore consecutive
Euro 100,00	per ogni giorno di ritardo rispetto ai 5 (cinque) giorni lavorativi disponibili per effettuare la correzione dell'imputazione del costo del pasto su segnalazione della Stazione Appaltante o degli utenti

Qualora al termine del contratto il concessionario non fornisca copia completa degli archivi al Comune in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, ecc.) tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse ed adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati, la stazione appaltante avrà il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di penale per l'inadempimento, salvo in ogni caso il risarcimento del danno ulteriore.

TITOLO XIII - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 64 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari del pasto rispettivamente per gli utenti delle Scuole dell'infanzia, delle Scuole primarie con classi a tempo pieno e dell'Asilo Nido comunale, sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nei prezzi s'intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 65 Corrispettivo della concessione e sistema informatizzato per rilevazione delle presenze

Nel presente articolo sono indicate le condizioni minime e generali alle quali il concessionario si dovrà attenere nella gestione del servizio.

A) Corrispettivo della concessione

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto a riscuotere direttamente le tariffe relative al servizio di refezione scolastica.

Attesa l'esistenza di tariffe differenziate per fasce ISEE, di cui parte inferiori e parte superiori al prezzo del pasto posto a base d'asta, ove, al netto dell'eventuale insolvenza che rimane a carico del concessionario, il costo totale del servizio reso sia in perdita per effetto del maggior numero di minori fruitori che corrispondono tariffe più basse del prezzo del pasto che risulterà all'esito della procedura di gara, non sufficientemente compensato dall'introito derivante dalle tariffe maggiori corrisposte dai minori con fasce ISEE più alte rispetto al prezzo del



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

pasto offerto in sede di gara, il Comune concedente riconoscerà un conguaglio nella misura massima di € 240.000,00 per anno scolastico, per i pasti forniti alle scuole dell'infanzia e scuole primarie con classi a tempo pieno, ivi compresi i pasti forniti agli insegnanti, e l'importo massimo pari a € 10.400,00 per anno scolastico per i pasti forniti all'Asilo Nido Comunale.

Al riguardo si precisa che è prevista la fornitura di un pasto per l'insegnante delle scuole primarie e dell'infanzia che effettua assistenza in ciascuna classe che usufruisce del servizio di refezione, il cui costo a pasto deve intendersi pari a quello offerto in sede di gara ed è ricompreso nell'importo massimo erogabile pari ad € 240.000,00.

Pertanto, a conclusione di ciascun anno scolastico, il concessionario renderà le somme incassate spettanti a titolo di tariffa in funzione dei pasti erogati. Tale somma sarà sottratta dal valore totale del servizio al prezzo offerto in sede di gara in funzione dei pasti erogati. In conseguenza di tale operazione, il Comune, ove dovesse verificarsi una perdita per il Concessionario, provvederà alla liquidazione e pagamento della somma a conguaglio, fino alla concorrenza massima di € 250.400,00 IVA compresa per anno scolastico previa presentazione di regolare fattura.

B) Sistema informatizzato per iscrizioni al servizio, rilevazione presenze, pagamenti, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

La ditta aggiudicataria deve adottare un sistema che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni, senza che vi sia coinvolgimento alcuno del personale scolastico o comunale.

Nell'offerta tecnica dovranno venire puntualmente esplicitate le caratteristiche e peculiarità del sistema relative a: iscrizione degli utenti, rilevazione giornaliera delle presenze, pagamenti in modalità anticipata, addebito e riscossione delle quote dei pasti, sollecito di pagamento agli utenti, riscossione coattiva degli insoluti, gestione diete speciali e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio.

Il sistema è da attivarsi con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico di riferimento in quanto si dovranno garantire tassativamente le iscrizioni al servizio prima del formale inizio delle attività didattiche.

Nel caso in cui, per cause contingenti non dipendenti dalla ditta concessionaria, si determini un ritardo per l'avvio delle iscrizioni on line, il concessionario dovrà attivare soluzioni/modalità alternative per garantire la corretta attivazione del servizio nei tempi stabiliti.

Dovrà altresì attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in ordine alle modalità di funzionamento del sistema.

Il concessionario dovrà costantemente verificare che il sistema non presenti malfunzionamenti, anomalie ed altri problemi.

Gli utenti prima di usufruire del servizio di refezione dovranno risultare con un conto "in attivo".

Il concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse senza possibilità di eventuale rifusione da parte del Comune.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce pertanto al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tal fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione comunale concedente.

La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto senza oneri supplementari a carico dell'utenza stessa.

ASSISTENZA UTENTI NON DOTATI DI CONNESSIONE INTERNET: per quanto attiene le condizioni minime di assistenza agli utenti non dotati di connessione internet, l'impresa aggiudicataria deve impegnarsi a garantirla, con propri operatori. Dovrà altresì garantire la facile accessibilità al servizio a tutti gli utenti.

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 2016/679., con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e di pagamento.

Per quanto attiene ai requisiti tecnici del sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, si rimanda ai seguenti requisiti minimi e generali, che in parte esplicitano quanto già sopraindicato:

1) Funzionalità

Caratteristiche generali

L'applicativo software per la gestione del servizio oggetto della concessione dovrà essere web base ed essere fornito dall'aggiudicatario in modalità SaaS (Software as a Service) e dovrà consentire un numero di accessi concorrenti pari ad almeno 100 utenti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione, ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso, ad esclusione delle spese di connettività relative alle connessioni internet degli enti che utilizzano l'applicativo.

L'aggiudicatario dovrà prevedere una disponibilità del software fornito pari ad almeno il 99,5% del tempo (massimo 2 giorni complessivi di indisponibilità all'anno), e comunque per non più di 2 ore consecutive.

Il software fornito dovrà risultare conforme alla normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

Funzionalità richieste

Il sistema dovrà consentire la gestione di diete personalizzate da associare ad ogni singolo minore.

Il software dovrà consentire ai famigliari di effettuare il pagamento del servizio, di verificare la corrispondenza tra il pagato ed il dovuto, di consultare lo storico delle presenze, di consultare la dieta/menù del minore ed i pasti erogati.

Il sistema dovrà essere realizzato in modo da permettere di verificare se, nello stesso anno scolastico, un alunno passa da una fascia di costo del pasto all'altra (ad es. se un alunno dalla tariffa massima passa alla tariffa agevolata) indicando anche le date in cui sono avvenute le modifiche predette.

2) Assistenza all'utenza

Il concessionario ha l'obbligo di provvedere ad effettuare tutta l'istruttoria delle istanze e a fornire adeguata assistenza telefonica e fisica (attraverso uno sportello dedicato) agli utenti per:

- l'iscrizione degli alunni al servizio di refezione;
- i dati relativi all'attestazione ISEE al fine di ottenere l'applicazione della tariffa agevolata;
- l'applicazione della tariffa ridotta per gli altri figli fruitori del servizio;



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

- le diete speciali o diete in bianco;
- le certificazioni per la detrazione fiscale della spesa della mensa.

Allo scopo di fornire un'adeguata assistenza agli utenti, il concessionario dovrà:

- prima dell'avvio di ogni anno scolastico, prestare assistenza presso una sede da esso individuata nel territorio comunale di Andria (non sede comunale) per 5 giorni e per 5 ore giornaliere ciascuno (indicativamente i giorni dovranno essere distribuiti tra l'ultima settimana di agosto compresa e il 1° giorno di scuola escluso);
- durante tutto l'anno scolastico fornire assistenza telefonica e fisica (allo sportello) per un minimo di 4 ore giornaliere (2 antimeridiana più 2 pomeridiane) dal lunedì al venerdì in una sede di propria scelta.

3) Report da fornire al Comune

Il Concessionario dovrà fornire i report riportanti i seguenti dati aggregati **per scuola, ordine di scuola (infanzia, primaria) e circolo didattico/istituto comprensivo:**

Al termine di ogni mese:

- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per giorno;
- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per settimana;
- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per mese;
- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per giorno e per tariffa (piena, ridotta per fratello);
- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per settimana e per tariffa (piena, ridotta per fratello);
- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per mese e per tariffa (piena, ridotta per fratello);
- numero dei pasti mensili suddiviso per giorni, per alunni e insegnanti e per tariffa (piena, ridotta per fratello);
- numero dei pasti mensili suddiviso per settimane, per alunni e insegnanti e per tariffa (piena, ridotta per fratello);
- numero dei pasti mensili suddiviso per alunni e insegnanti e per tariffa (piena, ridotta per fratello);

Al termine di ogni anno scolastico:

- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per anno scolastico;
- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per anno scolastico e per tariffa (piena, ridotta per fratello);
- numero dei pasti per anno scolastico suddiviso per alunni e insegnanti e per tariffa (piena, ridotta per fratello);

Al termine di ogni anno solare:

- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per anno solare;
- numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per anno solare e per tariffa (piena, ridotta per fratello);
- numero dei pasti per anno solare suddiviso per alunni e insegnanti per tariffa imputata (tariffa piena, ridotta per fratello).

Tutti i dati del servizio, relativi a tutto il periodo di vigenza della concessione del servizio, devono essere sempre disponibili.

4) Proprietà dei dati

I dati raccolti durante l'erogazione del servizio di refezione scolastica sono di proprietà del Comune.

L'aggiudicatario potrà disporre di tali dati limitatamente a quanto strettamente necessario all'erogazione del servizio oggetto della concessione e non potrà cederli o consentirne l'accesso a terzi senza il previo consenso del Comune.

Art. 66 -Pagamento e Fatturazione – Tracciabilità dei flussi finanziari



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Al termine di ogni anno scolastico il concessionario dovrà presentare una rendicontazione riepilogativa relativa all'anno scolastico di riferimento, da cui risulti la situazione contabile del dare/avere, e precisamente delle minori e delle maggiori somme introitate rispetto al prezzo del pasto offerto in sede di gara.

Successivamente si procederà alla compensazione tra le maggiori e le minori somme introitate dal concessionario rispetto al prezzo del pasto offerto in sede di gara e il concessionario, nel caso vi sia uno sbilancio a suo sfavore, emetterà fattura dell'importo corrispondente all'eventuale differenza spettante.

Resta fermo che al concessionario non sarà comunque riconosciuto e liquidato un importo superiore a quello appostato nel bilancio di previsione che corrisponde all'importo massimo annuo pari a € 240.000,00 per i pasti forniti alle scuole dell'infanzia e scuole primarie con classi a tempo pieno, ivi compresi i pasti forniti agli insegnanti, e all'importo massimo annuo pari a € 10.400,00 per i pasti forniti all'Asilo Nido Comunale.

Il pagamento avverrà di norma entro 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura, salvo che non sussistano irregolarità o errori e si debba conseguentemente procedere a contestazioni e comunque subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC.

La Ditta concessionaria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.

Il contratto si risolverà di diritto qualora le transazioni previste dall'art. 3 della Legge n.136/2010 non siano eseguite con le modalità previste dalla suddetta normativa.

Art. 67 -Pagamento oneri sicurezza per interferenze

E' a carico del concessionario il pagamento degli oneri di sicurezza connessi alle Interferenze come definite nel DUVRI, allegato n. 4 al presente Capitolato, pari a € 7.358,00 oltre Iva.

TITOLO XIV - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 68 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario.

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione del concessionario i locali di porzionatura dei pasti, arredati e nello stato di fatto in cui si trovano al momento della consegna del servizio, compresa la dotazione della stoviglieria messa a disposizione dalla Stazione appaltante, delle attrezzature e macchinari presenti (lavastoviglie, carrelli, tavoli).

Il concessionario, per effetto della sottoscrizione del verbale, diviene custode responsabile della dotazione di attrezzature, macchinari e stoviglieria presenti nei predetti locali.

Nel caso in cui, le attrezzature, macchinari e stoviglieria dovessero subire danni, il concessionario dovrà provvedere alle necessarie integrazioni/sostituzioni e riparazioni, a propria cura e spesa.

Il Verbale di Consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Quanto preso in consegna dal concessionario si intende funzionante ed in buono stato; pertanto la Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e il reintegro delle stoviglie per l'espletamento del servizio.

Per quanto riguarda la cucina dell'Asilo Nido comunale, si procederà anche in questo caso alla stesura dell'inventario nei modi suddetti.

La Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie, sostituzioni di componenti di macchinari, sostituzione e/o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

necessari per qualsiasi titolo o causa. Il concessionario, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture e gli arredi ad essa affidati.

Art. 69 - Manutenzioni

Sono a carico del concessionario gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i locali di porzionatura pasti e presso la cucina dell'Asilo Nido comunale. Oltre a ciò all'Impresa competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio.

La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione.

Il concessionario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui il concessionario intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Art. 70. - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante le attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna di cui all'art. 68 del presente Capitolato. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a locali, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al concessionario.

Art. 71 - Centro Cottura

L'aggiudicatario, per l'espletamento del servizio in concessione, dovrà utilizzare un centro cottura in proprio possesso, provvisto di tutti i requisiti e le autorizzazioni previste dalla normativa vigente, quale condizione di aggiudicazione e stipulazione del contratto. (ANAC Autorità Nazionale Anticorruzione, Parere n. 41/14). Il detto Centro Cottura dovrà essere sito a non più di 30 Km dalla Stazione Appaltante (calcolati mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet <http://www.tuttocitta.it/>, cliccando l'opzione "più veloce"- auto). L'operatore economico al momento della partecipazione alla gara dovrà impegnarsi ad avere la disponibilità del centro cottura, per tutta la durata della concessione, pena la revoca dell'aggiudicazione ed entro 30 giorni dalla stessa. Il centro cottura dovrà avere una capacità produttiva giornaliera residua, a disposizione del Comune di Andria, di n. 2.100 pasti (dedotti i pasti eventualmente prodotti per altre commesse).

La dimensione minima del centro cottura dovrà essere determinata sulla base della capacità produttiva giornaliera richiesta, comprensiva sia dei pasti da produrre per il fabbisogno del Comune di Andria, sia dei pasti



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

eventualmente prodotti o da produrre per altre utenze. La capacità produttiva è da intendersi come numero massimo di pasti da produrre per turno di lavorazione.

La Stazione Appaltante, a seguito di comunicazione da parte dell'aggiudicatario dell'esatta collocazione del centro cottura, corredata da tutta la documentazione necessaria comprese le prescritte autorizzazioni, effettuerà un sopralluogo presso il centro cottura del concessionario, al fine di verificare l'esistenza dei requisiti dichiarati. Nel caso in cui la capacità produttiva giornaliera residua del Centro Cottura dell'impresa risultata aggiudicataria, dovesse risultare inferiore al numero giornaliero dei pasti richiesto dalla Stazione Appaltante, o riscontrare eventuali carenze, non si procederà alla stipula del contratto con l'impresa *de qua con revoca dell'aggiudicazione definitiva*. Il contratto sarà stipulato con l'operatore economico seguendo l'ordine di graduatoria, previa verifica dei requisiti.

TITOLO XV PROCEDURE DI GARA

ART. 72 - Tipo di gara- criterio di aggiudicazione.

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento del servizio di refezione scolastica così come meglio specificato all'art. 2 del presente testo.

L'impresa aggiudicataria sarà individuata mediante esperimento di procedura ad evidenza pubblica sopra soglia comunitaria in combinato disposto degli art. 35 co.1 lett. d) e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016.

Alla gara sarà applicata la normativa di cui al D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

L'aggiudicazione avverrà secondo il dettato dell'art. 95 co. 3 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. ovvero con aggiudicazione in favore di chi presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Si precisa che il servizio in gara rientra nell'ambito dei servizi di cui all'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 ed è soggetto alla normativa di cui all'art. 144 del citato Decreto Legislativo.

Art. 73 - Partecipanti alla gara. Documentazione richiesta.

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lg. n. 50/2016, singoli o raggruppati in possesso dei requisiti meglio specificati all'art. 75 del presente Capitolato.

La partecipazione è consentita in forma individuale ovvero in forma riunita o consorziata ex artt. 45, 47 e 48 del D.Lgs 50/2016, ovvero con intendimento di riunione o consorzio ex art. 48 comma 8 D.Lgs. n. 50/2016. È fatto divieto ad un medesimo operatore economico di partecipare alla presente procedura sia in forma individuale che in forma associata (quale componente di un RTI o di un Consorzio) così come è fatto divieto ad un medesimo operatore di partecipare in diversi RTI o in diversi Consorzi, pena, in ogni caso, l'esclusione dell'operatore e della concorrente in forma associata al quale l'operatore stesso partecipa.

Nel caso di consorzio ex art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 lo stesso deve obbligatoriamente indicare se concorre per se, ovvero se individua una consorziata quale esecutrice del servizio, nel qual caso quest'ultima sarà individuata quale responsabile e dovrà essere garante dell'operato di tutti i consorziati. In caso di individuazione dell'impresa esecutrice: i requisiti di partecipazione dovranno essere posseduti dalla stessa e dal consorzio, inteso come autonomo soggetto giuridico, ferma restando la responsabilità solidale del consorzio.



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Art. 74- Cauzione provvisoria.

Per partecipare all'affidamento, è necessaria la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, nella misura indicata nel bando di gara e corrispondente al 2% (due per cento) del prezzo base indicato nel bando, a mezzo di cauzione resa ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2 del Codice Civile, la sua operatività entro 15 giorni da semplice richiesta scritta, dalla Stazione Appaltante e avere una validità **di 360** giorni decorrenti dal giorno di scadenza per la presentazione delle offerte. In caso di associazione temporanea d'impresa non ancora costituita, la polizza o la fideiussione bancaria devono essere intestate, a pena di esclusione, sia alla capogruppo che alla mandante. La cauzione provvisoria è soggetta a svincolo ai sensi dell'art. 93 commi 6 e 9 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART 75 - Modalità di presentazione della domanda.

I soggetti interessati e in possesso dei requisiti richiesti, devono presentare la propria candidatura con l'osservanza delle modalità tutte prescritte nel Bando di Gara.

ART 76- Requisiti di partecipazione

L'operatore economico che intende prendere parte alla gara per l'affidamento della concessione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere in possesso dei requisiti di ordine generale, speciale e tecnico professionale espressamente esplicitati nel presente articolato:

A) REQUISITI di ORDINE GENERALE (art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016)

Non è ammessa la partecipazione alla procedura alla gara dei concorrenti per cui sussistono:

- a) le cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e dalla vigente normativa antimafia;
- b) partecipazione plurima ai sensi dell'art. 48 comma 7 del D.lgs n. 50/2016.

B) REQUISITI di ORDINE SPECIALE - IDONEITA' PROFESSIONALE (art 83 comma 1 lett a) del D.Lgs.n. 50/2016)

Gli operatori economici partecipanti alla procedura devono possedere, pena l'esclusione, oltre ai requisiti di carattere generale di all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, i seguenti requisiti minimi:

B.1 Per le Cooperative Sociali

- Iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. o equivalente registro per gli altri stati membri, per attività compatibili con quelle oggetto di procedura.
- Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative sociali Sez "A" o Consorzi di Cooperative Sociali Sezione "C" ai sensi della Legge 381/91, ove istituito.
- Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive, giusto Decreto dello stesso Ministero del 23/06/2004 o idonea documentazione attestante l'avvenuta iscrizione o autocertificazione.

B.2 Per le Ditte e Società



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

1. Iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. o equivalente registro per gli altri stati membri, per attività compatibili con quelle oggetto di procedura.

B.3 Per Tutti i Concorrenti

1. Iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. o equivalente registro per gli altri stati membri, per attività compatibili con quelle oggetto di procedura.
2. Iscrizione in albi, registri e quant'altro richiesto dalla normativa specifica applicabile alla categoria giuridica di appartenenza.

I partecipanti alla procedura dovranno altresì essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica ed economica:

C) REQUISITI DI ORDINE SPECIALE - CAPACITÀ ECONOMICA e FINANZIARIA (art. 83 comma 1 lett b) del D.Lgs. n. 50/2016)

Solidità economica: dimostrata dalla dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993, rilasciata in data successiva alla pubblicazione del bando, che attesti **la solidità economica del concorrente la correttezza e puntualità nell'adempimento degli impegni assunti con l'Istituto e assenza di passività (es incagli inadempienze probabili, sconfitti posizioni oggetto di concessione) con l'Istituto medesimo** (art. 83 comma 1 lett b) D. Lgs. n. 50/2016 – Allegato XVII);

D) REQUISITI DI ORDINE SPECIALE - CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (art. 83 comma 1 lett c) del D.Lgs. n. 50/2016)

I partecipanti alla procedura, dovranno possedere inoltre i seguenti requisiti:

d.1) avere una esperienza **certificabile** per conto di enti pubblici o soggetti privati, maturata nell'ultimo quinquennio precedente la data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta, al fine di garantire un livello adeguato di concorrenza, **nell'espletamento di servizi di ristorazione di cui all'art. 144 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, di importo complessivo minimo di € 7.744.678,50 (IVA esclusa)** e che tale gestione è stata svolta regolarmente con soddisfazione dal committente e senza aver commesso alcun grave errore o inadempimento.

Per le prestazioni in concessione che gli aspiranti hanno eseguito in concorso, riunione o associazione con altre imprese, dovrà risultare con chiarezza il ruolo svolto contrattualmente e la quota di partecipazione assunta in ciascuna concessione.

ART 77 – AVVALIMENTO E SUBAPPALTO

Avvalimento

In attuazione dei disposti dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art 83 lettere b) e c) esplicitati al precedente articolo 76 lettere **C) e D)** avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Si fa presente che, ai sensi del comma 7 del citato art. 89, in relazione alla presente procedura non è consentito, pena l'esclusione, che dello stesso soggetto ausiliario si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia il soggetto ausiliario che quello che si avvale dei requisiti.

Ai fini dell'ammissione alla procedura mediante il ricorso dell'avvalimento di cui all'art. 89, dovrà essere fornita - **a pena di esclusione** - tutta la documentazione prevista al comma 1 del suddetto articolo e precisamente:



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

- Una dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria.
- Una dichiarazione del concorrente circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti di ordine generale.
- Una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti di ordine generale di cui all'art 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto dell'avvalimento.
- Una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata del contratto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.
- Una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla procedura in proprio o associata o consorziata.
- In originale o copia autentica il contratto con il contenuto prescritto dall'art 88 comma 1 del D.P.R. n. 207/2010, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto.
- (nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo) in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi.
- Il concorrente e il soggetto ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Subappalto – art 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il concorrente indica nell'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo nel limite massimo del 40% dell'importo complessivo del contratto ed in conformità con quanto previsto all'art 105 del D.Lgs n. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato,.

ART. 78 – Acquisizione di tutte le informazioni relative al centro cottura.

I soggetti che intendano partecipare alla gara dovranno, a pena di esclusione, autocertificare, di avere preso esatta cognizione e consapevolezza di quanto richiesto dalla stazione appaltante per il Centro Cottura all'art 70 ovvero di essere consapevoli che:

“L'aggiudicatario, per l'espletamento del servizio in affidamento, dovrà utilizzare un centro cottura in proprio possesso, provvisto di tutti i requisiti e le autorizzazioni previste dalla normativa vigente, quale condizione di aggiudicazione e stipulazione del contratto. (ANAC Autorità Nazionale Anticorruzione, parere n.41/14). Il detto centro cottura dovrà essere sito a non più di 30 Km dalla Stazione Appaltante (calcolati mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet <http://www.tuttocitta.it/>, cliccando l'opzione “più veloce”- auto). L'operatore economico dovrà dimostrare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, di avere la disponibilità del centro cottura, per tutta la durata della concessione, pena la revoca dell'aggiudicazione. Il centro cottura dovrà avere una capacità produttiva giornaliera residua di n. 2.100 pasti (dedotti i pasti eventualmente prodotti per altre commesse). La dimensione minima del centro cottura dovrà essere determinata sulla base della capacità produttiva giornaliera richiesta, comprensiva sia dei pasti da produrre per il fabbisogno del Comune di Andria, sia dei pasti eventualmente prodotti o da produrre per altre utenze. La capacità produttiva è da intendersi come



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

numero massimo di pasti da produrre per turno di lavorazione. La Stazione Appaltante, a seguito di comunicazione da parte dell'aggiudicatario dell'esatta collocazione del centro cottura, corredata da tutta la documentazione necessaria comprese le prescritte autorizzazioni, effettuerà un sopralluogo presso il centro cottura dell'Impresa, al fine di verificare l'esistenza dei requisiti dichiarati. Nel caso in cui la capacità produttiva giornaliera residua del Centro Cottura dell'Impresa risultata aggiudicataria, dovesse risultare inferiore al numero giornaliero dei pasti richiesto dalla Stazione Appaltante, o riscontrare eventuali carenze, non si procederà alla stipula del contratto con l'impresa de qua con revoca dell'aggiudicazione definitiva. Il contratto sarà stipulato con l'operatore economico secondo l'ordine della graduatoria, previa verifica dei requisiti.

Tanto al fine di disporre di tutti gli elementi a fondamento della concessione di cui trattasi ed al fine di operare tutte le valutazioni dirette ed indirette relative alla convenienza economica dello stesso.

Art 79- Tipo di procedura

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n.50/2016.

Art. 80 - Criterio di aggiudicazione – Commissione giudicatrice.

L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lg.vo n. 50/2016, da una Commissione giudicatrice, nominata dopo la presentazione delle domande di partecipazione alla gara, e composta, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 77 del citato decreto e della Delibera di G.C n. 220/2016.

L'attribuzione dei punteggi verrà effettuata dalla Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di seguito dettagliati, stabiliti dall'Amministrazione comunale.

L'affidamento del servizio oggetto della presente gara sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sotto il profilo del merito tecnico-organizzativo, della qualità del servizio e delle sue modalità di gestione, e del prezzo unitario a pasto fornito offerto in sede di gara.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) e **avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.**

Il Punteggio complessivo massimo attribuibile: PUNTI 100 così articolati:

1. Offerta tecnico-qualitativa del servizio max 80 punti
2. Offerta economica max 20 punti.

Le offerte saranno esaminate e valutate dalla Commissione giudicatrice sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi di seguito indicati, per un massimo di 100 punti

A Offerta tecnica:fattore ponderale massimo 80 punti, così suddivisi:

Capacità tecnica (max 80 punti)			
N	Criteri	Graduazione	Punti MAX



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

		criteri	
INDICATORE 1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE:		20
	1.1 Modalità di organizzazione e gestione del servizio oggetto del Capitolato. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i>	10	
	1.2 Sistema di controllo di gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso indicatori quali/quantitativi e relativi sistemi di misurazione. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i>	4	
	1.3 Tempi e modalità di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i>	4	
	1.4 Corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti generati dallo stesso ed un'attenzione particolare al risparmio energetico. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i>	2	
INDICATORE 2	MIGLIORIE		15
	2.1 Attrezzature ed elettrodomestici aggiuntivi rispetto a quelli in dotazione al servizio ed esplicitati nell'allegato 5 e richiamato nell'art 7 del Capitolato. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i>	4	
	2.2 Gestione emergenze: disponibilità e distanza da centri cottura di emergenza, anche convenzionati, disponibilità di organico in caso di emergenze. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i>	3	



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

	<p>2.3 Automezzi aggiuntivi (di proprietà e/o in noleggio), oltre quelli prescritti all'ultimo comma dell'art. 40 del C.S.A., a cui saranno attribuiti, per ogni automezzo aggiuntivo offerto, i punti come di seguito specificato fino al conseguimento del punteggio massimo previsto per il presente sub indicatore: 2 punti a.i. 2019 1 punti a.i. 2018 Dove a.i. corrisponde all'anno di immatricolazione. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i> Avvertenze <i>Produrre a corredo del progetto documentazione attestante la piena disponibilità dei mezzi , pena la non attribuzione del punteggio di cui al presente indicatore.</i></p>	4	
	<p>2.4 Caratteristiche dei mezzi mezzi di trasporto alimentati elettricamente o metano o GPL : punteggio di 0,5 per ogni mezzo sino ad un massimo di punti 2. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i> Avvertenze: <i>Produrre a corredo del progetto documentazione attestante la piena disponibilità dei mezzi , pena la non attribuzione del punteggio di cui al presente indicatore.</i></p>	2	
	<p>2.5 Green economy Descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art.34 del d.lgs. n.50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di valore non inferiore al 50% dell'importo a base d'asta. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></p>	2	
	ALIMENTI E MENU':		10



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

CATORE 3	<p>3.1 Tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana.</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	3	10
	<p>3.2 Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co.5 – quater, D.L. 12/09/2013 n. 104 convertito con L. 08/11/2013 n. 128.</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	5	
	<p>3.3 Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, come definiti nelle specifiche risoluzioni del Parlamento Europeo, e/o di prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale ai sensi dell'art.6, co. 1, L. 18/08/2015 n.141: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù allegati.</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	2	
INDICATORE 4	PERSONALE		10
	<p>4.1 Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali).</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	3	
	<p>4.2 Presenza on site nutrizionisti/dietisti per le attività di screening nutrizionale dei piccoli utenti.</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	2	
	<p>4.3 Migliore rapporto personale distribuzione/utenza (< di 1/50)</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapporto personale distribuzione/ utenza da 1/49 a 1/45 punti 2 • rapporto personale distribuzione/ utenza da 1/44 a 1/40 punti 3 • rapporto personale distribuzione/ utenza da 1/39 a 1/35 punti 5 <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	5	
INDI	ATTIVAZIONE "SISTEMA INFORMATIZZATO " - ART. 8 e ART. 65		10



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

CATORE 5	<p>5.1 Sistema informatizzato di gestione iscrizioni e pagamento dei pasti.</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p> <p>Avvertenze Sarà particolarmente apprezzato un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali indicate nel capitolato speciale. Il progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico.</p>	10	
INDICATORE 6	<p align="center">MONITORAGGIO DEL SERVIZIO</p> <p>6.1 Descrizione del monitoraggio, auditing interno, autocontrollo, autovalutazione e valutazione delle attività e del grado di soddisfacimento dell'utenza finalizzati al miglioramento continuo del servizio (trasmissione periodica di report, statistiche, indicatori di gradimento e di qualità del servizio da parte dell'utente/famiglia di riferimento).</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	5	5
	<p align="center">PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE ALIMENTARE.</p> <p>7.1 Qualità del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4, co.5-quater, D.L. 12/09/2013 n. 104 convertito con L. 08/11/2013 n. 128.</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	2	5
INDICATORE 7	<p>7.2 N° ore formazione/anno a utente con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute.</p> <p>Documentazione Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</p>	1	



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

	7.3 N° iniziative di sensibilizzazione con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i>	2	
INDICATORE 8	POSSESSO CERTIFICAZIONE DI QUALITA'		
	8.1 Possesso di certificazioni di qualità attinenti al servizio oggetto della concessione rilasciate da Enti di certificazione accreditati da Sincert per l'Italia o da altri Organismi nazionali di accreditamento per gli altri Stati. Per ogni tipologia di certificazione posseduta la commissione procederà all'attribuzione di punti 1 fino ad un massimo di punti 5. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i> <i>Allegare le certificazioni possedute.</i> Avvertenze: Ai fini dell'attribuzione del punteggio è necessario produrre copia delle certificazioni possedute. In caso di RTI o consorzi ordinari, costituiti o da costituirsi, il punteggio sarà attribuito all'intero raggruppamento in considerazione delle certificazioni possedute dalla singole partecipanti e fermo restando il non superamento del punteggio attribuito all'indicatore.	5	5
	Totale	80	80

Il progetto tecnico organizzativo dovrà constare di relazioni illustrative corrispondenti ai criteri qualitativi di valutazione riportati nella tabella, così da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi nella stessa tabella indicati. Nella valutazione del progetto per la gestione del servizio oggetto di gara, sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto, l'elaborato progettuale escluso l'indice, **non deve superare complessivamente n.40 pagine formato A4**, numerati in ordine progressivo, redatti in un'unica facciata, ciascuna composta di non oltre 40 righe, formato carattere 12. Si precisa che non saranno oggetto di valutazione le pagine eccedenti il numero di 40. Nelle 40 pagine non sono conteggiate le pagine richieste per documentare le attrezzature, le strumentazioni e i mezzi messi a disposizione di cui al sub 2 lettera a) e c).

La qualità del servizio verrà valutata sulla base del Progetto Tecnico Organizzativo e di gestione articolato nei seguenti indicatori 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 e nei rispettivi sub-elementi sopraindicati.

Il progetto proposto dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara costituirà parte integrante, insieme al Capitolato e al contratto, degli atti disciplinanti il servizio ed i rapporti dell'aggiudicatario con il Comune.

Ogni commissario attribuirà all'elemento di valutazione, relativo all'offerta tecnica di cui ai precedenti punti : Indicatore n. 1 punti: 1.1), 1.2), 1.3), 1.4), INDICATORE 2 punti: 2.1), 2.2), 2.5), INDICATORE 3 punti: 3.1), 3.2) 3.3), INDICATORE 4 punti : 4.1) 4.2), INDICATORE 5 punti : 5.1), INDICATORE 6 punti 6.1),INDICATORE 7 punti



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

7.1), 7.2e 7.3), un coefficiente discrezionale tra 0 e 1 sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizio:

GIUDIZIO	COEFFICIENTI
Eccellente	1
Ottimo	0,90
Buono	0,80
Discreto	0,70
Sufficiente	0,60
Mediocre	0,50
Insufficiente	0,40
Scarso	0,30
Inadeguato	0,20

Si precisa inoltre che il metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione al sub criterio esaminato, dovrà avvenire calcolando la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

Quanto agli elementi a cui è attribuito un punteggio fisso e predefinito cosiddetto tabellare) che sarà attribuito o non attribuito in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto, (indicatore 2,3) , 2,4) e indicatore 4.3) e 8.1), il relativo punteggio sarà assegnato automaticamente ed in valore assoluto , sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

La Commissione giudicatrice, procederà poi, in sedute riservate, all'esame del contenuto dei documenti presentati, attribuendo i relativi coefficienti anche sulla base della maggiore o minore aderenza della proposta agli elementi specifici contenuti nell'elaborato tecnico.

In relazione a quanto riportato nel periodo che precede, fermo quanto richiesto in dettaglio per ciascuno degli elementi di valutazione sopra indicati, l'elaborato dovrà pertanto conformarsi ai contenuti generali presenti nelle regole di gara lette complessivamente.

Offerta economica max 20 punti

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da 0 a 1, calcolato tramite la seguente formula:

$$V(a)_i = \frac{Ra}{Rmax}$$

dove: $V(a)_i$ = coefficiente attribuito al concorrente (a) rispetto al requisito (i)

Ra = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente (a)



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Rmax = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

I punteggi verranno espressi con tre cifre decimali.

Sulla base dei punteggi attribuiti, la Commissione effettua il calcolo del punteggio complessivo assegnato ai concorrenti e redige, la graduatoria provvisoria dei concorrenti.

Qualora la Commissione, sulla base di univoci elementi, verifica che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero che sono imputabili ad un unico centro decisionale, procederà ad escludere i concorrenti che le hanno presentate.

La Commissione procederà, successivamente, alla verifica di congruità delle offerte fatta salva la possibilità di verificare ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

L'aggiudicazione sarà effettuata in favore del concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio totale risultante dalla valutazione dell'offerta economica e dell'offerta tecnica.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché la stessa abbia superato la soglia minima di sbarramento di 44 punti su 80 in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Nessun compenso è dovuto per la partecipazione alla gara, quale che sia il suo esito e parimenti non è dovuto per la produzione dell'elaborato progettuale.

Verifica delle offerte anormalmente basse

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

TITOLO XVI -ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 81 - Rinuncia all'aggiudicazione



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria intenda rinunciare al servizio non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

Art. -82 Stipulazione del contratto e spese contrattuali

L'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'impresa 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 risolto con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Andria.

Art. 83 - Responsabilità dell'Impresa aggiudicataria

L'impresa è l'unico responsabile nei confronti dell'Ente affidante del corretto adempimento delle disposizioni e delle condizioni contrattuali nonché della corretta esecuzione delle prestazioni caratterizzanti il sistema di servizi oggetto del contratto. L'impresa aggiudicataria è responsabile dei danni arrecati al Committente, ai suoi dipendenti ed a terzi, anche per fatto doloso o colposo del suo personale, dei suoi collaboratori e dei suoi ausiliari in genere e di chiunque esso debba rispondere nell'esecuzione del contratto.

E' compito dell'impresa aggiudicataria gestire, nei tempi e nei modi stabiliti nel Capitolato e nel contratto, gli interventi di sua competenza e verificare che siano rispettate integralmente tutte le normative vigenti anche di carattere tecnico e segnatamente le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, assumendone le relative responsabilità.

L'impresa aggiudicataria è responsabile della perfetta rispondenza delle prestazioni a tutte le condizioni contrattuali, nonché alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, nelle istruzioni e nelle prescrizioni dell'ente affidante.

I controlli eseguiti dall'ente affidante sullo svolgimento dei servizi, non limitano né riducono la piena ed incondizionata responsabilità dell'impresa aggiudicataria.

Art. 84 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

Art. 85 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

1. Apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'I.A.;
2. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
3. Per motivi di pubblico interesse;
4. Impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
5. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
6. Reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio affidato all'impresa;
7. Reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
8. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
9. Subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
10. Cessione del contratto a terzi;
11. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
12. Ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
13. Reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
14. Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
15. Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
16. Non conformità, superiore a tre volte per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Manuale di Qualità;
17. Reiterato e immotivato non utilizzo dei prodotti di cui all'art. 24 del Capitolato;
18. Grave inadempimento o ritardo nella consegna dei pasti ovvero consegnati in numero insufficiente per più di cinque volte nel medesimo anno scolastico;
19. Interruzione non motivata del servizio.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore del Comune di Andria il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune di Andria.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Art 86 Recesso



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

L'I.A. è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale del contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, qualora l'Amministrazione Comunale intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale dei servizi.

L'I.A. può richiedere il recesso in caso di impossibilità ad eseguire i servizi per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile.

Art. 87- Rifusione danni

Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità qualora la ditta aggiudicataria, opportunamente avvisata non adempia, il Comune di Andria potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti della ditta stessa, per servizi già eseguiti ovvero sulla cauzione definitiva, che deve essere immediatamente integrata.

Art. 88 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente Capitolato. L'Impresa aggiudicataria ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori (trasporti, manutenzioni) a condizione che il subappalto sia stato dichiarato in sede di offerta ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.; che il contratto di subappalto sia stato depositato 20 giorni prima dell'inizio delle attività. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell'Impresa aggiudicataria, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti della Stazione appaltante.

Art. 89 PROROGA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario la prosecuzione del contratto alle stesse condizioni del presente Capitolato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, e comunque per un periodo massimo di 6 (sei) mesi, corrispondente all'importo di € 983.046,50, oltre IVA.

Art. 90- Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria - Foro di Trani competente ed è esclusa la competenza arbitrale.

Art. 91 – INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13-14 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679

Si informa che il Regolamento Generale per la protezione dei dati (UE) 2016/679 (RGPD) prevede la tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali. In conformità alla legge indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando la Vostra riservatezza e i Vostri diritti. Ai sensi degli artt. 13-14 del predetto Regolamento, Vi forniamo quindi le seguenti informazioni:

Finalità del trattamento

I dati forniti vengono acquisiti da codesta Stazione Appaltante per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

concorrenti richieste per l'esecuzione della fornitura nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge.

I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti da codesta Stazione Appaltante ai fini della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti da codesta Stazione Appaltante potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

Natura del conferimento

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti da codesta Stazione Appaltante potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere la quale concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione.

Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come appartenente a categorie particolari di dati (dati sensibili e giudiziari), ai sensi dell'art. 9 del RGPD.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato da codesta Stazione Appaltante e contraente in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici adeguati a trattarli nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal RGPD.

Periodo di conservazione dei dati

I suoi dati personali e quelli dei suoi collaboratori saranno conservati per la durata contrattuale e, dopo la cessazione, per ulteriori 10 anni, nel rispetto del Piano di conservazione adottato dal Comune di Andria con deliberazione di Giunta Comunale n.161 del 12 ottobre 2015. Nel caso di contenzioso giudiziale, per tutta la durata dello stesso, fino all'esaurimento dei termini di esperibilità delle azioni di impugnazione.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere comunicati:

- al personale di codesta Stazione Appaltante che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri Uffici della medesima che svolgono attività ad esso attinente,
- a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza a codesta Stazione Appaltante in ordine al procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici;
- ai soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- al Ministero dell'Economia e delle Finanze, relativamente ai dati forniti dal concorrente aggiudicatario;
- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241 e d.lgs 33/13 così come modificato dal d.lgs 97/2016.
- i dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet della Stazione Appaltante nella sezione "Amministrazione Trasparente", in ottemperanza al d.lgs 50/2016 e s.m.i.

Diritti dell'interessato

Contattando l'Ufficio preposto via e-mail all'indirizzo pubblicaistruzione@cert.comune.andria.bt.it, è possibile richiedere l'accesso ai dati che la riguardano, la loro cancellazione, la rettifica dei dati inesatti, l'integrazione dei dati incompleti, la cancellazione dei dati, la limitazione del trattamento nei casi prevista dall'art. 18 GDPR,



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

nonché opporsi, per motivi connessi alla propria situazione particolare, al trattamento effettuato per legittimo interesse del titolare.

La S.V. ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente nello Stato membro in cui risiede abitualmente o lavora o dello Stato in cui si è verificata la presunta violazione.

Nomina Responsabile

A seguito aggiudicazione definitiva l'Amministrazione contraente potrà essere nominata in qualità di Responsabile esterna del trattamento dei dati, ai sensi dell'art. 28 del RGPD.

Titolare del trattamento :

Città di Andria - Palazzo di Città - Piazza Umberto I - 76123 Andria - BT – Italy

Centralino: +39.0883.290.111 - Fax: +39.0883.290225

Info & Comunicazioni: protocollo@cert.comune.andria.bt.it

Delegati al trattamento dei dati in conformità al GDPR :

Ciascun Dirigente di Settore per competenza. Il Delegato è anche il soggetto designato per il riscontro all'Interessato in caso di esercizio dei diritti ex art. 15 – 22 del Regolamento. I dati di contatto dei Dirigenti possono essere reperiti alla pagina: <http://www.comune.andria.bt.it/settori-nuovo-assetto>.

Il Responsabile della protezione dei dati (RPD o DPO)

NB Consulting - Via Eroi di Dogali 6/c 70123 BARI

mobile : 3348852789 tel./fax. 0802172711 Email : rp@nbconsulting.it Pec : direzione@pec.nbconsulting.it

ART 92- Validità della graduatoria

Le stazioni appaltanti, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del D. Lgs. n. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del Decreto Legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpellano 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.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Il curatore del fallimento, autorizzato all'esercizio provvisorio, ovvero l'impresa ammessa al concordato con continuità aziendale, su autorizzazione del giudice delegato, sentita l'ANAC, possono:

- a) partecipare a procedure di affidamento di concessioni e appalti di lavori, forniture e servizi ovvero essere affidatario di subappalto;
- b) eseguire i contratti già stipulati dall'impresa fallita o ammessa al concordato con continuità aziendale.

L'impresa ammessa al concordato con continuità aziendale non necessita di avalimento di requisiti di altro soggetto. L'impresa ammessa al concordato con cessione di beni o che ha presentato domanda di concordato a norma dell'articolo 161, sesto comma, del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, può eseguire i contratti già stipulati, su autorizzazione del giudice delegato, sentita l'ANAC.

L'ANAC, sentito il giudice delegato, può subordinare la partecipazione, l'affidamento di subappalti e la stipulazione dei relativi contratti alla necessità che il curatore o l'impresa in concordato si avvalgano di un altro operatore in possesso dei requisiti di carattere generale, di capacità finanziaria, tecnica, economica, nonché di certificazione, richiesti per l'affidamento della concessione, che si impegni nei confronti



SETTORE 4

Servizio Pubblica Istruzione

dell'impresa concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione della concessione e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa nel corso della gara, ovvero dopo la stipulazione del contratto, non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione alla concessione, nei seguenti casi:

a) se l'impresa non è in regola con i pagamenti delle retribuzioni dei dipendenti e dei versamenti dei contributi previdenziali e assistenziali;

b) se l'impresa non è in possesso dei requisiti aggiuntivi che l'ANAC individua con apposite Linee Guida.

Restano ferme le disposizioni previste dall'articolo 32 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90, convertito, con modificazioni, dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114, in materia di misure straordinarie di gestione di imprese nell'ambito della prevenzione della corruzione.

ART. 93– Fallimento dell'impresa affidataria o morte del titolare

Salvo quanto previsto dall'articolo 110, comma 5, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di concessione con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal presente codice purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizio forniture ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dal contratto. Salvo quanto previsto dall'articolo 110, comma 5, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto alla esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire.

Art.94- Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.