



Città di PISTICCI

(Provincia di Matera)

Piazza dei Caduti – Palazzo Giannantonio – Tel. 0835/585711 Fax 0835/581208

P. Iva 00116240771 C.F. 81001230770 www.comune.pisticci.mt.it

Settore I – Ufficio di Segreteria

CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO IL COMUNE DI PISTICCI DALL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017 ALL'ANNO SCOLASTICO 2024/2025

- Art. 1) OGGETTO DELL'APPALTO.....
- Art. 2) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....
- Art. 3) PERIODI E ORARI DI MENSA.....
- Art. 4) DURATA.....
- Art. 5) OPZIONI E RINNOVI.....
- Art. 6) IMPORTO DELL'APPALTO.....
- Art. 7) CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA.....
- Art. 8) NUMERO DEI PASTI.....
- Art. 9) CARATTERISTICHE GENERALI DEL MENU'.....
- Art. 10) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI.....
- Art. 11) SPECIFICA PER I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI.....
- Art. 12) CONSEGNA DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI.....
- Art. 13) RILEVAMENTO DEI PASTI.....
- Art. 14) TIPOLOGIA DEL SERVIZIO.....
- Art. 15) PREPARAZIONE DEI PASTI.....
- Art. 16) FORNITURA DELLE ATTREZZATURE DA CUCINA.....
- Art. 17) PULIZIA LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA E A E REFETTORI
- Art. 18) COMPITI DELL'APPALTATORE.....
- Art. 19) ONERI A CARICO DELL'ISTITUZIONE.....
- Art. 20) ANALISI DEGLI ALIMENTI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA
- Art. 21) SISTEMA HACCP.....
- Art. 22) SERVIZI AGGIUNTIVI.....
- Art. 23) PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO.....
- Art. 24) EVENTUALI VARIAZIONI CONTRATTUALI.....
- Art. 25) CORRISPETTIVO.....
- Art. 26) PERSONALE.....
- Art. 27) AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE.....
- Art. 28) COORDINAMENTO.....
- Art. 29) PERSONALE E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....
- Art. 30) RECAPITO.....
- Art. 31) RISPETTO D. LGS. 81/2008, D.LGS. 196/2003 e L. 68/1999...
- Art. 32) PRESA VISIONE DEI LOCALI.....

| | |
|---|--|
| Art. 33) PERIODO DI PROVA..... | |
| Art. 34) SUPERVISORE DELL'IMPRESA..... | |
| Art. 35) RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO..... | |
| Art. 36) DIVIETO DI SUB-APPALTO..... | |
| Art. 37) REVISIONE DEI PREZZI..... | |
| Art. 38) SCIOPERI..... | |
| Art. 39) CAUZIONE PROVVISORIA..... | |
| Art. 40) CAUZIONE DEFINITIVA..... | |
| Art. 41) PENALITA'..... | |
| Art. 42) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO..... | |
| Art. 43) SPESE CONTRATTUALI..... | |
| Art. 44) DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO..... | |
| Art. 45) NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO | |
| | |

Art, 1) OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Pisticci, previo esperimento di gara ad evidenza pubblica, mediante procedura aperta ai sensi del Decreto Legislativo N. 163 del 12 aprile 2006 e del DPR N. 207 DEL 05/10/2010, concede in appalto i servizi di refezione scolastica.

Oggetto dell'appalto è la gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti presso le scuole materne, elementari e medie ubicate sul territorio del comune e di eventuali attività estive per i bambini di scuola dell'infanzia, nonché, la pulizia e sanificazione dei locali cucina oltre alla fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo. **In particolare il servizio di refezione richiede:**

- allestimento e disbrigo dei refettori e dei locali dove viene consumato il pasto nei giorni prefissati per la mensa;
- la preparazione, lo sbarazzo, la pulizia dei tavoli e la sanificazione giornaliera delle attrezzature adibite alla distribuzione dei pasti, nonché il lavaggio dei locali di consumo del pasto ed il ritiro dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- Lavaggio giornaliero dei vassoi portavivande in lavastoviglie;
- la fornitura di materiale di consumo per la pulizia dei locali e delle stoviglie;
- La fornitura di tovaglioli e tovaglie a perdere per ricoprire i vassoi portavivande, la fornitura di piatti, bicchieri, caraffe e posate;
- portasacco e bidone porta rifiuti;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti a proprie spese;
- la fornitura di pasti prodotti nel centro unico di cottura comunale (pasti veicolati in legume fresco o caldo);
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;

- ogni altro adempimento accessorio, dettagliatamente descritto nel presente capitolato speciale d'appalto,

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni e il personale avente diritto.

Le derrate utilizzate devono essere quelle descritte nelle tabelle merceologiche, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparate nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e i relativi menù.

E' prevista l'erogazione di circa **112.500** pasti annui da fornire nel periodo ottobre-maggio, per un totale di pasti complessivi, per l'intero periodo di durata contrattuale, pari a 1.012.500 calcolati sulla base dei dati in possesso del Comune e del numero dei pasti erogati nell'anno 2015.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli ordini provenienti dalle scuole; a titolo indicativo di riferimento si richiede l'erogazione di un minimo di n. 750 pasti complessivi giornalieri.

La D.A. accetta di servire ulteriori scuole, qui non puntualmente citate.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati nel lotto, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il Comune, inoltre, si riserva la facoltà di effettuare modifiche di assegnazione di scuole nell'ambito del territorio comunale.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerato nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole al gusto;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la categoria di utenza cui è destinato;

E' severamente vietato, pena la risoluzione del contratto, l'utilizzo nella preparazione dei pasti di prodotti derivanti da OGM e che contengano OGM.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella

preparazione dei pasti (anche per le diete speciali), alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menu approvati dall'U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell' ASM Matera nonché alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Basilicata.

Inoltre il Comune di Pisticci con il presente appalto, in esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. 86 del 08/06/2015, intende procedere, per l'erogazione dei servizi di ristorazione di competenza comunale, alla realizzazione di un centro unico di produzione pasti, presso l'ex carcere sito in Frazione Tinchì di Pisticci (**vedere planimetria allegata**) da realizzarsi entro il termine di gg.90 dalla consegna dei locali alla ditta aggiudicataria.

Gli interventi di realizzazione del Centro Unico di Cottura sono da intendersi comprensivi delle finiture edili ed impiantistiche, della fornitura e installazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie necessari per l'erogazione del servizio ed ogni onere necessario per ottenere le autorizzazioni da parte degli enti competenti. I locali destinati alle attività oggetto dell'appalto sono, pertanto, assegnati alla Ditta Appaltatrice allo stato attuale, previo verbale di consegna.

Allo scopo di consentire la valutazione dei materiali forniti in sede di gara, dovranno essere presentate apposite schede tecniche e d'uso fornite dalla ditta produttrice.

La realizzazione delle opere edili ed impiantistiche, l'allestimento completo del Centro Unico di cottura deve essere effettuato sulla base del progetto presentato in sede di gara dalla Ditta Appaltatrice.

Ogni attrezzatura che verrà scelta dovrà essere in numero sufficiente a coprire le esigenze richieste dal menù, anche di doppia produzione sulla stessa attrezzatura.

Per valutare il numero delle attrezzature necessarie va tenuto in considerazione il menù, la grammatura richiesta e le tipologie di cottura richieste, differenziate per ogni ordine e grado scolastico. La capacità in litri dell'attrezzatura, l'alimentazione a gas o elettrica, e l'alta tecnologia va calcolata e valutata, tenendo presente la flessibilità di produzione e garantendo la copertura del servizio, nonché una gradibilità del prodotto finito ottimale.

La progettazione esecutiva dovrà essere oggetto di preventiva approvazione da parte del Comune. In sede di sopralluogo obbligatorio dovrà essere verificato lo stato di fatto dei locali e l'impresa dovrà eseguire tutti i lavori richiesti e sopraelencati, sostenendo ogni onere legato alla progettazione, alle pratiche autorizzative, etc.

Inoltre, prima della somministrazione dei pasti, la ditta aggiudicataria provvederà ad assicurare la pulizia dei refettori e dei locali in cui si consumeranno i pasti, con particolare riguardo alla igienizzazione delle superfici su cui detta consumazione avrà luogo. Parimenti, la ditta aggiudicataria, al termine della refezione, dovrà effettuare la pulizia ed il rassetto dei locali utilizzati. Le attività di pulizia, ove non svolte direttamente dall'affidataria (anche a mezzo di imprese associate in

R.T.I.), potranno essere affidate in subappalto, secondo le modalità previste del presente capitolato.

A tale proposito, requisito essenziale di ammissione alla gara è che le imprese offerenti siano in possesso dell'iscrizione nel registro delle imprese, o nell'albo delle imprese artigiane, anche per la categoria "pulizie", almeno nella fascia di classificazione "C", di cui all'art.3 del D.M. 7 giugno 1997 n.274, ai sensi della Legge n. 82 del 25/01/1994 (imprese con un volume di affari netto, per il solo servizio "pulizie", fino ad € 300.000,00, nella media dell'ultimo triennio).

In caso di subappalto del servizio di pulizia o di affidamento dello stesso ad un'impresa associata in R.T.I., detto requisito potrà essere posseduto dalla sola impresa subappaltatrice o dalla associata.

Requisito essenziale di ammissione è che le imprese partecipanti abbiano conseguito negli ultimi tre esercizi (anni 2013, 2014 e 2015) un fatturato complessivo globale d'impresa non inferiore a € 5.062.500,00, e un importo complessivo non inferiore a € 562.500,00 per servizi identici o simili (appalti di refezione scolastica ovvero di ristorazione collettiva per conto di amministrazioni pubbliche con la metodologia del veicolato e dello sporzionamento in loco), realizzati negli ultimi tre esercizi (2013-2014 - 2015) *(in caso di Associazione Temporanea d'Imprese i suddetti requisiti devono essere posseduti cumulativamente da raggruppamento)*.

I soggetti partecipanti alla gara devono, inoltre, presentare l'elenco dei servizi effettuati durante gli ultimi tre anni (2013-2014-2015) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici e privati, e dei servizi stessi. Se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza dallo stesso concorrente. *(in caso di Associazione Temporanea d'Imprese tale requisito dovrà essere posseduto da tutte le imprese associate)*.

Art. 2) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere espletato nelle seguenti scuole e presumibilmente per un numero giornaliero di circa 750 utenti per 150 giorni annui.

Scuola:

Scuola Materna di Pisticci Centro

Scuola Materna di Pisticci Scalo

Scuola Materna di Via Togliatti-Marconia

Scuola Materna di Via Salerno-Marconia

Scuola Elementare Via Monreale Marconia

Scuola Elementare Via S.G. Bosco Marconia

Scuola Elementare Via M. Polo Pisticci

Scuola Elementare di Pisticci scalo

Scuola Media O. Flacco Marconia

Scuola Media Via M. Polo Pisticci

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo le indicazioni impartite dai Dirigenti Scolastici a partire dalle ore 12,00 per la scuola materna e via di seguito verrà effettuata alle scuole che hanno attivo il Tempo Pieno e il Tempo Prolungato.

Art. 3) PERIODO E ORARI DI MENSA

La ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì escluse le festività previste dal calendario scolastico e, in estate per eventuali attività.

La fornitura dei pasti nei singoli plessi scolastici, dovrà avvenire secondo le modalità e gli orari impartite dall'Ufficio Scuola del Comune e in base ai turni di accesso alla mensa degli studenti.

Art. 4) DURATA

L'appalto avrà la durata di 9 anni con decorrenza presumibile dall'anno scolastico 2016/2017 e scadenza anno scolastico 2024/2025, comunque consecutivi dall'effettivo avvio del servizio, oltre ai tempi per l'esecuzione delle opere di completamento del centro unico di cottura cui al progetto esecutivo elaborato dalla Ditta Appaltatrice. Il servizio avrà effettivo avvio in seguito al raggiungimento della piena operatività del Centro Unico di Cottura Comunale. Il computo del tempo contrattuale del servizio di ristorazione decorrerà dalla comunicazione che il Comune trasmetterà alla Ditta Appaltatrice e, comunque, dopo la sottoscrizione del verbale di constatazione di ultimazione dei lavori di completamento e allestimento dei locali.

Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la Ditta Appaltatrice alla stipulazione del contratto, nelle more della stipulazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio, alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

La Ditta Appaltatrice avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando il Comune non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la relativa gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.

Il servizio sarà soggetto alla revisione annuale del prezzo secondo quanto prescritto dall'art. 115 D.Lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, trascorso un anno dalla data di inizio del servizio e per ogni successiva annualità, come meglio riportato nei successivi articoli.

Art. 5) OPZIONI E RINNOVI

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto agli stessi patti e condizioni se la normativa vigente lo consentirà, previa adozione di apposito provvedimento ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera B) del D.Lgs. n. 163/2006.

Nel caso di cui sopra, le condizioni di rinnovo saranno sostanzialmente uguali a quelle di cui al presente capitolato salvo che per il corrispettivo, per il quale si prevede l'adeguamento nella misura corrispondente alle variazioni ISTAT annualmente intervenute.

E' inoltre prevista la possibilità di ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 57, comma 5, del DLgs. n.163/2006; in tale ipotesi la Ditta aggiudicataria è vincolata a praticare le medesime condizioni economiche.

Art. 6) IMPORTO DELL'APPALTO

Il numero dei pasti per l'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto è definito, in via presuntiva, in n.112.500 annui di cui :

| Descrizione pasto | n. pasti (presunti) | costo pasto a base d'asta all'anno |
|------------------------------|----------------------------|---|
| Scuola Materna | 75.000 | Euro 5,00 |
| Scuola Elementare | 37.500 | Euro 5,00 |
| Totale pasti all'anno | 112.500 | |

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in **€ 562.500,00** (diconsi euro Cinquecentosessantaduemilacinquecento/00) oltre IVA.
Il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in **€ 5.062.500,00** (diconsi euro Cinquemilionesessantaduemilacinquecento/00) oltre IVA.

Art. 7) CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA E PROFILI PROCEDURALI

La gara sarà affidata con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs., n. 163/06 e ss.mm.ii. con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 dell'offerta economicamente più vantaggiosa che abbia conseguito il maggior punteggio, entro un massimo di 100 punti attribuibili, ottenuto in applicazione dei seguenti elementi di valutazione:

A) PROFILO TECNICO-QUALITATIVO DEL SERVIZIO: SINO AD UN MASSIMO DI 70 PUNTI ATTRIBUIBILI sulla documentazione prodotta:

| | |
|---------------------------|---------------------|
| PARAMETRI QUALITA' | MAX 70 punti |
| | |

| | |
|---|---|
| <p>1) Numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura Destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti ed il numero dei pasti prodotti/giorno (riferimento : 750 pasti/giorno)</p> | <p>Da 0 a 3 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = rapporto maggiore di 1/150 pasti prodotti/giorno 1 punto = rapporto tra 1/100 – 1/150 pasti prodotti/giorno 3 punti = rapporto inferiore a 1/100 pasti prodotti/giorno</p> |
| <p>2) La qualità del personale</p> | <p>Da 0 a 2 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>1 punto = presenza di una Dietista 2 punti = presenza di un Tecnologo alimentare</p> |
| <p>3) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura</p> | <p>Da 0 a 3 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti – contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 1 punto = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 3 punti – contenitori attivi elettrici o con carrelli</p> |
| <p>4) Utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni,</p> | <p>Da 0 a 4 punti</p> <p>0 punti = nessun utilizzo prodotti biologici. 1 punto = pelati 1 punto = frutta e verdura 1 punto = pasta 1 punto = riso</p> |
| <p>5) Utilizzo di prodotti DOP e IGP</p> | <p>Da 0 a 3 Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta ed alle tipologie di prodotti</p> <p>1 punto = formaggio fresco o stagionato 1 punto = prosciutto 1 punto = olio extra vergine d'oliva</p> |
| <p>6) Elenco fornitori di materie prime con Eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p> | <p>Da 0 a 5 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione 2 punti = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione 4 punti = dal 51% al 90% dei fornitori con Certificazione 5 punti = oltre il 90% dei fornitori con Certificazione</p> |

| | |
|---|----------------------------|
| <p>7) Progetto Definitivo del centro del Centro Cottura: Lay out, organizzazione e ripartizione dei flussi, percorso delle merci dalla ricezione al confezionamento. Tipologia qualità e quantità delle attrezzature Soluzioni tecniche proposte con relativa qualità delle finiture</p> | <p>Max 30 punti</p> |
| <p>8) Piano di Manutenzione</p> | <p>Max 2 punti</p> |
| <p>9) Programma di Formazione, addestramento, aggiornamento del personale per tutta la durata dell'appalto</p> | <p>Max 4 punti</p> |
| <p>10) Proposte progettuali di educazione alimentare nelle scuole a incontri sul territorio svolti per la promozione della cultura alla buona, sana e corretta alimentazione, alla prevenzione dell'obesità infantile e al giusto consumo degli alimenti</p> | <p>Max 4 punti</p> |
| <p>11) Migliorie riferite al servizio per fornitura pasti aggiuntivi al di fuori di quelli previsti dal bando ma ricompresi nel prezzo ai sensi dell'art.22 del C.S.A.</p> | <p>Max punti 10</p> |

**B) PROFILO ECONOMICO SINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 30
così attribuibili:**

1) OFFERTA COSTO PASTO complessivo annuo punti max 30

Il punteggio relativo all'offerta economica viene attribuito in ragione del prezzo complessivo annuo offerto dalla Ditta, ottenuto dalla SOMMA dei prezzi complessivi annui offerti per tipologia di pasto, calcolati rispettivamente moltiplicando il prezzo offerto per ogni tipologia di pasto (in ribasso rispetto al valore fissato dal Comune a base di gara, IVA esclusa) per il numero dei pasti presunti annui previsti per tipologia di pasto.

Il punteggio massimo di 30 (trenta) punti verrà attribuito all'offerta economica più bassa.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{30 \times \text{offerta più bassa}}{\text{offerta in esame}}$$

(arrotondamento del risultato in eccesso o per difetto alla seconda cifra decimale, se la terza è rispettivamente superiore o uguale/inferiore a 5)
Non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 8) NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo si prevede la fornitura di un numero di pasti giornalieri di circa 750 unità (nelle giornate di massima fruizione del servizio). Ad appalto assegnato viene stabilito il numero effettivo e sulla base prevista la possibilità di oscillazione in più o in meno del 30%.

Il numero dei pasti viene rilevato con le modalità di cui al successivo articolo 13.

Il Comune non assume, comunque, alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti, pertanto, il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 9) CARATTERISTICHE GENERALI DEL MENU'

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di erogare il servizio nel rispetto dei menu stagionali. E' fatto d'obbligo, altresì, alla Ditta medesima di trasmettere secondo i tempi impartiti dalla Stazione appaltante, ricettario e grammature nel rispetto delle Linee guida Regionali in materia, riferiti ai menu.

Il Comune ha la facoltà di chiedere la variazione anche parziale, dei suddetti menu; in tal caso la proposta, completa di ricettario e grammature, formulata a cura del Dietista/Tecnologo alimentare della Ditta Appaltatrice dovrà essere strutturata su almeno 6 settimane, a rotazione per l'intero anno scolastico.

La proposta suddetta, sarà inoltrata, a cura della Stazione Appaltante, all'Azienda Sanitaria di Matera competente per territorio, per la relativa vidimazione. Prima dell'inoltro il Comune avrà la facoltà di esprimere le necessarie valutazioni in merito, indicando eventuali modifiche e/o integrazioni. Il menu dovrà in ogni caso prevedere:

A) la seguente composizione:

- primo piatto
- secondo piatto/pizza
- verdura cruda e/o cotta
- frutta fresca
- pane, acqua e ogni altro alimento a completamento delle pietanze anzidette (parmigiano, olio extra vergine d'oliva, aceto, sale, pepe ecc.)

(Il primo piatto ed il secondo piatto potranno essere sostituiti dal piatto unico).

B) l'utilizzo dei seguenti prodotti (fonte: Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle Denominazioni di Origine Protetta e delle indicazioni Geografiche Protette - Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 - aggiornato al 24 agosto 2012 - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali):

- Grana Padano o Parmigiano Reggiano D.O.P.
- riso vialone nano veronese I.G.P.

C) l'utilizzo di:

- pane fresco
- prodotti di provenienza italiana per gli alimenti che lo consentono;

D) la stagionalità: autunno-inverno (ottobre - marzo), primavera-estate (aprile - giugno) salvo eventuali anticipi o posticipi richiesti dall'Istituzione sulla base della situazione climatica del momento;

E) la capacità di garantire, all'occorrenza, pasti alternativi per motivi etnico-religiosi

F) diete speciali, debitamente documentate da certificazione medica; in tal caso la Ditta Appaltatrice sarà obbligata a produrre diete speciali, elaborate da un/una dietista e dovrà rispettare tutte le prescrizioni di legge previste in materia.

II menu ordinario adottato può, in ogni caso, essere soggetto a variazioni per sopraggiunte e motivate esigenze del Comune e/o dell'Istituto Scolastico.

Su richiesta del Comune, la Ditta Appaltatrice è tenuta a fornire, in alternativa menù ordinario, cestini da viaggio, confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente e dotati di tovaglioli di carta, così indicativamente composti:

- una focaccia monoporzione
- due panini al prosciutto e/o formaggio secondo indicazioni
- un succo di frutta in brik
- una bottiglia da 500 ml di acqua minerale naturale
- un frutto di stagione
- un pacchetto di biscotti monoporzione o una porzione di dolce tipo crostata

Per la preparazione di diete speciali (es. celiachia, diabete, favismo, intolleranze, allergie ecc. debitamente documentate da certificazione medica) potranno anche essere richiesti alimenti non previsti nel capitolato, senza alcun diritto di maggiorazione di prezzo. In questi casi di diete speciali la Ditta dovrà utilizzare, a proprie spese e senza alcun titolo di rimborso, posate e stoviglie espressamente dedicate in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione incrociata allergizzante.

Art. 10) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere conformi in tutto e per tutto ai requisiti e alle caratteristiche previste dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Nazionale.

Alla Ditta aggiudicataria del servizio spetta **l'obbligo** di dimostrare, tramite apposite certificazioni, l'impiego di derrate alimentari prive di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

Art. 11) SPECIFICA PER I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

"La ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. (CE) 966/09 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di Ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004 e

successive modifiche ed integrazioni."

Art. 12) CONSEGNA DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

Il trasporto dei pasti è a carico dell'appaltatore.

I pasti dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei a garantire la conservazione igienica delle sostanze alimentari in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche così come disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26.3.1980 n. 327.

La distribuzione a carico della ditta appaltatrice dovrà essere effettuata con mezzi in regola con il sopra citato D.P.R.

Fra il termine della preparazione di pasti e la loro consegna al plesso scolastico dovrà intercorrere un periodo di tempo più ristretto possibile e, comunque, non superiore a 30 minuti.

Art 13) RILEVAMENTO DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura, al rilevamento delle prenotazioni giornaliere degli alunni che usufruiranno della mensa scolastica entro le ore 9,30 e la rilevazione di eventuali diete speciali.

Art. 14) TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Di norma la ditta appaltatrice dovrà assicurare i seguenti servizi:

- Approvvigionamento delle derrate,
- Stoccaggio delle stesse,
- Prenotazione dei pasti,
- Produzione dei pasti,
- Produzione delle diete speciali,
- Confezionamento dei pasti,
- Trasporto,
- Apparecchiatura,
- Porzionamento,
- Distribuzione,
- Sbucciatura frutta,
- Sparecchiatura tavoli e pulizia degli stessi,
- Lavaggio vettovagliamento e pulizia centro cottura,
- Ritiro dei contenitori termici e lavaggio presso il centro cottura,
- Sanificazione centro cottura.

Art. 15) PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti destinati alla ristorazione degli Istituti Scolastici del Comune di Pisticci dovranno essere preparati e confezionati nei locali del Centro

Unico di cottura che il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice, previa ristrutturazione e messa a norma dei locali come indicato nel progetto tecnico presentato in sede di gara a carico della ditta stessa. Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi avanzati. I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo ecc,) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse, il loro abbinamento dovrà avvenire, a cura del personale addetto alla distribuzione, al momento del consumo del pasto stesso, altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali la Ditta deve fornire al personale addetto alla distribuzione dei pasti tutto l'occorrente (olio, sale , pepe limone ecc).

Art. 16) FORNITURA DELLE ATTREZZATURE

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito i locali destinati a diventare centro unico di cottura, visionabili in loco tramite sopralluogo di cui al successivo art. 32) del presente capitolato.

La ditta è tenuta a provvedere alla ristrutturazione dei locali, degli impianti ed all'inserimento delle attrezzature necessarie per il corretto svolgimento del servizio, inoltre, dovrà garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti e/o alla loro sostituzione e integrazione qualora non funzionale per tutta la durata del contratto.

Qualora la ditta non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria del materiale d'uso, il Comune di Pisticci provvederà, incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando direttamente al gestore la spesa da sostenere.

Alla scadenza del contratto gli impianti e le attrezzature fornite dalla ditta, rimarranno alla stessa senza alcun onere a carico del Comune.

Art. 17) PULIZIA LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA E A REFETTORI

Pulizia ambienti: il centro unico di cottura e i relativi locali di pertinenza (pavimenti, mobili, infissi, vetri, porte) dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa Aggiudicataria e si dovranno osservare le norme stabilite dalle vigenti normative e le norme contenute in ogni altra eventuale ulteriore disposizione, secondo le indicazioni contenute nei protocolli di pulizia e sanificazione.

Pulizia attrezzature presso il centro unico di cottura: al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e confezionamento degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni

residuo e sanificate a cura dell'Impresa Aggiudicataria.

Pulizia stoviglie ed attrezzature: l'impresa dovrà provvedere quotidianamente alla pulizia delle pentole, dei contenitori per il trasporto dei pasti e provvedere allo sbarazzo dei locali di consumo con relativo stoccaggio e separazione dei rifiuti. Verrà curata particolarmente dall'impresa aggiudicataria la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lasciano tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti. La pulizia dei vassoi porta-pasta dovranno essere puliti giornalmente con pulitura in lavastoviglie.

Norme igieniche: la ditta appaltatrice provvederà periodicamente (almeno una volta a settimana) alla disinfezione dei macchinari, maniglie, porte, attrezzature varie, pavimenti. Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori termici per il trasporto degli alimenti è a carico della ditta appaltatrice, secondo le indicazioni contenute nei protocolli di pulizia e sanificazione.

Art. 18) COMPITI DELL'APPALTATORE

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese di pubblicazione della gara in oggetto pari ad un valore presumibile di € 9.000,00 (Novemila/00).

Oltre a quanto già espressamente descritto e citato negli articoli precedenti è compito della ditta appaltatrice provvedere a:

- fornire le derrate alimentari, pane fresco compreso, secondo le Linee guida Regionali in materia di ristorazione scolastica e secondo i menu vigenti fino a nuova emanazione; dovrà sempre essere garantito un quantitativo superiore al 5% del fabbisogno giornaliero, nonché la bottiglia di acqua per i pasti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.
- Mettere a disposizione gli automezzi per il trasporto dei pasti.
- Fornire piatti, bicchieri, posate, caraffe, tovaglioli e tovaglette a perdere, vassoi portavivande.
- Fornire porta sacco e bidone porta rifiuti.
- Fornire idoneo abbigliamento a tutto il personale impiegato nel centro unico di cottura e nei refettori.

Fornire il personale necessario secondo l'organizzazione che la ditta aggiudicataria vorrà darsi, tenendo conto che il coordinamento dell'intero servizio è a suo carico e che dovrà provvedere anche alla distribuzione - porzionamento.

- Provvedere alla formazione del personale dipendente dalla ditta medesima e impiegato sul servizio (cucina e refettori).
- Assunzione diretta, esonerando in toto l'Amministrazione Comunale, della responsabilità derivante dall'applicazione del D.Lgs. n. 155/97 di seguito denominato HACCP "autocontrollo Ristorazione" ed il subentrare nelle autorizzazioni sanitarie del centro unico di cottura.

- Fornire un 5% di materiale di consumo (coperti) in più rispetto al numero di pasti giornalieri.
- Fornire il materiale di pulizia, a norma di legge, necessario per la pulizia e sanificazione dei locali cucina e della strumentazione e attrezzatura ubicata nei vari refettori.
- Fornire i blocchetti buoni pasto, con relativa stampa, il cui testo sarà fornito dall'ufficio competente o altre modalità di accesso alla sala mensa che la ditta appaltatrice proporrà in sede di gara.
- Relativi costi per le utenze (acqua, energia elettrica, gas).

Art. 19) ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune di Pisticci mette a disposizione i locali da adibire a centro unico di cottura.

Art. 20) ANALISI DEGLI ALIMENTI E VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

L'Azienda Sanitaria Locale tramite il Servizio di Igiene Pubblica sul territorio ed il servizio di veterinaria possono procedere in ogni momento, nei luoghi e nelle fasi di lavorazione, a prelievi d'ufficio allo scopo di controllare la salubrità e l'igiene del prodotto, nonché la rispondenza dello stesso a quanto previsto nell'offerta – progetto, attraverso l'analisi eseguita dal laboratorio pubblico.

Il riscontrare dall'analisi della presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti nonché al capitolato di appalto e/o fornitura, come il verificarsi di eventi dannosi alla salute degli utenti, riscontrare deficienze, irregolarità o inconvenienti nonché il verificare lo scorretto comportamento igienico del personale, determinerà la recessione dal contratto o il pagamento delle penalità nello stesso previste.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il Comune si riserva di effettuare, anche con la collaborazione del Funzionario responsabile, controlli sull'esecuzione del servizio.

Art. 21) SISTEMA HACCP

La Ditta aggiudicataria deve effettuare a proprie cure e spese il servizio di autocontrollo della qualità conformemente a quanto previsto dal D.Lgs.n.155/97. La Ditta dovrà, pertanto, presentare all'Amministrazione Comunale copia del proprio Piano di Autocontrollo in concomitanza della firma del contratto.

Art. 22) SERVIZI AGGIUNTIVI

Non sono previste interruzioni del servizio, se non nei periodi di chiusura delle istituzioni scolastiche e dei servizi socio assistenziali comunali. Il Comune potrà richiedere alla ditta appaltatrice la fornitura di pasti per gli anziani o per i meno abbienti.

Art. 23) PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

La programmazione ed il controllo dell'attività di refezione scolastica , saranno effettuati dal Comune di Pisticci dal responsabile del servizio scolastico.

L'appaltatore sarà tenuto, a richiesta del responsabile, a relazionare in ordine all'organizzazione delle prestazioni e a tenere conto di eventuali suggerimenti che non comportino maggiori oneri finanziari.

Art. 24) EVENTUALI VARIAZIONI CONTRATTUALI

Il Comune si riserva la possibilità di variare l'importo complessivo dell'appalto, così come quantificato all'art. 6 in base alle effettive necessità.

Qualora durante l'esecuzione del servizio l'Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, dovesse verificare la necessità di integrare lo stesso con ulteriori prestazioni e attività di natura complementare, potrà aggiudicare tali servizi complementari all'operatore economico aggiudicatario del presente appalto, ai sensi dell'art. 31 comma 4 lett. a) della Dir. 2004/18/CE, art. 57 comma 5 del dig. 163/2006; in tale ipotesi la Ditta aggiudicataria è vincolata a praticare le medesime condizioni economiche.

Art. 25) CORRISPETTIVO

Il corrispettivo dovuto è quello risultante dall'offerta "costo-pasto" della Ditta aggiudicataria.

Con tale corrispettivo il prestatore del servizio si intende compensato di qualsiasi suo avere, senza alcun diritto di pretendere dal Comune di Pisticci nuovi e maggiori compensi per servizi svolti.

Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate mensili posticipate, previa presentazione di regolare fattura, debitamente vistata dal Responsabile del Servizio Scuola a seguito di valutazione circa la corretta e regolare esecuzione del servizio.

Sarà cura dell'operatore economico aggiudicatario dell'appalto compilare un prospetto riepilogativo dei pasti effettivamente erogati suddivisi per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, e presentare la fattura possibilmente entro il ventesimo giorno del mese successivo a quello in cui si è svolto il servizio.

Le fatture verranno liquidate entro sessanta giorni dalla data di

ricevimento delle medesime da parte del Comune.

Art. 26) PERSONALE

Per l'attuazione delle prestazioni di cui al presente capitolato, si richiede personale in possesso dei seguenti requisiti:

- possedere capacità fisiche, professionali ed idoneità sanitaria per il migliore espletamento del servizio;
- essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza, attenendosi scrupolosamente al segreto d'ufficio;
- possedere capacità di lavorare in equipe con altri operatori per definire, verificare e aggiornare i propri programmi di intervento.

Il Comune ha facoltà di chiedere, con specifica motivazione, l'allontanamento di quei lavoratori che arrechino disservizio.

L'azienda aggiudicataria si occuperà:

- progetti di educazione alimentare e incontri su temi inerenti l'alimentazione che si terranno sia con i bambini e ragazzi durante l'orario scolastico, in accordo con il Dirigente Scolastico, sia con le famiglie in orario serale;
- gestione dell'area diete e organizzazione della produzione e veicolamento delle diete speciali che dovessero essere necessarie nelle scuole, in base a quanto previsto dalle " Linee guida della Regione in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"
- sviluppo e proposte dei menu.

Art. 27) FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Nell'ottica di promuovere lo sviluppo di abilità, conoscenza e capacità, tenendo conto della tipologia degli utenti, la ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la formazione/aggiornamento del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto per almeno 20 ore annue, da espletarsi al di fuori dell'orario di servizio e senza alcun compenso da parte del Comune, su temi principali inerenti le attività da svolgere.

Art. 28) COORDINAMENTO

Spetta al responsabile del servizio scolastico del Comune il coordinamento dei servizi oggetto dell'appalto, tramite pianificazione delle attività ed in collaborazione con il responsabile della Ditta aggiudicataria, al fine di assicurare una organizzazione uniforme ed efficiente; garantire la corrispondenza delle prestazioni alle finalità del servizio qualitativamente idonee a soddisfare i bisogni degli utenti.

Spetta alla Ditta aggiudicataria:

- garantire funzionalità, adattabilità ed immediatezza degli interventi;
- garantire la riservatezza delle informazioni;

- assicurare capacità di valutazione e di indirizzo per quanto concerne la tipologia, la quantità e qualità delle prestazioni, le modalità di attuazione delle stesse, le mansioni operative ed i tempi conseguentemente impiegati;
- verificare gli aspetti tecnico-operativi degli operatori;
- organizzare, in collaborazione con gli Uffici del Comune, uno schedario informativo, che verrà tenuto aggiornato da questi ultimi, che raccolga tutti i dati più significativi sul servizio nel rispetto del segreto d'ufficio e delle norme in materia di protezione dei dati personali;
- partecipare periodicamente alle verifiche con il Responsabile dell'Ufficio Scuola;
- effettuare riunioni al di fuori dell'orario di lavoro senza alcun compenso da parte del Comune per coordinare il gruppo degli operatori e sollecitare un sistema di comunicazione efficace per una crescita professionale;
- organizzare corsi di aggiornamento come previsto al precedente art. 27.

Art. 29) PERSONALE E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Il personale impiegato e che a qualsiasi titolo presterà la sua attività nell'ambito dell'organizzazione della Ditta aggiudicataria del servizio non avrà, sotto alcun profilo, rapporti con l'Ente committente. La Ditta aggiudicataria assicurerà le prestazioni con proprio personale avente i requisiti professionali e tecnici di cui al precedente art. 26), regolarmente assunto e, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi, previdenziali, oneri antinfortunistici ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali. Nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato, nè potrà essere posto a carico dello stesso alcun diritto di rivalsa o indennizzo.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice sarà unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale ed essere provocati a terzi nell'espletamento del servizio e dovrà contrarre idonee polizze assicurative antinfortunistiche e di responsabilità civile verso terzi, come meglio descritta al successivo articolo 35), in modo da garantire ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dalle attività e dal rapporto di servizio. La Ditta deve provvedere a proprie spese a dotare il personale di tesserino di riconoscimento.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei confronti del suddetto personale il contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto di appartenenza ed eventuali accordi integrativi territoriali, relativamente al trattamento salariale, normativo,

previdenziale ed assicurativo. In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata ed il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

Con riferimento alla regolarità contributiva, l'appaltatore dovrà trasmettere trimestralmente all'Amministrazione Comunale una attestazione di correttezza contributiva rilasciata dalla sede INPS competente.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad indicare al suo interno un responsabile del servizio per gli aspetti gestionali organizzativi, quale interlocutore unico, responsabile durante le ore di lavoro per ogni problema organizzativo relativo al servizio.

Art. 30) RECAPITO

Per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio delle attività, il nome del responsabile del servizio mensa reperibile presso il centro unico di cottura, il nome del responsabile amministrativo e dell'ispettore di zona, la sede di lavoro ed i rispettivi recapiti telefonici.

Art. 31) RISPETTO D.LGS. n. 81/2008, D.LGS. n. 196/2003 e L.n. 68/1999

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs. n.81/2008, e successive modificazioni. A tal fine dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile per la sicurezza e del medico competente.

- nel rispetto delle disposizioni previste dal D.Lgs. n.196 del 30.06,2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali"; in particolare l'aggiudicatario s'impegna a custodire, secondo le regole e modalità ivi previste, i dati personali degli utenti, a non diffondere informazioni inerenti i medesimi di cui possa venire in possesso nel corso del servizio e a comunicare al Comune il nominativo del responsabile del trattamento dei dati.

- nel rispetto delle disposizioni previste dalla Legge n. 68/1999 avente ad oggetto il collocamento dei disabili.

Art. 32) PRESA VISIONE DEI LOCALI

L'impresa che intende partecipare alla gara dovrà procedere alla ricognizione dei locali che saranno adibiti a centro unico di cottura e oggetto dei servizi di ristorazione. Dell'effettuato sopralluogo verrà

rilasciato dall'Ufficio Tecnico comunale al rappresentante della ditta specifica attestazione da prodursi in sede di gara insieme alla documentazione amministrativa.

Il Comune si rende disponibile a far visitare alle imprese interessate i locali oggetto dei servizi di mensa, almeno gg. 10 prima della scadenza dell'appalto. Il sopralluogo già effettuato dalle ditte interessate in base al precedente bando resta valido ed efficace a tutti gli effetti di legge.

Art 33) PERIODO DI PROVA

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria sempre che l'offerta sia rispondente alle esigenze del servizio. La ditta subentrante si farà carico di tutti i costi sostenuti dall'impresa prima aggiudicataria relativamente ai costi sostenuti per la messa a norma e l'allestimento del centro unico di cottura.

Art. 34) SUPERVISORE DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del supervisore del servizio di mensa scolastica che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio.

Art. 35) RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta deve effettuare il servizio appaltato a proprio rischio e spese nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente capitolato.

E', inoltre, responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta o al personale da essa dipendente.

La Ditta appaltatrice è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio o a terzi, nonché agli operatori stessi, nel corso dello svolgimento delle attività imputabili a colpa o volontà dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, o inosservanza delle disposizioni contrattuali e di legge. A tal fine dovrà procedere alla stipula di congrua polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi, con massimali di importo non inferiore ad € 1.500.000,00 per ogni sinistro e di € 500.000,00 per persona, con inclusione nella definizione di "terzi" anche dei prestatori di lavoro. Copia della polizza dovrà essere presentata all'Amministrazione anteriormente alla stipulazione del contratto.

Art. 36) DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio principale assunto, tranne che per i servizi secondari, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Art. 37) REVISIONE DEI PREZZI

La revisione del prezzo potrà essere richiesta dopo il primo anno di svolgimento del servizio ai sensi dell'art. 6 della legge n.537/93 e successive integrazioni e modifiche, sulla base dell'indicatore ISTAT .

Art. 38) SCIOPERI

Qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa aggiudicataria è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione al Comune, nonché a garantire un servizio di emergenza.

Art. 39) CAUZIONE PROVVISORIA

A carico dei concorrenti, pena l'esclusione: cauzione provvisoria pari a € **101.250,00** (diconsi euro centouno duecentocinquanta/00) corrispondente al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto a base d'asta, costituita mediante: polizza fidejussoria bancaria o assicurativa a favore del Comune. La fidejussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria.

Art. 40) CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo ai sensi dell'art.113 del D.L.vo n. 163/2006, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la

rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione dovesse rivalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 41) PENALITA'

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dal Comune.

La ditta appaltatrice, ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, previa contestazione scritta da parte del Comune, cui la Ditta, potrà contro dedurre nel termine di 10 gg dal ricevimento, è tenuta al pagamento di sanzioni giornaliere così quantificate in base alla gravità del disservizio:

- € 100,00 nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura indicata prevista dalle Linee Guida in materia di nutrizione vigente e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- € 100,00 nel caso di ritardo nella consegna c/o distribuzione delle vivande superiore ai 20 minuti;
- € 100,00 nel caso di non corrispondenza delle temperature previste dalla normativa vigente;
- € 200,00 nel caso di fornitura non conforme alle caratteristiche merceologiche previste, con possibilità da parte dell'Ente Locale, al fine di garantire il regolare espletamento del servizio, di approvvigionarsi presso altri fornitori con spese a carico della ditta;
- € 100,00 nel caso di mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, orari che verranno comunicati non appena definiti dai Dirigenti Scolastici competenti.

- € 150,00 nel caso di fornitura di pasti diversi da quelli previsti nelle tabelle dietetiche concordate con il Responsabile del Servizio Scuola , escluse cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta Appaltatrice;

- € 500,00 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate.

Si procederà al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate all'appaltatore in via amministrativa.

Art. 42) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- A. interruzione del servizio senza giusta causa;
- B. inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- C. concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi principali;
- D. grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio;
- E. in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- F. mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- G. per motivi di pubblico interesse;
- H. avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre;
- I. il Comune potrà, altresì, procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile.
- J. nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune , salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Art. 43) SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblico-amministrativa e qualsiasi spesa inerente o conseguenziale a questa, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico della Ditta.

Art. 44) DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del presente contratto la Ditta dovrà eleggere il proprio domicilio in Pisticci. Le controversie che dovessero sorgere tra la Ditta Appaltatrice e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferiti al Tribunale competente, Foro di Matera.

Art. 45) NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme vigenti, in quanto applicabili.