

CITTÀ DI ANDRIA (BT)

**CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
MEDIANTE R.D.O. SU ME.PA.**

CIG 7721806BE2

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Durata del servizio
- 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 e ritiro buoni pasto
- 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
- 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 - Modalità di ritiro buoni pasto presso i plessi scolastici
- 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 disinfezione
- 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'

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 - Fatturazione e pagamenti-
Art. 66 - Pagamento oneri sicurezza per interferenze

TITOLO XIV - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 67 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario
Art. 68 - Manutenzioni
Art. 69 - Inventari di riconsegna
Art. 70 - Centro Cottura

TITOLO XV – PROCEDURE DI GARA

Art. 71 - Tipo di gara – Criterio di aggiudicazione
Art. 72 – Partecipanti alla gara. Documentazione richiesta
Art. 73 - Cauzione provvisoria
Art. 74 - Modalità di presentazione della domanda
Art. 75 - Requisiti di partecipazione
Art. 76 - Avvalimento-Subappalto
Art. 77 - Acquisizione di tutte le informazioni relative al centro cottura
Art. 78 - Tipo di procedura
Art. 79 – Criterio di aggiudicazione – Commissione giudicatrice

TITOLO XVI

Art. 80 – Rinuncia all'aggiudicazione
Art. 81 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali
Art. 82 – Responsabilità dell'Impresa aggiudicataria
Art. 83 - Risoluzione di diritto del contratto
Art. 84 – Ipotesi di risoluzione del contratto
Art. 85 - Recesso
Art. 86 – Rifusione danni
Art. 87 – Subappalto del servizio e cessione del contratto
Art. 88 – Controversie
Art. 89 – Informativa ai sensi dell'art. 13 – 14 del Regolamento U.E. 2016/679
Art. 90 – Validità della graduatoria
Art. 91 – Fallimento dell'impresa affidataria o morte del titolare
Art. 92 – 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'asilo nido 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.

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- Stazione appaltante o A.C.: l'Amministrazione Comunale di Andria;
- Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- 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 dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole statali dell'infanzia e primarie a tempo pieno, del Comune di Andria, nonché per l'asilo nido comunale.

Art. 3 - Durata del servizio

Il servizio, oggetto del presente capitolato, avrà la durata di circa mesi 5 per le Scuole statali dell'infanzia e primarie e di circa mesi 6 per l'Asilo Nido Comunale, a partire dal 07.01.2019, e comunque sino alla concorrenza dell'importo di aggiudicazione.

Si precisa che la Stazione appaltante potrà decidere di posticipare l'inizio del servizio e che l'operatore economico aggiudicatario dovrà essere in grado di avviare il servizio entro giorni 15 dalla sottoscrizione del verbale di consegna. Si precisa inoltre che in presenza dei relativi presupposti sarà possibile procedere, nelle more della sottoscrizione del contratto, alla consegna anticipata del servizio ex art 32 comma 8 del D.Lgs 50/2016, previa sottoscrizione di apposito verbale.

Resta inteso che a seguito dell'aggiudicazione definitiva del servizio, di cui al presente capitolato, l'importo presunto dell'appalto posto a base di gara verrà rideterminato al netto del ribasso presentato dall'aggiudicatario in sede di presentazione dell'offerta, tenendo conto della data di sottoscrizione del contratto ovvero, della data dell'eventuale consegna anticipata come innanzi specificato. Sulla base di ciò verrà rideterminato il corrispettivo spettante e l'operatore economico non avrà nulla a pretendere per effetto di tale rideterminazione. Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza

Il presente servizio è rivolto ad un utenza potenziale di n. 1.968 minori e prevede l'erogazione di un numero di pasti pari in via presuntiva a circa 153.616 per l'intera durata contrattuale, così suddivisi

Periodo Gennaio / Giugno 2019
Numero di pasti: 148.016 per le Scuole statali dell'infanzia e primarie a tempo pieno del Comune di Andria
Numero di pasti: 5.600 per l'Asilo Nido Comunale

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: 4 giorni a settimana;
- per i bambini 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.

Si precisa che trattandosi di appalto a misura il corrispettivo dovuto all'Operatore economico sarà determinato in relazione al numero di pasti effettivamente erogati.

Art. 5 - Stima del servizio

L'importo presunto dell'appalto è determinato in € 749.995,60 (IVA esclusa) di cui € 6.918,00 oneri da interferenza non soggetti a ribasso, 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.
- € 4,85 + IVA, prezzo unitario per i pasti destinati alle Scuole statali dell'infanzia e primarie.

Ai sensi dell'art 23 comma 16 del D. Lgs 50/2016 l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 357.489,48 calcolati su 6 mesi.

Il presente appalto non è suscettibile di suddivisione in lotti ex art 51 del Dlgs 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:

SCUOLE	sezioni	utenti	Locali porzionatura	Locali consumo pasti	
				aule	refettorio
Asilo Nido Comunale "A. Gabelli" (Viale Europa Unita ang. Corso Italia)	8	61	Cucina	3	
SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI					
1° Circolo "OBERDAN":					
Plesso "Giuseppe Lotti" - Via Benevento	2	45	1	2	/
Plesso "Vincenzo Saccotelli"-Via Firenze	2	47	1	2	/
Plesso "Don Tonino Bello" -Via Camaggio	6	121	1	/	2
3° Circolo "R. COTUGNO":					
plesso "Edmondo De Amicis" - Via Maraldo	8	152	1	/	1
Plesso "Sorelle Agazzi" - Via Catullo	5	116	1	/	1
8° Circolo "ROSMINI":					
plesso "Rosmini" (Via Bari)	10	190	1	10	/
Plesso "Don Lorenzo Milani" - Via Manara	2	41	1	1	1
Plesso "Graziella Mansi" (Via Barletta)	5	85	La porzionatura avviene nel refettorio	/	1
I.C. "DON BOSCO SANTO - MANZONI":					
plesso "Padre Pio" Via Murge	8	155	1	/	1
I.C. "IMBRIANI - SALVEMINI":					
Giovanni XXIII (Via Comuni di Puglia)	3	49	1	/	1
Federico II di Svevia (Piazza Caduti sul Lavoro)	2	39	1	/	1
Succ. Via Imp. Augusto	2	29	/	2	/
I.C. "A. MARIANO - FERMI":					
Plesso "Carlo Lorenzini" - Via Malpighi, 21	3	56	1	3	/
Plesso "A. Mariano" -Via Malpighi, 23	4	85	1	/	1
Plesso "Elsa Morante" - Via Mart. di Belfiore	3	57	1	4	/
I.C. "G. VERDI – P. CAFARO":					
plesso "M. Carella" (Via Bisceglie)	4	85	/	4	/
Plesso "M. Carella 1" (Via Stradella c/o Scuola sec. di 1° grado "P. Cafaro")	3	61	1	/	1
I.C. "R. JANNUZZI – MONS. DI DONNA":					
Plesso Montessori C.da Martinelli	9	180	1	9	/
Plesso Collodi (Via De Deo Normanno)	4	92	1	/	1
SCUOLE PRIMARIE STATALI					
3° CIRCOLO "R. COTUGNO":					
Scuola Primaria Plesso Giovanni Paolo II (Via Maraldo) A.S. 2018/2019	2	39	1	/	1
I.C. "DON BOSCO SANTO - MANZONI":					
Plesso Don Bosco Santo (Piazza San Giovanni Bosco)	6	125	1	/	1
Plesso G. Rodari (Via Murge)	4	74	1	/	2

I.C. "IMBRIANI - SALVEMINI":					
San Valentino (Via Comuni di Puglia)	8	132	1	/	2
Federico II di Svevia (Piazza Caduti sul Lavoro)	8	144	1	/	1
I.C. "JANNUZZI – MONS. DI DONNA":					
Scuola Primaria Plesso "A. Moro" (Piazzale A. Mariano)	5	86	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 di refezione, mediante attrezzature e stoviglie di proprietà comunale e stoviglie monouso conformi alla normativa CE, messe a disposizione dall'I.A. 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 e per l'asilo nido comunale;

7.7 il ritiro dei buoni pasto presso i plessi scolastici statali e 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 funzionante. I predetti beni entrano nella disponibilità dell'IA, 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'I.A. 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, nonché il ritiro dei buoni pasto.

Scuole statali dell'infanzia e primarie a tempo pieno

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

L'Impresa deve provvedere, altresì, al ritiro dei buoni pasto.

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	gennaio	Fine giugno	circa gg. 127
Scuole dell'Infanzia	gennaio	Metà maggio	circa gg. 82
Scuole primarie	gennaio	Inizio maggio	circa gg. 62

Le date effettive di inizio e termine del servizio verranno comunicate all'Impresa 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.

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'I.A. dovrà farsi carico, dall'inizio dell'appalto, di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di refezione.

L'I.A., 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 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 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 € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ogni sinistro.

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'appalto.

L'I.A. deve stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. 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

L'I.A. 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 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'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, 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 in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

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 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 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'appalto, 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.A. 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 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, pulizia e ritiro buoni pasto.

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, nonché al ritiro dei buoni pasto.

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 Ufficio 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

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'I.A. 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. 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 Appaltante 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.A. 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) 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 magazzino 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 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 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 852/04 alla Deliberazione di Giunta Regione Puglia n. 713/07 e s.m.i., nonché alla legge 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 g. 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 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.A., 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 d'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).

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 menu estivi ed invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti fruitori.

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 dell'appalto, 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.A 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 Appaltante 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 e/o alternative

L'impresa deve preparare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, i pasti per diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro gli orari di cui al successivo articolo 38. 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**

Il numero di pasti giornalieri sarà comunicato all'Impresa dai seguenti soggetti:

entro le ore 9.00 dalla docente coordinatrice di ogni singolo plesso scolastico statale;

entro le ore 9.30 dal personale amministrativo dell'Asilo Nido Comunale.

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 gastronomiche 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 gastronomiche 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 gastronomiche 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.

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 automezzi con anno di immatricolazione non anteriore al 2012. 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 l'orario di consegna. Tale scheda dovrà essere firmata, unitamente al documento di trasporto dal docente coordinatore di ciascun plesso scolastico.

Art. 42 - Modalità di ritiro buoni pasto presso i plessi scolastici

Il ritiro dei buoni pasto avverrà giornalmente presso i vari plessi scolastici a cura del personale dell'I.A. Il predetto personale, almeno mezz'ora prima degli orari stabiliti per la consegna, provvederà a ritirare i buoni pasto:

- per i singoli plessi scolastici statali, direttamente dal personale docente di ciascuna sezione/classe a cui saranno stati precedentemente consegnati dagli alunni fruitori;
- per l'Asilo Nido Comunale, direttamente dal personale amministrativo della segreteria a cui saranno stati precedentemente consegnati dalle educatrici per gli alunni fruitori.

Il Responsabile del servizio, nominato dall'I.A. provvederà a recapitare alla Stazione appaltante settimanalmente, unitamente ad una distinta per ciascun plesso scolastico statale, i buoni pasto e i documenti di trasporto dei pasti, in originale e l'apposita scheda di cui all'art. 41 del presente Capitolato, debitamente firmati per ricevuta dalla docente coordinatrice di ogni plesso.

In caso di divergenza tra il numero dei pasti indicato sui documenti di trasporto e il numero dei buoni pasto consegnati, avranno valenza ai fini del pagamento del corrispettivo, i soli buoni pasto alunni consegnati al servizio istruzione del Comune.

Il Responsabile del servizio, nominato dall'Impresa, provvederà altresì a recapitare alla Stazione appaltante settimanalmente i buoni pasto dell'Asilo nido Comunale.

Art. 43 - Orari di consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell' I.A. 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.A. 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 Aggiudicataria.

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.

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.

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.A.

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.A. 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

L'Impresa aggiudicataria deve osservare la normativa vigente applicabile ai lavori in appalto ed in particolare il D.Lgs n. 81/08 e s.m.i. 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 appalto, 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 l'appalto. 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 dell'appalto.

L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'impresa affidataria esecutrice, 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 Antiveneni 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, 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 fini di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione, le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art. 58 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

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 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 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 non potrà contestare le risultanze degli stessi.

Art. 59 - Organismi preposti al controllo

Il Settore IV - Servizio 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 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; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa 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, 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. 64 del presente capitolato per le contestazioni addebitate.

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 dell'appalto 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.A.

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

TITOLO XII - PENALITA' E INADEMPIENZE

Art. 63 - Penalità

La Stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'Impresa 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 ogniqualvolta 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;

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. 30 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 operativa 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. 19 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 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.

Nel caso di violazioni non espressamente citate che risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile .

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 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.

Resta inteso che saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Art. 65 - Fatturazione e pagamenti

L'I.A. deve presentare, all'inizio di ogni mese, le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente. Le fatture da emettere mensilmente sono:

- fattura relativa alle Scuole dell'Infanzia e Primarie riportante il numero dei pasti erogati agli alunni così come risultanti dal numero dei buoni pasto già precedentemente consegnati dall'I.A., al Settore 4 - Servizio Pubblica Istruzione del Comune, nonché il numero dei pasti erogati al personale docente, così come risultante dal documento di trasporto al Servizio Pubblica Istruzione;
- fattura relativa all'Asilo Nido Comunale riportante il numero dei pasti così come risultanti dal numero di buoni pasto consegnati dall'I.A. al Servizio Pubblica Istruzione.

Per i pasti recapitati presso ciascuna sede di refezione, il Fornitore dovrà utilizzare la bollettazione cartacea in triplice copia dei pasti. Il personale scolastico incaricato del controllo, firmerà per ricevuta le bolle di consegna restituendone copia al Fornitore e registrerà nel sistema elettronico di bollettazione la conferma della ricevuta dei pasti con le eventuali rettifiche o modifiche riscontrate sulla bolla e inoltrerà l'originale della bolla al competente Ufficio Pubblica Istruzione per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il fornitore dovrà presentare mensilmente, a supporto della fatturazione, autodichiarazione resa ai sensi del D.P.R. N.445/2000, attestante di aver rispettato, nei confronti delle figure professionali impiegate nella gestione del servizio di ristorazione, tutte le condizioni contrattuali, normative, retributive in misura non inferiore a quelle previste dal CCNL di categoria del settore e dei relativi accordi integrativi territoriali, nonché di aver pagato le retribuzioni mensili spettanti in base alle ore di lavoro espletate dal personale.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di esercitare il potere di controllo e di verifica in qualunque momento, anche con frequenza mensile, chiedendo al fornitore copia delle buste paga, quietanzate, del personale impiegato, che dovranno essere consegnate al Comune entro 10 gg dalla richiesta.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture elettroniche tramite SDI e indirizzate al Servizio Pubblica Istruzione del Settore 4; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente o dal Responsabile da esso incaricato.

Le fatture debitamente firmate saranno pagate entro 90 (novanta) giorni dal ricevimento delle stesse al protocollo generale dell'Amministrazione contraente, a condizione che le stesse siano state regolarmente emesse e non siano insorte contestazioni.

L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo di ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra, secondo le formalità contabili previsti.

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso e immutato per tutta la durata del contratto.

In conformità a quanto previsto dall'art. 3 commi 8 e 9 della Legge 13 Agosto 2010 n.136, il Fornitore assume tutti gli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla predetta Legge; a tal fine il Fornitore dichiarerà che i movimenti finanziari relativi al presente contratto verranno eseguiti sul conto corrente dedicato, che si impegna a indicare e che autorizzerà ad operare sul predetto conto corrente un suo referente.

Il contratto s'intenderà risolto di diritto ex art.1456 Cod. Civ. in tutti i casi in cui i movimenti finanziari comunque ad esso collegati o connessi siano eseguiti senza avvalersi dell'ausilio dell'Istituto bancario indicato ovvero qualora si accerti il mancato rispetto degli obblighi di legge.

Il Comune di Andria e comunque ogni soggetto coinvolto nella esecuzione del presente contratto, che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136/10, deve manifestare immediatamente la volontà di avvalersi della clausola risolutiva, informandone per iscritto il Fornitore, unitamente alla Prefettura territorialmente competente.

Art. 66 - Pagamento oneri sicurezza per interferenze

La Stazione appaltante procederà al pagamento degli oneri di sicurezza connessi alle Interferenze come definite nel DUVRI, allegato n. 4 al presente capitolato, pari a € 6.918,00 oltre Iva, nel seguente modo:

- il 100% nell'anno 2019, previa verifica dell'adempimento delle prescrizioni indicate nel DUVRI, relative ai dispositivi di protezione aggiuntivi e sopralluoghi indicati nel DUVRI e alle "Riunioni".

TITOLO XIV - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 67 - Verbale di consegna dei locali di consumo dei pasti e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria 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).

L'impresa aggiudicataria, 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, l'Impresa 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 dall'Impresa 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.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato; pertanto 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 necessari per qualsiasi titolo o causa. L'Impresa Aggiudicataria, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture e gli arredi ad essa affidati.

Art. 68 - Manutenzioni

Sono a carico dell'Impresa 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.

L'I.A. 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.

L'A.C. deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Art. 69. - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i terminali di distribuzione con macchine, 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. 67 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 all'Impresa Aggiudicataria.

Art. 70 - Centro Cottura

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 al momento della partecipazione alla gara dovrà impegnarsi ad avere la disponibilità del centro cottura, per tutta la durata dell'appalto, 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 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 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 seguendo l'ordine di graduatoria, previa verifica dei requisiti.

TITOLO XV PROCEDURE DI GARA

ART. 71 - 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'operatore economico aggiudicatario sarà individuato mediante esperimento di **procedura negoziata ai sensi dell'art 36 comma 2 lett b) del D.Lgs 50/2016 mediante R.D.O. su ME.PA.** Alla gara sarà applicata la normativa di cui al D.Lgs 50/2016 così come modificato ed integrato con D.Lgs. n. 56/2017. 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 offerta economicamente più vantaggiosa. Si precisa che il servizio in gara rientra nell'ambito dei servizi di cui all'allegato IX del D.Lgs. 50/2016 ed è soggetto alla normativa di cui all'art 144 del citato Decreto Legislativo.

Art. 72 - Partecipanti alla gara. Documentazione richiesta.

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

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 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 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.

Art. 73 - 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.Leg.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 50/2016.

ART 74 - 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 disciplinare di gara.

ART 75- Requisiti di partecipazione

L'operatore economico che intende prendere parte alla gara per l'affidamento 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. 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. 50/2016 e dalla vigente normativa antimafia;
- b) partecipazione plurima ai sensi dell'art 48 comma 7 del D.Lgs. 50/2016

B) REQUISITI di ORDINE SPECIALE - IDONEITA' PROFESSIONALE (art 83 comma 1 lett a) del D.lgs 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 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

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. 50/2016)

Solidità economica: dimostrata dalla dichiarazione di un istituto bancario o intermediario autorizzato 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, sconfini posizioni oggetto di concessione) con l'Istituto medesimo** (art. 83 comma 1 lett b) D-lgs 50/2016 – Allegato XVII)

I requisiti di **capacità economica e finanziaria** dovranno essere dimostrati come segue:

- da tutte le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo costituito o non costituito e da tutti i soggetti facenti parte del consorzio ordinario.
- dal solo Consorzio in caso di Consorzio ex art 45 comma 2 lett. b)- e c)- del D.Lgs 50/2016.

D) REQUISITI DI ORDINE SPECIALE - CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (art. 83 comma 1 lett c) del D.Lgs. 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.50/2016, di importo complessivo minimo di € 749.995,60 (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 appalto 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 ciascun appalto.

I requisiti di **capacità tecnica e professionale** dovranno essere dimostrati come segue:

Requisito punto d.1)

- Nel caso di candidatura presentata da un Raggruppamento Temporaneo di Imprese o da un consorzio ordinario, costituito o da costituirsi, il requisito sarà comprovato dalla sommatoria delle singole esperienze possedute dalla Capogruppo e da ciascuna mandante del raggruppamento, **fermo restando il possesso del requisito nella misura prevalente da parte della capogruppo mandataria.**

- In caso di Consorzi di cui alle lett. b)- e c)- dell'art. 45 comma 2 del D.Lgs 50/2016, il requisito dovrà essere dimostrato dal consorzio medesimo in quanto autonomo soggetto giuridico.

I Consorzi di concorrenti sono tenuti a dichiarare in modo chiaro ed univoco, a pena di esclusione dalla gara, a quale tipologia appartengono tra quelle previste alle lett. b) e c) dell'art 45 del D.lgs 50/2016.

Le RTI e i consorzi ordinari di cui all'art. 45 lett. d)- ed e)-, ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 del D.Lgs 50/2016 comma 4 sono tenuti a dichiarare espressamente, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutti i requisiti di cui sopra devono sussistere al momento della richiesta di partecipazione alla procedura e persistere per tutta la durata del contratto

ART 76 – AVVALIMENTO - SUBAPPALTO

Avvalimento

In attuazione dei disposti dell'art. 89 del D.lgs 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 75 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:

- 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 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

Il concorrente indica nell'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto ed in conformità con quanto previsto all'art 105 del D.lgs 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato, il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

ART. 77 – 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 dell'appalto, 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 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 dell'appalto di cui trattasi ed al fine di operare tutte le valutazioni dirette ed indirette relative alla convenienza economica dello stesso.

Art 78 - Tipo di procedura

Procedura negoziata ai sensi dell'art 36 c.2 lett. b) del D.Lgs. n.50/2016 mediante R.D.O. su ME.PA.

Art. 79 - 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 criteri	Punti MAX
INDICATORE 1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE:		25
	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>	5	
	1.3 tempi e modalità di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale</i>	5	
	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>	5	
INDICATORE 2	MIGLIORIE		15
	2.1 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>	5	

	<p>2.2 automezzi aggiuntivi (di proprietà e/o in noleggio), oltre quelli prescritti all'ultimo comma dell'art.40 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. 2018 1 punto a.i. 2017 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>	6	
	<p>2.3 Caratteristiche dei mezzi mezzi di trasporto alimentati elettricamente o metano o GPL : punteggio di 1 per ogni mezzo sino al un massimo di punti 4. 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	
INDICATORE 3	ALIMENTI E MENU':		15
	<p>3.1 tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></p>	5	
	<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. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></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. Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></p>	5	
INDICATORE 4	PERSONALE		10
	<p>4.1 Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali) Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></p>	3	
	<p>4.2 Presenza on site nutrizionisti/dietisti per le attività di screening nutrizionale dei piccoli utenti Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></p>	2	
	<p>4.3 Migliore rapporto personale distribuzione/utenza (< di 1/50) • 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 Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></p>	5	
INDICATORE 5	MONITORAGGIO DEL SERVIZIO		5
	<p>5.1 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) Documentazione <i>Aspetto da descrivere nell'elaborato progettuale.</i></p>	5	
IN DIC AT	POSSESSO CERTIFICAZIONE DI QUALITA'		10

ORE 6	6.1 Possesso di certificazioni di qualità attinenti al servizio oggetto dell'appalto 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 2 fino ad un massimo di punti 10 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	10	
	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. 30 pagine formato A4**, numerati in ordine progressivo, redatti in un'unica facciata, ciascuna composta di non oltre 3 righe, formato carattere 12. Si precisa che non saranno oggetto di valutazione le pagine eccedenti il numero di 30. Nelle 30 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 affidataria 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), INDICATORE 3 punti: 3.1), 3.2) 3.3), INDICATORE 4 punti : 4.1) 4.2), INDICATORE 5 punto 5.1, 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 2,2), 2,3) e indicatore 4.3) e 6.1), 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)

$Rmax$ = 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 e procede ai sensi del seguente articolo 23.

TITOLO XVI -ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 80 - Rinuncia all'aggiudicazione

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. - 81 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. 82-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 affidataria 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.

È compito dell'impresa affidataria 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 affidataria 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 affidataria.

Art. 83 - 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. 84 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempimenti 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 risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto 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 85 - Recesso

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. 86 - 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. 87 - 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 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.

Il contratto non può essere ceduto, né in parte, né in tutto, a terzi a pena di nullità.

Art. 88 - 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. 89 – Informativa ai sensi dell'art. 13 – 14 del Regolamento U.E. 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, si elencano le seguenti informazioni:

Finalità del trattamento

I dati forniti vengono acquisiti da questa Stazione Appaltante per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei 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 questa 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 questa 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 questa Stazione Appaltante potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammetterla 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 appartenenti 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 12.10.2015. 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 questa 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 questa 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, 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: rpd@nbconsulting.it

Pec: direzione@pec.nbconsulting.it

ART 90- 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 Dlgs 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 avvalimento 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 dell'appalto, che si impegni nei confronti dell'impresa concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione dell'appalto 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 all'appalto o 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. 91 – 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 appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal presente codice purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o 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. 92 - 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.