

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DEL MICRO
ASILO NIDO COMUNALE DI CONTROGUERRA E SERVIZIO DI
SUPPORTO PER COLONIA MARINA MINORI**

ANNI SCOLASTICI (2): 2017/2018 e 2018/2019

Importo complessivo a base d'asta € 130.096,00 (IVA esclusa)

Determinazione a contrarre del Responsabile Ufficio Amministrativo n. 97 del 11.07.2017.

Art. 1

OGGETTO DEL CONTRATTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto:

1. acquisto delle derrate alimentari in base alle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL di Teramo nonché, prodotti per la pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali utilizzati per l'espletamento del servizio
2. supporto di 1 cuoca presso il centro cottura della scuola dell'infanzia statale in ausilio alla cuoca comunale per un monte ore giornaliero minimo di 6 ore per:
 - rilevazione presenze pasti, preparazione, cottura pasti per bambini, personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta servizio presso la struttura scolastica
 - sporzionamento e distribuzione pasti
 - preparazione e riordino degli spazi, dei locali e delle attrezzature servizio mensa – pulizia e sanificazione
3. n. 1 cuoca per la gestione del centro di cottura del micro asilo nido comunale e pulizia per un monte ore giornaliero minimo di 6 ore per:
 - rilevazione presenze pasti, preparazione, cottura pasti per bambini, personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta servizio presso la struttura scolastica
 - sporzionamento e distribuzione pasti
 - preparazione e riordino degli spazi, dei locali e delle attrezzature servizio mensa – pulizia e sanificazione

Si precisa che, ogni anno a seguito della chiusura dell'anno scolastico e quindi del termine della refezione presso la scuola dell'infanzia statale, UNA delle suddette unità lavorative dovrà essere utilizzata per 6 ore giornaliere per l'assistenza dei bambini (frequentanti l'ultimo anno della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di 2^a grado) durante la colonia marina che generalmente è effettuata nel mese di luglio, dal lunedì al venerdì (senza somministrazione del pasto); il servizio consiste nella sorveglianza sugli scuolabus e durante la permanenza presso lo stabilimento balneare che ospita il gruppo dei partecipanti.

La tipologia del pasto presso la scuola dell'infanzia statale oggetto del servizio è la seguente:

Colazione

Pranzo:

primo piatto

secondo piatto

contorno (verdura cotta e cruda)

frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert)

acqua naturale minerale in bottiglia di plastica o prelevata con bottiglie di vetro presso il chiosco dell'acqua sito in via E. Fermi adiacente alla scuola dell'infanzia statale

pane

La tipologia del pasto presso il micro asilo nido comunale oggetto del servizio è la seguente:

Colazione

Pranzo

primo piatto

secondo piatto

contorno (verdura cotta e cruda)

frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert)

acqua naturale minerale in bottiglia di plastica

pane

Merenda

I pasti vengono preparati e cotti esclusivamente nei locali di proprietà comunale nella cucina della scuola dell'infanzia statale in Via E. Fermi e nella cucina del micro asilo nido comunale in via S. Giovanni.

Il Comune di Controguerra mette a disposizione i suddetti locali senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati con tutte le attrezzature ivi presenti necessarie per la preparazione e cottura dei pasti (elettrodomestici – stoviglie – pentolame – piatti - bicchieri – posate) e si farà carico delle spese relative alle utenze.

Il numero presunto dei pasti per anno scolastico per bambini e **personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta servizio presso la scuola dell'infanzia statale è di circa 10.440**

Il numero presunto dei pasti per anno educativo per bambini e personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta servizio presso il micro asilo nido comunale è di circa 3.400

per un totale annuale complessivo di pasti n. 13.840

per un importo complessivo annuo presunto di € 65.048,00

Il prezzo unitario a base d'asta per singolo pasto fornito è di € 4,70 – iva esclusa – da considerarsi onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto a carico della ditta offerente, comprensivo degli emolumenti da corrispondere al proprio personale secondo le norme contrattuali vigenti pertanto, il prezzo dell'offerta sarà riferito in modo unitario al costo di un pasto – Iva esclusa.

I dati di cui sopra sono desunti dalle iscrizioni per l'anno scolastico 2017/2018

Non sono ammesse offerte in aumento ma solo in ribasso. L'aggiudicazione avverrà anche nel caso in cui pervenga una sola offerta ritenuta valida.

I quantitativi dei pasti potranno variare in eccesso o in difetto senza che ciò comporti una modifica delle condizioni stabilite nel presente capitolato e del prezzo di aggiudicazione.

Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, alla ditta aggiudicataria del servizio, saranno pagati tutti pasti effettivamente erogati al costo unitario di aggiudicazione.

La ditta appaltatrice si impegna su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad eseguire in casi particolari, servizi estemporanei attivati in caso di necessità imprevedibili. In tal caso la ditta appaltatrice sarà obbligata ad accettare l'eventuale estensione dei servizi oggetto del presente appalto, la quantificazione dei costi relativi sarà stabilita mediante applicazione del costo unitario di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 63, 5[^] comma del D. Lgs. n. 50/2016.

E' prevista una verifica sul buon andamento complessivo della gestione del servizio di refezione da parte dell'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione si riserva, sulla base della relazione predisposta dai competenti uffici comunali di proseguire o rescindere il rapporto senza che ciò possa dare adito da parte della ditta appaltatrice a richieste di compensi, rimborsi di alcun genere od a qualsiasi obbligo in merito all'interrotto rapporto in capo all'Amministrazione.

Art. 2

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio mensa della scuola dell'infanzia è coordinato dalla cuoca comunale pertanto, l'addetto alla ristorazione con mansione di cuoca, alle dipendenze della ditta **sarà di supporto** e dovrà coordinarsi con il dipendente di ruolo. In caso di particolari problematiche dovrà essere data tempestiva comunicazione al Comune.

Il comune non sostituirà la cuoca alle proprie dipendenze in caso di assenza non superiore a 10 (dieci) giorni lavorativi

La gestione del servizio mensa del micro asilo nido comunale deve essere svolta dalla cuoca della ditta.

Nella scuola dell'infanzia il servizio di refezione inizia il 1° ottobre e termina il 30 giugno di ogni anno nel rispetto del calendario scolastico comunicato dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo competente territorialmente e nel

micro asilo nido comunale **dal 1° settembre al 31 luglio** con esclusione delle festività, delle vacanze natalizie e pasquali ed in casi eccezionali previa ordinanza sindacale.

Per il micro asilo nido comunale, in caso di ampliamento dell'offerta formativa, è possibile l'apertura anche nel mese di agosto pertanto, il servizio dovrà essere comunque garantito, con eventuale estensione del contratto, come esplicitato nell'art.1.

In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato.

La preparazione, la somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata per 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì con esclusione del sabato e degli altri giorni in cui i plessi resteranno chiusi per qualsiasi causa.

L'orario del pasto sarà comunicato dall'ufficio competente del Comune di Controguerra.

Il Comune si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare sia la data d'inizio che la data di cessazione del servizio, senza che la Ditta aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'eventuale chiusura di una o più strutture per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta necessità di espletare diversamente il servizio di refezione scolastica, comporterà la cessazione della gestione in appalto relativamente alla/e strutture interessata/e previo preavviso di almeno 48 ore. In tal caso, la ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

La ditta appaltatrice si impegna, in caso di impossibilità a prestare il servizio a causa di sciopero del proprio personale dipendente, a darne comunicazione all'Amministrazione comunale almeno 48 ore prima.

Le caratteristiche dei pasti che la ditta dovrà somministrare giornalmente devono essere conformi a quelle stabilite dalle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica - rilascio 2016 (ALL. G) che si allegano e diventano parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale. I pasti sono preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature e del menù indicato nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica - rilascio 2016. La ditta libera il Comune di CONTROGUERRA da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

I menu, le grammature e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti sono specificate nei menu settimanali allegati, i quali potranno variare secondo le prescrizioni dell' A.S.L.

Per tutti i servizi sono vietati i cibi precotti.

In pendenza dell'aggiudicazione del nuovo appalto e nell'eventualità di recesso, per un periodo massimo di mesi sei, qualora l'Amministrazione lo richiedesse, l'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte le forniture che si rendessero necessarie alle stesse condizioni del contratto originario.

Art. 3

MODALITA' DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti modalità:

1. Il servizio di fornitura, normalmente, si svolge dal lunedì al venerdì.
2. La ditta aggiudicataria dovrà definire con la cuoca comunale e con la cuoca del micro asilo nido un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale e di acquistare confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera.
3. La merce dovrà essere trasportata in automezzi idonei e specifici per il trasporto di alimenti e alle temperature previste, secondo quanto disposto dalla normativa vigente.
4. I generi alimentari dovranno essere accompagnati da un documento di trasporto delle merci.
5. Laddove il personale della refezione dovesse, a suo insindacabile giudizio, valutare il prodotto presentato come non conforme al capitolato e/o non di qualità superiore, la merce si intenderà non consegnata, quindi la ditta fornitrice a propria cura e spese dovrà provvedere al ritiro e alla immediata sostituzione.
6. Ogni rischio o danno durante la consegna, derivante dalle persone incaricate dei trasporti, dagli stessi mezzi di trasporto, dal personale dipendente della ditta o comunque da terzi, rimarranno a carico esclusivamente del fornitore che se le assume, senza nulla pretendere nei confronti dell'ente appaltante.

L'impresa rimane comunque responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione vigente in materia di fornitura alimentare.

La quantità e la grammatura delle derrate alimentari sono quelle indicate dal menù allegato alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. G).

Art. 4

COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio mensa consiste nelle seguenti attività:

- provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari per preparazione pasti relativamente al servizio mensa presso la scuola dell'infanzia statale
- n. 1 cuoca presso il centro cottura in ausilio alla cuoca comunale per un monte ore giornaliero di 6 ore
- intera gestione del refettorio del micro asilo nido comunale (fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari, preparazione pasti presso la cucina della struttura, apparecchiatura tavoli, sparcchiatura e pulizia tavoli e degli

spazi connessi e asserviti) in tutte le fasi della giornata (colazione – pranzo - merenda) con 1 cuoca per un monte ore giornaliero di 6 ore

- riassetto e pulizia delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti
- fornitura di materiale igienico – sanitario
- informazione e formazione del proprio personale (attestato di formazione in materia di igiene degli alimenti in corso di validità)
- conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni dei pasti serviti, per un totale di 200 gr. di prodotti, con peso medio del campione di 50 gr. per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4°C.

Art. 5

CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il Comune di Controguerra è obbligato a corrispondere alla ditta appaltatrice, con cadenza mensile e comunque successivamente alla verifica della rendicontazione mensile, quale corrispettivo dell'appalto, il prezzo unitario a pasto risultante all'esito della gara moltiplicato per il numero dei pasti erogati nel mese precedente.

Il prezzo per ogni pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA e al lordo di ogni spesa diretta o accessoria.

Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica ed a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA prevista per legge.

Il prezzo sarà stabilito dalla ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso ed invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

Art. 6

AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto derivante dalla somma delle risultanze delle somme dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche.

Si procede all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di parità del punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto risultante dalla somma dei punteggi attribuiti nella valutazione delle offerte economiche.

In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/1923.

Art. 7

CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti e sulle derrate alimentari, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune, sia mediante i preposti organi del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Teramo, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

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

ART. 8

OBBLIGO DELLE PARTI

La ditta provvede in proprio a quanto segue:

1. SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- acquisto delle materie prime

- n. 1 cuoca presso il centro cottura della scuola dell'infanzia statale in ausilio alla cuoca comunale per un monte ore giornaliero di 6 ore per
- preparazione pasti
- scodellamento e distribuzione dei pasti
- servizio di predisposizione e preparazione dei tavoli (apparecchiatura)
- riordino e pulizia dei tavoli
- pulizia dei locali ad uso cucina situata nella scuola e dei relativi arredi
- gestione dei rifiuti
- lavaggio delle stoviglie
- pulizia ordinaria degli impianti e delle attrezzature
- acquisto di detersivi e materiali di pulizia
- acquisto di materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio (es: rotolo asciugone, rotoli pellicola, alluminio e carta forno, bicchieri in plastica – tovaglioli monouso)
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, impianti e macchinari messe a disposizione dal Comune e reintegro in caso di rottura e/o usura
- La Ditta aggiudicataria, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune presenti in ciascun plesso scolastico, nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna. La Ditta aggiudicataria si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati alla Ditta Aggiudicataria eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni. Spetta alla Ditta Aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso. In tale ultimo caso, le attrezzature e le apparecchiature sostitutive e/o integrative fornite nel corso della gestione rimarranno, al termine della stessa, di proprietà del Comune di Controguerra. Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni dal guasto. La Ditta Aggiudicataria non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente capitolato.

Sono a carico del Comune di CONTROGUERRA

- le spese per le utenze necessarie al funzionamento della mensa: riscaldamento - acqua - luce - utenza telefonica

2. SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL MICRO ASILO NIDO COMUNALE

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- acquisto delle materie prime
- n. 1 cuoca per la gestione del centro di cottura e pulizia del micro asilo nido comunale per un monte ore giornaliero di 6 ore per:
- preparazione pasti
- scodellamento e distribuzione dei pasti
- servizio di predisposizione e preparazione dei tavoli (apparecchiatura)
- riordino e pulizia dei tavoli
- pulizia dei locali ad uso cucina e dei relativi arredi
- gestione dei rifiuti
- lavaggio delle stoviglie
- pulizia ordinaria degli impianti e delle attrezzature
- acquisto di detersivi e materiali di pulizia
- acquisto di materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio (es: rotolo asciugone, rotoli pellicola, alluminio e carta forno, bicchieri in plastica – tovaglioli e guanti monouso – salviette imbevute detergenti – fazzoletti carta)
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, impianti e macchinari messe a disposizione dal Comune e reintegro in caso di rottura e/o usura
- La Ditta Aggiudicataria, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune presenti in ciascun plesso scolastico, nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna. La Ditta Aggiudicataria si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati alla Ditta Aggiudicataria eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni. Spetta alla Ditta Aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nel plesso scolastico e loro eventuale

sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso. In tale ultimo caso, le attrezzature e le apparecchiature sostitutive e/o integrative fornite nel corso della gestione rimarranno, al termine della stessa, di proprietà del Comune di Controguerra. Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni dal guasto. La Ditta Aggiudicataria non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente capitolato.

Sono a carico del Comune di CONTROGUERRA

- le spese per le utenze necessarie al funzionamento della mensa: riscaldamento - acqua - luce - utenza telefonica smaltimento rifiuti (esente tassazione)

3. SERVIZIO DI SUPPORTO COLONIA MARINA PER MINORI

Si precisa che, ogni anno a seguito della chiusura dell'anno scolastico e quindi del termine della refezione presso la scuola dell'infanzia statale, UNA delle suddette unità lavorative dovrà essere utilizzata per 6 ore giornaliere per l'assistenza dei bambini durante la colonia marina che generalmente è effettuata nel mese di luglio, dal lunedì al venerdì (senza somministrazione del pasto); il servizio consiste nella sorveglianza sugli scuolabus e durante la permanenza presso lo stabilimento balneare che ospita il gruppo dei partecipanti.

ART. 9 QUALITA' DEI PASTI

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia di ristorazione scolastica.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, in conformità alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. G).

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.
- prodotti che non contengono O.G.M.
- prodotti non transgenici.

I pasti per gli insegnanti/adulti saranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabeti, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori delle cucine messe a disposizione dal Comune di Controguerra.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, a richiesta del Comune, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti STG, DOP e IGP, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede di offerta. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

ART. 10 TRASPORTO DERRATE ALIMENTARI

Il trasporto delle derrate alimentari da fornire alla scuola dell'infanzia statale ed al micro asilo nido comunale di Controguerra verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Il quantitativo delle derrate alimentari dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna.

I mezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto delle derrate alimentari e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente (n. registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004).

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I prodotti devono arrivare alla consegna protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

ART. 11 PERSONALE

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, in applicazione dell'art. 100 del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, il concessionario assume lo stesso personale addetto ai servizi che operava alle dipendenze della ditta uscente (n. 2 unità con qualifica di cuoco - livello C1 – 6 ore giornaliere)

La ditta appaltatrice dovrà fornire n. 2 cuoche assunte alle proprie dipendenze per minimo 6 ore giornaliere cadauno.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo.

In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiesto e senza che ciò possa costituire motivo di maggiori oneri.

ART. 12 TRATTAMENTO DEL PERSONALE

La ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge o contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro, si dichiara inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente di tutte le disposizioni antinfortunistiche ed igienico sanitarie vigenti, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente. Il personale di servizio deve essere professionalmente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio, essere in possesso di attestato di formazione ed adeguato abbigliamento nonché, dispositivi di protezione individuali in base alle vigenti norme di legge.

La ditta dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie nonché, indossare bracciali ed anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

La ditta si impegna a far partecipare il personale di cucina ad eventuali incontri e/o corsi di aggiornamento e formazione professionale organizzati dall'Amministrazione comunale e/o dall'Azienda ASL di Teramo.

ART. 13 CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti a sorveglianza sanitaria e i soggetti che risultassero non idonei alla mansione dovranno essere sostituiti. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'Amministrazione Comunale utilizza il competente Servizio della ASL di Teramo, per i controlli sanitari del personale. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART. 14 INFORTUNI E DANNI

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di Terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

ART. 15 INVENTARIO

L'Amministrazione comunale concede in comodato i locali e le attrezzature di sua proprietà necessari al funzionamento del servizio di mensa di cui al precedente art. 1, dichiarando che gli stessi sono conformi alle vigenti disposizioni di igiene e sicurezza e completamente efficienti, dandone atto nel verbale di consegna e consistenza da redigersi a cura delle parti. La ditta sarà responsabile del buon uso e della buona conservazione di detti impianti e attrezzature, impegnandosi alla restituzione a fine gestione nello stesso stato in cui sono stati ricevuti in consegna, salvo il deterioramento e il consumo dovuto all'uso. Al termine della gestione verrà redatto, a cura delle medesime parti, un verbale di riconsegna degli impianti e delle attrezzature.

Le pentole, gli utensili da cucina, nonché gli elettrodomestici che si rendessero necessari per perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione saranno acquistati dalla ditta aggiudicatrice.

ART. 16 CONTROLLO DI QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

L'impresa, ai sensi e per gli effetti della vigente normativa nazionale e comunitaria in materia agroalimentare, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti e a tal fine mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP, a carico della ditta appaltatrice come previsto dal Reg. CE 852/2004 dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime. L'impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori.

La ditta aggiudicataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di ordinaria pulizia e sanitizzazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali delle cucine.

Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali.

Al fine di garantire la qualità del servizio l'amministrazione comunale può:

- richiedere certificazioni di qualità dei prodotti impiegati per la preparazione, il nome delle ditte produttrici e fornitrici ed ogni altra informazione ritenuta utile;
- richiedere alla ditta analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti;
- verificare, in base alle norme di legge ed ai regolamenti vigenti, l'igiene e la salubrità degli impianti e del personale occupato;
- effettuare controlli sulla produzione e sulla qualità dei pasti destinati alla refezione scolastica, anche mediante la

fruizione di pasti nella mensa scolastica da parte di personale dipendente dal Comune o professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Controguerra, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio anche mediante l'ispezione alle attrezzature, locali, ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, con le modalità disciplinate dal precedente art. 7.

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la formazione professionale per il proprio personale di cucina in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno.

ART. 17 TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

Devono essere attuati tutti gli adempimenti finalizzati a garantire la rintracciabilità di filiera, mediante la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n. 1760 solo carni bovine inserire RECE 178/2002. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

ART. 18 SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione del refettorio, del locale cucina e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE 852/2004.

ART. 19 DISINFESTAZIONE

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno due volte l'anno, i locali utilizzati per la preparazione dei cibi, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate.

A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il Servizio di Igiene della ASL di Teramo. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

ART. 20 ASSICURAZIONI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura. L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato. L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziato l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; sarà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

ART. 21 MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato dal Comune di Controguerra entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili – distinte per plesso scolastico - e rendicontazione delle effettive presenze, debitamente documentate e vistate dal responsabile del servizio.

Il pagamento delle fatture mensili relative al servizio oggetto dell'appalto sarà subordinato alla presentazione di un'apposita autodichiarazione firmata dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria inerente il rispetto delle norme in materia di sicurezza e salute sul lavoro, la regolarità contributiva dei versamenti fiscali, contributivi ed assicurativi e l'assolvimento regolare del pagamento delle retribuzioni correnti mensili a favore dei dipendenti interessati anche in assenza del pagamento delle fatture da parte dell'Amministrazione.

In caso di inadempienza contributiva dell'impresa il Comune procederà agli interventi sostitutivi nei termini stabiliti dall'art. 4 del DPR 05.10.2010 n. 207 fatta salva l'applicazione delle ulteriori norme e disposizioni a tutela del lavoro qualora siano accertate inottemperanze e/o inadempienze agli obblighi precisati nel presente articolo, che prevedono la detrazione sui pagamenti in acconto se il contratto è in corso di esecuzione, oppure la sospensione del pagamento del saldo se il contratto è ultimato, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti e degli obblighi di che trattasi.

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sarà formalmente accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

ART. 22 SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di cedere e/o subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio in oggetto.
In caso di accertata trasgressione l'amministrazione procederà alla revoca immediata dell'incarico e all'incameramento della cauzione, fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia.

ART. 23 INADEMPIMENTO

Il mancato rispetto delle condizioni di cui al presente capitolato, in particolare di quanto disposto dagli artt. 7, 8, 9 e 10, consente all'Amministrazione comunale di disporre, a suo insindacabile giudizio, l'applicazione di una penale non inferiore alla somma di € 100,00 (euro cento) e non superiore alla somma di € 1.000,00 (euro mille), in ragione della gravità dell'inadempimento.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.

Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D. Lgs.n. 50/2016.

Detta penale sarà decurtata dal fatturato, in sede di liquidazione dell'ultima fattura dell'anno. Nel caso dovessero verificarsi tre successive segnalazioni scritte di inadempienze con conseguente applicazione della suddetta penale, l'Amministrazione potrà disporre la risoluzione del contratto, incamerando la cauzione, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

ART. 24 CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

La cauzione definitiva, di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, è stabilita nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa. In caso di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed ove il ribasso d'asta sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta.

Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte della stazione appaltante.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 25 CONTROVERSIE

Tutte le controversie, di qualsiasi natura, che dovessero sorgere fra il Comune appaltante e la ditta appaltatrice, se non potranno essere risolte bonariamente, saranno devolute alla competenza del Giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

ART. 26 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti di legge, l'appaltatore dovrà eleggere domicilio nel Comune di Controguerra.

ART. 27 D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Farà parte della documentazione del presente appalto il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) - ALL. H - per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. L'Amministrazione promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008.

ART. 28
OBBLIGHI SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136 e ss.mm.ii. nonché, tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 29
DISCIPLINA NORMATIVA

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente atto, le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia (in particolare si applica il D. Lgs. n. 50 del 18.04.2016 e ss.mm.ii).