

# COMUNE DI SAN VITO SULLO IONIO

(CATANZARO)

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PULIZIA REFETTORI, PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020.**

=====

## ARTICOLO 1

Oggetto dell'appalto

L'Amministrazione Comunale intende procedere all'affidamento del servizio di fornitura, preparazione e somministrazione di pasti e pulizia refettori delle Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di San Vito sullo Ionio per gli anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020. Il servizio comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- Miglioramento dei locali messi a disposizione dell'Amministrazione comunale in via Garibaldi per la realizzazione del centro cottura,
- nonché fornitura di tutta l'attrezzatura e dell'arredo occorrente per la preparazione dei pasti;
- l'acquisto, lo stoccaggio e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità sanitaria, ovvero, in caso di prodotti filiera corta, di prodotti DOP o IGP, per come indicati in sede di offerta di gara;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura sulla base del numero di alunni utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola nel rispetto del menù approvato dal Comune in collaborazione con il Servizio Dietetico del Distretto Sanitario Locale della A.S.P.;
- la veicolazione, con mezzi di trasporto (adeguati e certificati), dei pasti destinati alle scuole in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti previsti dalle rispettive prescrizioni di legge e/o regolamentari vigenti in materia;
- depositati i contenitori termici presso ciascuna scuola, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo la normativa vigente) in carrelli termici di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti gli edifici scolastici interessati;
- la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere, nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CE;
- la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere, nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti gli edifici scolastici interessati;
- la fornitura di minimo 500 ml di acqua minerale non gassata per gli alunni da consumarsi tassativamente entro la giornata di apertura. Nessuna bottiglia avanzata sui tavoli potrà essere riutilizzata;
- l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori, la pulizia dei refettori e dei locali accessori con materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice e con personale, sempre a carico della ditta appaltatrice, in numero adeguato (almeno un addetto ogni 30 alunni).
- Smaltimento differenziato e speciale, se occorre, dei rifiuti organici e non.

## ARTICOLO 2

### Importo a base d'asta

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in **€ 4,00 (quattro/00)**, oltre I.V.A. ai sensi di legge, di cui **Euro 3,72** soggetti a ribasso d'asta ed **Euro 0,28** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta. Il numero dei pasti da erogare stimato per il periodo di affidamento del servizio (anno scolastico 2017/2018-2018/2019-2019/2020) ammonta a circa **32.950** per un importo complessivo presunto di **€ 131.800,00 (centotrentunomilaottocento/00)**, oltre I.V.A ai sensi di legge, prezzo a misura e non a corpo, determinato con riferimento alla presenza media negli anni precedenti per il solo comune di San Vito sullo Ionio. Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata, di diminuire o aumentare il numero dei pasti.

## ARTICOLO 3

### Soggetti ammessi alla gara e requisiti di partecipazione

Saranno ammessi a partecipare alla gara i concorrenti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i, costituiti da imprese singole o riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 46 e 48, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi, ai sensi dell'art. 48 del codice degli appalti, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'U.E.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come singolo soggetto e come componente di un raggruppamento o di un consorzio ordinario di concorrenti o di un consorzio stabile, ovvero come componente di più raggruppamenti o consorzi stabili o ordinari, pena l'esclusione del soggetto e del raggruppamento o del consorzio stabile o ordinario al quale lo stesso soggetto partecipa.

Non possono, inoltre, partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile.

Sono ammessi raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, anche se non ancora formalmente costituiti.

Non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario di concorrenti dichiarata in sede di gara, pena l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in forma individuale e contemporaneamente in forma associata ovvero di partecipare in più di un R.T.I., pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I. ai quali partecipa.

Nel caso di raggruppamento non ancora costituito, a pena di esclusione, dovrà essere formalizzato, mediante apposita dichiarazione, l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli operatori economici conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza e procura al soggetto espressamente indicato, quale soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Non è ammessa l'associazione temporanea d'impresе tra concorrenti che singolarmente soddisfino i requisiti richiesti, ai fini dell'ammissione alla procedura di gara.

Per usufruire dell'istituto dell'avvalimento, di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, per il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economica, il concorrente dovrà presentare i documenti elencati nello stesso art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Requisiti di ordine generale:**

- insussistenza delle cause di esclusione previste dal D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

#### **Requisiti di idoneità professionale:**

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva ovvero nel registro commerciale e professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia per l'esercizio della medesima attività da

- almeno cinque anni dalla data di pubblicazione del presente bando;
- b) per le società cooperative e per i consorzi di cooperative, iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative;
  - c) per le società cooperative sociali e per i consorzi di cooperative sociali, iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
  - d) per altre tipologie di società, iscrizione nell'apposito Albo/Registro.

#### **Requisiti di capacità economica e finanziaria:**

- a) aver conseguito nell'ultimo triennio 2015 – 2016 – 2017 un fatturato globale non inferiore a € 135.000,00, al netto di IVA;
- b) informazioni riguardo ai loro conti annuali che evidenzino in particolare i rapporti tra attività e passività;
- c) Disponibilità di un centro cottura da usare in caso di emergenza con una distanza max di km 50 dal centro cottura comunale.

#### **Requisiti di capacità tecnica**

I concorrenti devono, inoltre, essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) aver svolto nell'ultimo triennio (2015 – 2016 – 2017) servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi;
- b) possesso della Certificazione di Qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001/2008, UNI 10854:1999, ISO 22005:2007, ISO 22000:2005, ISO 140001:2004 per l'esercizio di ristorazione collettiva.
- c) I requisiti di carattere generale e di carattere speciale dovranno essere posseduti ed espressi nei termini che seguono:
  - i requisiti di carattere generale di cui al D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i., in caso di RTI o di Consorzio, devono essere posseduti ed espressi da tutte le imprese facenti parte del RTI, dal Consorzio e da tutte le imprese consorziate espresse in gara per l'esecuzione dell'appalto, in caso di aggiudicazione;
  - i requisiti di idoneità professionale di cui alla lett. a), in caso di RTI, devono essere posseduti ed espressi da tutte le imprese raggruppate; in caso di Consorzi, tali requisiti devono essere posseduti ed espressi dalle imprese consorziate; gli altri requisiti di cui alle lett. b), c) e d), in caso di RTI o di Consorzi, devono essere posseduti ed espressi dalle imprese raggruppate o consorziate, nel rispetto della normativa vigente;
  - i requisiti di capacità economica – finanziaria di cui alle lett. a) e b) , in caso di RTI, devono essere posseduti ed espressi dall'impresa capogruppo nella misura maggioritaria rispetto alle imprese mandanti, a condizione che il RTI nel suo complesso, posseda ed esprima la totalità dei requisiti richiesti; in caso di Consorzi, si rinvia alla specifica disciplina;
  - il requisito di capacità economica – finanziaria di cui alla lett. c), in caso di RTI, deve essere posseduto ed espresso da tutte le imprese facenti parte del RTI; in caso di Consorzi, si rinvia alla specifica disciplina;
  - il requisito di capacità tecnica di cui alla lett. a), in caso di RTI, deve essere posseduto ed espresso dall'impresa capogruppo nella misura maggioritaria rispetto alle imprese mandanti; in caso di Consorzi, si rinvia alla specifica disciplina;
  - il requisito di capacità tecnica di cui alla lett. b), in caso di RTI, deve essere posseduto ed espresso da tutte le imprese raggruppate; in caso di Consorzi, si rinvia alla specifica disciplina;

E' dovuta la contribuzione di cui alla Deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici del 21.11.2011.

In ogni caso, si rimanda a quanto espressamente riportato nel bando e disciplinare di gara.

#### ARTICOLO 4 Metodo di aggiudicazione dell'appalto

L'Appalto sarà aggiudicato mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. n. 50/2016 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi:

- Offerta Tecnica: massimo 80 punti;
- Offerta Economica: massimo 20 punti.

#### **Offerta Tecnica : massimo 80 punti**

Il progetto di gestione per il servizio di refezione scolastica deve contenere tutti gli elementi che la ditta concorrente ritiene utili per raggiungere gli obiettivi posti dall'Amministrazione Comunale. Il progetto, sottoscritto in ogni pagina in firma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della ditta concorrente, dovrà precisare, tra l'altro, il numero degli addetti che si intende destinare al servizio con i relativi requisiti, le modalità di reclutamento ed organizzazione del personale, indicando il nominativo e i titoli professionali dei soggetti responsabili del servizio, nonché descrivere le procedure metodologiche di lavoro che si intendono adottare per lo svolgimento del servizio e il tipo di alimenti utilizzati.

Il progetto di gestione sarà valutato secondo i seguenti punteggi e criteri:

#### **1) Adeguatezza dell'offerta in relazione all'attività da espletarsi come propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico e funzionale; analisi delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico con riferimento, a titolo esemplificativo:**

- a) Organigramma del personale che si intende impiegare con indicazione dell'inquadramento delle diverse figure professionali coinvolte in relazione al CCNL applicato punti max 10;
- b) Formazione del personale che si intende impiegare punti max 8 ;
- c) Gestione e periodicità degli approvvigionamenti punti max 4;
- d) Individuazione di prodotti "agroalimentari a filiera corta" acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale, con l'indicazione della tipologia offerta, della programmazione di utilizzo degli stessi (settimanale, mensile, solo nel periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro) punti max 15;
- e) Modalità organizzative ed operative – modalità di lavorazione punti max 10;
- f) Piano di pulizia e sanificazione punti max 5;
- g) Migliorie che si intendono effettuare nei locali di proprietà del comune da adibire a centro di cottura max punti 10;
- h) Attrezzature che si intendono inserire nel centro di cottura in aggiunta a quelli esistenti max punti 14;
- i) Migliorie che si intendono apportare al servizio max punti 4;

La relazione tecnica non deve essere superiore a n. 40 facciate in formato A4, con caratteri leggibili (stile: Time new roman 12 con interlinea singola), numerata in ogni pagina. Potranno essere allegati, e non saranno conteggiati nelle pagine, eventuali elaborati grafici, depliant, schede tecniche, ecc..

#### **Offerta economica: massimo 20 punti.**

L'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa o da un suo procuratore e contenere, oltre all'indicazione della ragione sociale dell'impresa, i dati anagrafici di chi sottoscrive, il prezzo a pasto offerto, oltre Iva di legge.

L'offerta dovrà essere comprensiva del costo di tutte le attività e le prestazioni indicate nel Capitolato speciale d'appalto e di tutte le eventuali attività aggiuntive che il concorrente ha proposto in sede di Offerta tecnica.

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio: il punteggio massimo (20 punti) verrà attribuito alla Ditta che avrà presentato il prezzo più basso, agli altri concorrenti verrà assegnato il punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$Ci = (20 \times Ra) / Rmax$$

dove:

**Ci** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

**Ra** = valore dell'offerta del concorrente i-esimo prezzo offerto;

**Rmax** = valore dell'offerta più conveniente prezzo più basso.

I concorrenti dovranno, inoltre, specificare a pena di esclusione dalla procedura di gara i seguenti elementi di prezzo :

- i costi interni per la sicurezza del lavoro
- i costi della manodopera di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016,

Sono escluse le offerte in aumento rispetto alla base d'asta.

L'offerta presentata dai RTI deve essere formulata nel rispetto di quanto previsto dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

In caso di costituendo RTI o Consorzio, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e consorziate; in caso di RTI o Consorzio, costituito, dall'impresa capogruppo e dal consorzio. Inoltre, dovrà contenere l'indicazione delle parti del servizio che eseguiranno le singole imprese raggruppate, consorziate o di competenza del consorzio.

## ARTICOLO 5

### Specificazioni sul servizio in oggetto

1. Il presente Capitolato Speciale d'Oneri disciplina l'affidamento del servizio mensa scolastica che consiste nella preparazione, in loco, somministrazione, trasporto pasti e pulizia refettori delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di San Vito sullo Ionio.

Il numero dei pasti presunto da erogare nel periodo di affidamento ammonta a circa 32.950

La mensa funzionerà per un periodo di tempo limitato agli anni scolastici: 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 nei seguenti giorni settimanali:

- Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria per n. 5 giorni (Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì);

I termini iniziali e finali del servizio saranno fissati con l'atto di aggiudicazione.

2. All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali di proprietà del Comune da adibire a cucina, siti in via Garibaldi, con assoluto divieto di utilizzazione diversa.

## ARTICOLO 6

### Presenza visione dei luoghi dove si svolgerà il servizio.

**A pena di esclusione dalla gara è obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali dove devono eseguirsi i servizi, ciò per garantire l'effettiva conoscenza delle condizioni e circostanze in grado di influire sulla formulazione dell'offerta e sull'esecuzione del contratto e sia per accertare i lavori di sistemazione .**

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto, nella dichiarazione di cui al bando di gara, dovrà, altresì, includere le seguenti dichiarazioni:

- a) Di avere effettuato il sopralluogo ai locali adibiti a cucina;

- b) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali che possano incidere sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare;
- c) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze dei Dirigenti Scolastici o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel Capitolato Speciale d'Oneri.

Il sopralluogo sarà condotto a cura dell'Ufficio Tecnico Comunale e dal Responsabile dell'Area Amministrativa del comune di San Vito sullo Ionio e potrà essere effettuato entro giorni cinque dalla data di scadenza.

#### ARTICOLO 7 Assicurazione per danni

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune.

E' a carico della ditta aggiudicataria la stipula di polizza assicurativa in favore degli utenti del servizio a garanzia dei rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.T.) per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di San Vito sullo Ionio.

#### ARTICOLO 8 Modalità di esecuzione di servizio

I pasti devono essere preparati e cucinati in loco, presso i locali di proprietà del Comune, siti in via Garibaldi, con le attrezzature esistenti e con attrezzature ed arredi di proprietà dell'appaltatore che dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti nelle varie scuole.

#### ARTICOLO 9 Condizioni generali di appalto

A) Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i pasti, che devono essere preparati con generi alimentari di prima qualità (compresi pane ed acqua naturale imbottigliata), necessari con l'osservanza delle tabelle dietetiche, che saranno fornite dal competente dipartimento di prevenzione dell'A.S.P. di Catanzaro, e delle norme di Legge per quanto riguarda stato e temperatura degli alimenti;
2. Per la preparazione dei cibi si deve utilizzare sale iodato. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni se richieste dal Dipartimento A.S.P. competente;
3. Preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire nelle ore di pranzo;
4. Distribuzione giornaliera dei pasti nelle varie scuole, nelle ore fissate dai Dirigenti Scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi. Si precisa che il confezionamento dei pasti:  
primo, secondo e contorno deve avvenire separatamente e devono essere trasportati in contenitori idonei dal punto di vista igienico sanitario e con automezzi muniti di regolare autorizzazione al trasporto di sostanze alimentari ( pasti caldi );
5. Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia (detersivi, scope, stracci) e quant'altro occorre per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, nonché per il ritiro dai tavoli di refezione delle vettovaglie e dei residui pasti;

6. Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta) usa e getta;
7. Pulizia straordinaria del centro di cottura ed ogni qualvolta l'Amministrazione o l'A.S.P. ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
8. Offrire ai rappresentanti dei genitori ed al personale facente parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi alla cucina. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

B) La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali di appalto:

1) Misure di sanificazione ambientale:

- Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, centro di cottura;
- Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti di uso;
- Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti;
- Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori;
- Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti;

2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, che dovranno essere esclusivamente di prima qualità, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti;
- Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;
- Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- La Ditta dovrà provvedere, altresì, alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte;
- E' fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, riciclare pasti o avanzi o alimenti già scongelati;
- stipula del contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia, infine, in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale;
- Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo costante della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima dell'utilizzo delle stesse, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro ed al personale amministrativo dell'Ente in caso di riscontrata avaria o situazione di possibile nocimento;
- Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo, oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dal D.P.R. n. 264/61) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato

di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

## ARTICOLO 10 Menù e diete speciali

Deve essere previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico/alternativo composto da un primo, da un secondo piatto, che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore per indisposizioni di carattere temporaneo, fino ad un massimo di tre giorni consecutivi o per idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti o per motivi di ordine etico - religioso.

Le alternative al menù sono costituite unicamente dalle seguenti proposte:

PER IL 1^ PIATTO pasta o riso bianco (conditi con olio extravergine di oliva o burro);

PER IL 2^ PIATTO formaggio del giorno (ogni giorno viene prevista una tipologia di prodotto diverso, seguendo un calendario stabilito che prevede alternativamente parmigiano da pasto, mozzarella monoporzione, stracchino monoporzione, formaggio tipo quark monoporzione, ricotta gr. 100, caciotta), gr. 60 di prosciutto del giorno (alternativamente cotto o crudo, seguendo un calendario stabilito) gr. 120/150 al cotto di legumi del giorno (seguendo un calendario alternativamente ceci, lenticchie, fagioli, piselli stufati o lessati).

Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato giornalmente, entro le ore 9,30 in caso di indisposizione temporanea e all'inizio dell'anno scolastico in caso di diete alternative dovute a motivi etico - religiosi o idiosincrasie nei confronti di alcuni elementi.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori, in monoporzione e con idonea etichettatura riportante i dati necessari a far pervenire celermente il pasto a destinazione.

Analogamente dovrà essere fatto per l'accesso alle diete speciali dettate da motivi religiosi, culturali o ideologici, per le quali sarà necessaria apposita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Agli alunni affetti da patologie con vincolo dietetico (celiachia, diabete mellito ecc.), deve essere garantito, senza ulteriori costi da parte del Comune, idoneo menu alternativo.

## ARTICOLO 11 Responsabile del servizio

Per Responsabile del Servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con le direzioni didattiche e le commissioni dei genitori.

Al Responsabile del Servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante, nonché diretto interlocutore del Comune;
- esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensione a quelli oggetto del capitolato.

La Ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di San Vito sullo Ionio o in un Comune limitrofo un ufficio con recapito telefonico urbano e fax, nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere o dove venga inserita una segreteria telefonica che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio. Dovrà inoltre dotarsi di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle ore 17,00. Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di San Vito sullo Ionio comunicazione scritta da parte



dell'impresa appaltatrice contenente:

- indirizzo dell'ufficio e numero telefonico urbano, numero di fax e numero di telefono per la reperibilità immediata del Responsabile di servizio;
- nome del Responsabile del servizio e suo curriculum professionale;
- mansioni del Responsabile del servizio;
- titolo di studio in copia conforme all'originale o autocertificazione dello stesso di pugno del Responsabile del servizio;
- dichiarazione dell'impresa appaltatrice che ufficio e Responsabile sono operativi a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

## ARTICOLO 12

### Controllo sulla salute del personale – obblighi

In base al D.Lgs. n. 193/2007 regolamento 852/2004 – 853/2004 per applicare ed implementare efficacemente il sistema HACCP e per accrescere la consapevolezza dei consumatori, la ditta aggiudicataria deve provvedere ad una adeguata formazione al personale operativo in forza presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione. Inoltre, il suddetto personale, tutto in regola con le normative sanitarie vigenti, addetto alla cottura e confezionamento dei cibi, dovrà indossare camice con il simbolo, logo od altra indicazione della Ditta, e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad applicare le norme del C.C.N.L. per i lavoratori della ristorazione ed in particolare le norme relative all'assunzione ed assorbimento del personale già utilizzato dalla ditta uscente.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori in oggetto del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è, inoltre, responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tali norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. La ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Ente ed in particolare all'Area Amministrativa, l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio stesso e si impegna a comunicare tempestivamente tutte le variazioni che dovessero verificarsi in corso di esecuzione del contratto. Tutto il personale dovrà mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso e dovrà uniformarsi alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale e agli ordini impartiti dalla ditta aggiudicataria stessa.

L'amministrazione procederà a verificare tutto il personale impegnato nell'ambito di quanto previsto dal protocollo di legalità sottoscritto con la Prefettura di Catanzaro;

L'operato del centro cottura dovrà essere quotidianamente supervisionato dal Responsabile del Servizio, di cui al precedente articolo 11, che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificare costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei termini di distribuzione.

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare a propria cura, verifiche ispettive periodiche sull'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs n. 1/2008, attuativo di direttive CEE riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà, altresì, copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto.

## ARTICOLO 13 Igiene del personale addetto

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o berretti ove raccogliere, sempre, i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà, inoltre, provvedere a installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

## ARTICOLO 14 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

La Ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

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

La Ditta appaltatrice sarà sottoposta da parte del Comune ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- prelievo mensile di n. 1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertare i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonella, listeria. Dovranno obbligatoriamente essere sottoposti ad indagine: le carni crude suine, avicole e bovine, il pesce surgelato, le uova pastorizzate, paste ripiene, verdure crude o preparazioni da consumarsi fredde quali affettati, formaggi, insalate di mare, arrostiti freddi, eccetera;
- prelievo annuo di n. 3 campioni (farina, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti;
- verifica dello stato di pulizia del centro di cottura ottenuta tramite esecuzione di n. 3 (tre) tamponi su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie almeno quattro volte l'anno;
- verifica mensile del personale tramite esecuzione di un tampone palmare;
- verifica mensile al centro di cottura;
- verifica mensile dello stato dei mezzi di trasporto e delle apposite autorizzazioni e dei contenitori per il trasporto dei cibi.

Si intende che tutti i costi delle analisi e dei controlli saranno a completo carico della ditta appaltatrice e dovranno essere effettuati in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi farà testo circa il giudizio di qualità fermi restando i valori indice riportati nel capitolato e quelli riportati nelle leggi nazionali e comunitarie.

La ditta è obbligata a provvedere all'invio dei risultati dei controlli all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune entro cinque giorni dalla ricezione dei risultati stessi.

## ARTICOLO 15 Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata triennale con inizio e fine presuntivi, per gli anni interessati, dal 1° di Ottobre al 31 Maggio.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice eventuali variazioni con lettera raccomandata. La Ditta aggiudicataria gestirà il servizio giornaliero dei ritiri buoni mensa. L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio senza alcun diritto a compenso della Ditta.

La Ditta sarà comunque avvisata quindici giorni prima della chiusura di mensa.

#### ARTICOLO 16 Modalità di pagamento

Il pagamento delle spettanze alla Ditta aggiudicataria avverrà mensilmente, a servizio effettuato ed a presentazione di regolari fatture nelle quali dovrà essere indicato il numero complessivo dei pasti distribuiti (per singola scuola) con allegati i relativi buoni dei pasti consumati; le stesse, fatti i dovuti controlli, saranno liquidate con relative determinazioni del Responsabile del servizio competente, previa esibizione da parte della Ditta, della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali (DURC) in favore dei lavoratori impiegati dalla stessa nel servizio di cui si tratta.

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto. L'impresa è tenuta a trasmettere tutti i dati necessari per adempiere alle vigenti norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

#### ARTICOLO 17 Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

#### ARTICOLO 18 Cessione di crediti

Sono vietate, qualora non siano riconosciute dall'Amministrazione Comunale, le cessioni dei crediti e qualunque procura dell'aggiudicatario.

#### ARTICOLO 19 Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previo opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Mensa che sarà composta dal rappresentante dei genitori e docenti. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 250,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di € 500,00;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.

1. Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta,

risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

#### ARTICOLO 20 Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserva o pretese, comunque motivate, in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

#### ARTICOLO 21 Stipula contratto

La stipula del contratto è subordinata alle favorevoli comunicazioni da parte della Prefettura di Catanzaro, di cui alla legge n. 575/65 e succ. m. e i. e al D. Lgs.vo n. 490/94 e al D.P.R. n. 252/98, protocollo di legalità. Qualora le informazioni di cui sopra dovessero essere negative a servizio avviato, si procederà alla revoca dello stesso e all'avvio di una nuova procedura di affidamento del servizio di che trattasi.

#### ARTICOLO 22 Spese di contratto, registro ed accessorie

Tutte le spese del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

#### ARTICOLO 23 Controversia

Non si darà luogo al deferimento ad arbitri; per qualsiasi controversia che dovesse insorgere intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non sarà possibile risolvere in via bonaria amministrativa, sarà competente il foro di Catanzaro.

#### ARTICOLO 24 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto in qualsiasi momento qualora, per effetto di disposizioni di legge o per eventi non dipendenti dall'Amministrazione, il servizio non venga più assicurato o in ogni caso per ragioni di pubblico interesse.

#### ARTICOLO 25 Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto, senza obbligo per il Comune della Costituzione in mora dell'appaltatore.

#### ARTICOLO 26 Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché alle altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.