

COMUNE DI BRONTE

Città Metropolitana di Catania

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE : COMUNE DI BRONTE

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Procedura Negoziata

(Art. 36 comma 2 D.L.gs n° 50/2016)

Servizio di refezione a favore degli alunni della Scuola Materna delle classi della Scuola Elementare del 1° e 2° Circolo e che effettuano l'orario prolungato, anno scolastico 2022/2023. Periodo novembre 2022 maggio 2023. CIG: 93661095A7.

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di "Refezione scolastica a favore degli alunni della scuola materna e delle classi della scuola elementare del 1° e 2° Circolo didattico che effettuano l'orario prolungato per l'anno scolastico 2022/2023 (Periodo novembre 2022 - maggio 2023) ad imprese o cooperative di ristorazione autorizzate e specializzate nel servizio di ristorazione scolastica collettiva, veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti a cura di personale proprio sanitarie.

ART. 2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi-razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto idonei al trasporto pasti conformi alla legislazione vigente.

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti e/o confezionati in monoporzione.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE DELLO STESSO

L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2022/2023(periodo novembre 2022-maggio2023);

- il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è comunque stabilito dall'A.C. e può essere variato insindacabilmente dalla medesima senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti;

– l'effettuazione del servizio di refezione scolastica nelle suddette scuole è legata a molteplici fattori in particolar modo all'applicazione della quota di compartecipazione al costo del servizio, trattandosi di un servizio a domanda individuale che potrebbe anche portare alla non effettuazione del servizio in alcune o in tutte le scuole;

– la data di inizio effettivo del servizio di refezione sarà comunicato alla ditta con preavviso di otto giorni.

– il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente sarà comunicato quotidianamente dalle scuole alla ditta appaltatrice entro le ore 9.30 di ogni giorno;

– il corrispettivo da pagare alla ditta sarà determinato in base alle effettive presenze giornaliere degli alunni, inoltre il pagamento avverrà previo riscontro tra: i pasti indicati in fattura e il prospetto degli effettivi pasti forniti generato dal programma di vendita dei buoni pasto;

Relativamente al pasto delle insegnanti saranno liquidati n. 49 pasti (distribuiti come sotto indicati) per quanto riguarda i pasti dei collaboratori scolastici il numero degli stessi sarà comunicato otto giorni prima dell'inizio del servizio

1° Circolo

Scuola Materna

Plesso Spedalieri: n. 3 pasti insegnanti;

Plesso IV Novembre: n. 2 pasti insegnanti;

Plesso Rodani: n.1 pasto insegnanti;

Scuola Elementare

Plesso Spedalieri: n. 5 pasti insegnanti;

2° Circolo

Scuola Materna

Plesso Mazzini: n. 3 insegnanti;

Plesso Marconi: n. 3 pasti insegnanti.;

Plesso Modigliani: n. 3 insegnanti;

Plesso Sciarotta n. 7 insegnanti;

Scuola Elementare

Plesso Mazzini: n. 5 insegnanti ;

Plesso Sciarotta: n. 17 pasti insegnanti;

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA.

L'utenza del servizio di refezione è costituita da Alunni delle Scuole Materne ed Elementari del 1° e 2° Circolo Didattico che attuano il tempo prolungato e dal personale docente e coll.scol..

ART. 5 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato d'oneri e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente.

ART. 6 - INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo del pasto caldo a base d'asta è stabilito in € 4,96 (oltre IVA) per ogni pasto fornito agli alunni della scuola materna ed elementare, al corpo insegnante e coll.scol. di cui all'art. 3.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso per comprovate inadempienze, anche solo parziali del capitolato speciale, da parte della ditta aggiudicataria, per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art. 1664, comma 2 codice civile sono a carico della ditta aggiudicataria. In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta se l'evento avviene prima delle ore 9.30, dopo sarà corrisposto l'importo dei pasti comunicati in quella data e solo per un giorno.

ART. 7 - TABELLE DIETETICHE I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, vistate dal servizio igiene alimenti e nutrizione dell'A.S.P. di Catania, che vengono allegati e costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale.

La ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica si impegna a rispettare la qualità merceologica degli alimenti descritti nelle predette tabelle dietetiche e a fornire frutta e verdura biologica.

L'elenco dei menù da servire sarà trasmesso dal Comune alla ditta fornitrice con almeno 15 giorni di anticipo sul periodo interessato.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di realizzare nelle scuole materne ed elementari che effettuano l'orario prolungato dei progetti di educazione alimentare che potrebbero modificare le tabelle dietetiche.

Le tabelle dietetiche saranno affisse presso ogni sezione di scuola Materna ed Elementare e potranno essere variate nel corso dell'anno, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'A.C. e previa autorizzazione degli organi sanitari competenti.

ART. 8 -PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura dei pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari, ed anche per alunni che per motivi religiosi seguono una dieta particolare, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

ART. 9 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Per poter partecipare alla gara d'appalto, i concorrenti dovranno presentare, pena esclusione, dichiarazione sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, resa ai sensi degli artt. 38 e 47 del D.P.R. 445/2000, con la quale attesti:

- di essere iscritto alla Camera di Commercio
- di indicare il Sig.....quale persona autorizzata a rappresentare la ditta o la società aggiornata con le modificazioni nello stato di fatto e di diritto, giusta legge 4/11/81 n.630 e D.M. 9/3/82;
- di avere preso piena ed integrale conoscenza del presente capitolato speciale d'oneri e della lettera d'invito e di accettarne incondizionatamente le prescrizioni, nonché di avere giudicato i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;
- di possedere veicoli idonei dal punto di vista numerico, almeno cinque, ed igienico-sanitario al trasporto dei cibi, autorizzati dall'autorità sanitaria con provvedimento n.... del....in conformità al D.P.R. 327/80 con gli estremi identificativi degli stessi;
- di essere in regola con gli obblighi di legge in materia previdenziale, fiscale, sociale;
- di essere in regola con le normative relative all'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Criticai Control Point) di cui al D.L. 155/97.
- di essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2015 per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da enti accreditati. I requisiti tecnici delle certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 dovranno essere posseduti dall'impresa

capogruppo e, qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni.

- di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad utilizzare un centro di cottura posto ad una distanza non superiore a 30 chilometri dalla sede del comune di Bronte, autorizzato ai sensi della normativa vigente in materia di ristorazione scolastica a fornire un numero di pasti non inferiore a 600, per l'esecuzione del servizio appaltato, e che in ogni caso assicuri che la durata di trasporto, distribuzione e somministrazione all'utente finale sia inferiore ad un'ora, come previsto dal D.A. 20/05/1996 n. 19372.

Si specifica che la distanza dal centro di cottura come sopra indicata ed anche ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui sotto, deve essere calcolata nelle modalità stabilite dall'ACI e cioè dal punto ove si trova il centro di cottura al luogo ove è ubicato il palazzo municipale di questo Comune.

ART. 10 MODALITA' DELLA GARA D'APPALTO

L'appalto del servizio ha durata di mesi 7 e precisamente da novembre 2022 a maggio 2023 dell'anno scolastico 2022/2023 e potrà continuare per l'anno scolastico successivo fino all'esaurimento delle risorse assegnate.

La procedura di aggiudicazione è quella di cui all'art. 36 comma 2 del D. lgs. vo 50/2016 utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 11- CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

I punteggi verranno attribuiti dalla Commissione Giudicatrice, con valutazione motivata e discrezionale, secondo i seguenti criteri di seguito specificati:

art. 95 del D.Lgs 50/16 "Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa", sotto l'aspetto qualitativo ed economico, con prevalenza del primo, e con l'attribuzione di max punti 100.

Ciascun concorrente dovrà presentare un'offerta tecno-qualitativa che contenga le caratteristiche del servizio. In tale offerta si dovranno espressamente prevedere e sviluppare i seguenti criteri e sottocriteri valutativi che costituiranno elementi di attribuzione del punteggio. L'assegnazione dei punteggi relativamente alla qualità dell'offerta tecnica da parte della Commissione di gara è insindacabile.

OFFERTA TECNO-QUALITATIVA	Punti max 80																
<p>CARATTERISTICHE METODOLOGICHE E ORGANIZZATIVE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO</p> <p>Descrivere la metodologia e l'organizzazione del servizio con riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedure di approvvigionamento, conservazione. Punti: 12 max <p>Il superiore punteggio è suddiviso nei seguenti sotto-Criteri di valutazione:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Prodotti ortofrutticoli, stagionali acquistati nei mercati locali</td> <td style="width: 30%;">P. 0-4 max</td> </tr> <tr> <td>Prodotti secchi: pasta e legumi, periodicità del rifornimento</td> <td>P. 0- 4 max</td> </tr> <tr> <td>- Conserve ed olio: tipi di aziende di provenienza-rintracciabilità</td> <td>P 0-4 max</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Trasporto dei pasti (modalità, tempi di consegna e mezzi utilizzati) Punti: Fino a 15 max <p>Sottocriteri:</p> <p>1)MEZZI UTILIZZATI:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">n. di mezzi pari a 7</td> <td style="width: 30%;">P. 3</td> </tr> <tr> <td>n. di mezzi superiore a 7</td> <td>P. 6</td> </tr> </table> <p>2)TEMPO DI CONSEGNA DALLA COTTURA:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">entro 30 minuti</td> <td style="width: 30%;">P. 3</td> </tr> <tr> <td>entro 20 minuti</td> <td>P. 6</td> </tr> <tr> <td>entro 10 minuti</td> <td>P. 9</td> </tr> </table>	Prodotti ortofrutticoli, stagionali acquistati nei mercati locali	P. 0-4 max	Prodotti secchi: pasta e legumi, periodicità del rifornimento	P. 0- 4 max	- Conserve ed olio: tipi di aziende di provenienza-rintracciabilità	P 0-4 max	n. di mezzi pari a 7	P. 3	n. di mezzi superiore a 7	P. 6	entro 30 minuti	P. 3	entro 20 minuti	P. 6	entro 10 minuti	P. 9	<p>P. 45 max</p>
Prodotti ortofrutticoli, stagionali acquistati nei mercati locali	P. 0-4 max																
Prodotti secchi: pasta e legumi, periodicità del rifornimento	P. 0- 4 max																
- Conserve ed olio: tipi di aziende di provenienza-rintracciabilità	P 0-4 max																
n. di mezzi pari a 7	P. 3																
n. di mezzi superiore a 7	P. 6																
entro 30 minuti	P. 3																
entro 20 minuti	P. 6																
entro 10 minuti	P. 9																

	<ul style="list-style-type: none"> • Localizzazione del Centro di cottura per l'esecuzione del servizio in Km rispetto al comune di Bronte (Sarà valutata mediante il sito delle distanze chilometriche di Internet) Fino a 12 punti Entro 15 Km P. 12 Entro 22 Km P. 8 Entro 29 km P. 4 • Unità del personale da adibire al servizio mensa. Punti fino a 6 Criteri di valutazione 8 operatori P. 2 10 operatori P. 4 12 operatori P. 6 	
	<p>ALIMENTI E MENÙ</p> <p>Qualità delle materie prime utilizzate, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica, all'utilizzo di prodotti IGP, DOP, DOC. Fino a 11 punti max</p> <p>1. Certificazione UNI EN ISO 14001/2015 P. 5</p> <p>2. Prodotti genuini (senza edulcoranti e/o insaporiti) e/o fornitori con certificazione di qualità P. 0 – 6 max</p> <hr/> <p>PROPOSTE MIGLIORATIVE</p> <p>1. Fornitura gratuita pasti annuali a soggetti svantaggiati segnalati dai Servizi Sociali del Comune - 1 punto per ogni 100 pasti fino a un massimo di P. 10; P. 0 – 10 max</p> <p>2. Utilizzo di materiali monouso, biodegradabili e compostabili P. 4</p> <p>3. Disponibilità di un centro di cottura alternativo posto a distanza non superiore a Km 50 e che assicuri in ogni caso che la durata del trasporto, distribuzione e somministrazione all'utente finale sia inferiore ad 1 ora, come previsto dal D.A. 20.5.1996 n. 19372, da utilizzare nei casi di eventi eccezionali e straordinari. P. 10</p>	<p>P. 11 max</p> <hr/> <p>P. 24 max</p>
	OFFERTA ECONOMICA	Punti max 20
	<p>Per la valutazione delle offerte si applicherà la seguente formula</p> $20*B : A = C$ <p>Dove A = offerta con percentuale di ribasso maggiore; B = offerta del soggetto concorrente con percentuale di ribasso da rapportare C = punteggio da attribuire al soggetto concorrente</p>	

Il punteggio sarà attribuito dalla competente Commissione Giudicatrice.

ART. 12 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI AMMISSIONE ALLA GARA D'APPALTO

Il termine perentorio della presentazione delle offerte è descritto nel Riepilogo RDO presente sul MEPA

ART. 13 MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI CONFEZIONE E TRASPORTO

L'elenco delle scuole materne presso cui sarà attivato il servizio di refezione scolastica, sarà fornito dal Comune alla ditta aggiudicataria almeno 8 giorni prima dell'inizio del servizio.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunta l'aliquota prevista dal D.P.R.327/80 per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti, per il quale non verrà pagato il relativo corrispettivo.

I pasti dovranno essere recapitati con apposita bolla di consegna, in duplice copia, indicante data, ora, scuola, numero dei pasti e tipologia in riferimento alle tabelle dietetiche, a cura e spesa del fornitore, con appositi mezzi di trasporto presso le singole scuole tra le ore 12,00 e le ore 13.30, in relazione alle motivazioni richieste dalle scuole la consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita.

Per ogni consegna presso le scuole, tramite gli insegnanti o altro personale appositamente autorizzato, verranno controfirmate le bolle di consegna, di cui una resterà al firmatario. Tali bolle mensilmente saranno inviate presso l'Ufficio P.I. del Comune, e costituiranno anche documento necessario alle previste fatture di pagamento, effettuate sulla base dei pasti effettivamente erogati nel mese.

Il personale firmatario o altri soggetti all'uopo autorizzati, nel caso in cui i pasti siano difformi a quanto previsto dalle tabelle o presentino evidenti alterazioni di carattere organolettico, devono riportare tale situazione nella bolla di consegna. Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche espresse nelle tabelle dietetiche allegate.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs 55/97 e successive modificazioni ed integrazioni), per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale dovranno essere rispettati per quello che concerne la preparazione dei pasti, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione, i principi igienici descritti nel presente Capitolato, in particolar modo i tempi di consegna per ogni singolo plesso e la somministrazione, che dovrà essere curata da personale della ditta fornito delle certificazioni sanitarie di legge.

ART. 14 - LOCALI E ATTREZZATURE

La Ditta aggiudicataria, per l'esecuzione del contratto, dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura fornito di tutte le autorizzazioni previste dalle vigenti disposizioni di legge necessarie ad effettuare il servizio di refezione scolastica ad una distanza non superiore a Km 30 dai singoli refettori; la durata del trasporto, della distribuzione e della somministrazione, non deve essere superiore ad un'ora stante che questo Comune trovasi in area montana con difficoltà di collegamento viario e in specie durante il periodo invernale e così come stabilito dal D.A 20/05/96 n° 19372e successive modifiche ed integrazioni.

Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione e somministrazione dei pasti in programma, oltre a presentare, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico - sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, con particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, della legge 30/4/1962 n. 283 decreto 20 maggio 1996 e succ. modifiche, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e di ridurre al minimo i tempi di stazionamento del cibo nei contenitori fra il momento di cottura e la loro somministrazione. La ditta dovrà risultare, inoltre, in regola con le leggi sulla prevenzione infortuni, incendi, e sicurezza sul lavoro, osservando scrupolosamente il decreto del Presidente della Repubblica 27/4/65 n. 547 e 7/1/56 n. 104 19/3/1956 n. 3020 D.M. 303 concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quello per l'igiene dal lavoro. L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 81/2008.

ART. 15 MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI CONFEZIONE E TRASPORTO CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. e al D.M.n. 210 del 15.06.2000.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento di temperature idonee. La somministrazione agli utenti sarà a cura della ditta appaltatrice mediante scodellamento in loco. E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti confezionati in monoporzione.

I contenitori isotermeici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità. Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetti di

plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme alle vigenti disposizioni di legge. Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione.

I contenitori gastronomici in acciaio inox impiegati per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Il tutto nel rispetto delle normative anti - Covid vigenti.

ART. 16 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, in misura non inferiore a cinque, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43 e D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell' A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Si specifica inoltre che su tali veicoli è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: - Ristorazione Scolastica - Trasporto Pasti. La ditta documenterà prima dell'attuazione del servizio, di avere provveduto all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale della I.A., la stessa dovrà avvertire l'A. C. con 48 ore di anticipo (la comunicazione dovrà essere scritta) e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini (cibi freddi) di eguale valore a quello dei pasti.

Su richiesta specifica dell'A.C. la consegna di frutta, pane e materiale a perdere potrà avvenire separatamente dal pasto entro le ore 9,00. Sarà cura dell'A.C. comunicare tempestivamente la decisione presa in merito alla consegna di tali prodotti. L'A.C. si riserva la facoltà di modificare nel corso della durata del contratto le modalità di consegna dei suddetti alimenti e materiali.

ART. 17 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione dei pasti, nell'esercizio delle proprie funzioni, dovrà: togliersi anelli, braccialetti, orologi, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);

2.lavarsi le mani e non avere smalto sulle unghie;

3.indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;

4. aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, dovranno essere subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico.

Inoltre il personale addetto, durante la distribuzione, dovrà:

-utilizzare tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;

-utilizzare utensili adeguati.

Anche il personale addetto al riordino, pulizia e disinfezione dei tavoli, dovrà utilizzare prodotti e vestiario adeguato, nel rispetto della normativa vigente in materia.

ART. 18 NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento:

alla Legge n. 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n. 327 del 26.3.1980 e s.m.i ; - al D.Lgs. n. 155 del 26.5.1997 e s.m.i.; - al D.A 20 maggio 96 n° 19372, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, in particolare le derrate accompagnate dalla dicitura " Biologico " dovranno essere di tipo biologico

cioè provenienti da coltivazioni biologiche ai sensi del regolamento CE n° 1804/99 ed essere assoggettata al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n° 2092/191 tramite gli organi di controllo a ciò abilitati.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere, all'origine, in confezione sigillata non manomissibili muniti di apposita etichetta conforma a quanto previsto dalla normativa in materia; in particolare sull' etichetta della confezione dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica regime di controllo CEE;
- nome dell'organo di controllo abilitato ed estremi dell'abilitazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e sigla del produttore.

E'assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M), a tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

ART. 19 – PERSONALE: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO, ALLA DISTRIBUZIONE E ALLA SOMMINISTRAZIONE

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Dovrà essere fornita all'AC. informazione e documentazione di tutte le iniziative e i percorsi di formazione del personale dipendente della I.A.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi, dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'AC. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nelle varie sedi di lavoro, con l'indicazione delle qualifiche possedute.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata in forma scritta all'A.C..

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia; congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

ART. 20 — RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto dal servizio richiesto dall'AC. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall' AC. per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART. 21 - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Diritto al controllo da parte dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. In particolare l'A.C. potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle Tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato, nonché la preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, l'applicazione delle vigenti disposizioni di legge in materia di ristorazione collettiva e la realizzazione delle miglierie offerte in sede di gara.

L'A.C. farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 22 —ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'A.C. si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- esperto incaricato dall'A.C. o un suo sostituto;
- gli impiegati comunali di competenza del servizio;
- la Commissione Mensa.

ART. 23 — CONTROLLO IGIENICO - SANITARI E DIETOLOGICI

La I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, in attuazione della legge 30 aprile 1962, n. 283.

I controlli igienico - sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed i punti di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. n. 3, territorialmente competente, e di un esperto incaricato dall'A.C.. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei. Sia l'A.S.L. n. 3, sia l'Esperto incaricato dall'A.C. potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, e/o su indicazione dell'A.C., l'ispezione di attrezzature, locali e magazzini, e di quanto altro faccia parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

La I.A. sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di Produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico - batteriologiche da parte dei servizi specialistici.

ART. 24 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati dall' A.C. provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. L'A.C. provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla I.A. Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate alla I.A. le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

ART. 25 - CONFORMITA' ALLE DIRETTIVE CEE E CONTROLLI PERIODICITA' PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La I.A. dovrà dichiarare, a mezzo di autocertificazione, di applicare le disposizioni relative al D.Lgs. n. 155 del 26.5.1997 di recepimento della Direttiva CEE 93/43, per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). La I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 26-COMMISSIONE MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato anche dalla Commissione Mensa formata dai rappresentanti delle singole strutture scolastiche segnalati e regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche. I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. L'A.C. predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnante e/o personale comunale addetto, rappresentanti mensa delle scuole) per una valutazione sullo stesso. Tale scheda dovrà essere sottoscritta e restituita all'ufficio comunale P.I per la valutazione ai fini dei successivi adempimenti.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

Le eventuali inadempienze contrattuali e le anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ufficio comunale competente. Le inadempienze e le anomalie con carattere di particolare urgenza verranno segnalate tramite modalità indicate dall'A.C. che permettano un tempestivo ed efficace intervento della dietista; dei tecnici c/o degli impiegati comunali competenti.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze della I.A. e le attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

ART. 27 – PENALITA'

In caso di mancata osservanza da parte della I.A. delle prestazioni contrattuali, l'A.C. avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente capitolato.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione a cui la I.A. si riserverà di documentare la propria contro-deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa.

L'A.C. procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti della I.A. Di seguito è riportata, a titolo esemplificativo e non esaustivo, una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- Grammature diverse da quelle prescritte dalle Tabelle Dietetiche
- Ritardo nella consegna dei pasti
- Inosservanza del menù senza preventiva comunicazione
- Qualità del cibo non rispondente perfettamente agli aspetti organolettici ed alle altre caratteristiche merceologiche definite nel presente capitolato
- Mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o delle Diete Speciali
- Prodotti non conformi alle Tabelle merceologiche
- Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti
- Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti
- L'inosservanza delle norme igieniche, sanitarie e tecniche nella preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità.

In caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questo, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di € 120,00.

Qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di € 500,00.

Qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 7 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità di € 500,00.

Qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari a € 500,00.

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente offerti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 gg. dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento del Sindaco o suo delegato.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria ai sensi dell'art. 14 della legge 283/62 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980.

Dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie applicate in un anno scolastico, l'A.C. si riserva di rescindere il contratto.

ART. 28 - PAGAMENTO CORRISPETTIVO

Il pagamento sarà effettuato con determina di liquidazione, con cadenza mensile a presentazione di fattura debitamente vistata dal Capo Area competente e previo riscontro, da parte dell'ufficio P.I, del numero dei pasti effettivamente forniti per ciascun giorno e per ciascun plesso.

ART. 29 – RISOLUZIONE

Il contratto sarà soggetto a risoluzione nei seguenti casi:

- per abbandono dell'appalto, salvo comprovate cause di forza maggiore;
- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali.
- nei casi di subappalto o di cessione del contratto.

La risoluzione del contratto, per gravi inadempienze contrattuali, fa sorgere a favore dell'Amministrazione comunale il diritto di affidare la fornitura alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

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

ART. 30 RIFUSIONI DANNI - RIMBORSI SPESE

Per ottenere la rifusione di eventuali danni, il rimborso di spese ed il pagamento delle penalità, il Comune si rivarrà mediante trattenuta sui crediti della ditta aggiudicataria per i servizi eseguiti, ovvero sulla cauzione, che dovrà essere immediatamente integrata.

ART. 31 ALTRE NORME

E' vietato cedere o subappaltare l'esecuzione, anche in parte, del servizio.

1) La ditta risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose provocati durante l'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico ogni risarcimento. Essa è perciò tenuta ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro. Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali e previdenziali.

2) E' a carico del gestore la polizza di assicurazione che lo stesso deve stipulare presso primaria compagnia assicuratrice, di gradimento dell'Amministrazione comunale, che copra tutti i rischi di Responsabilità civile nell'ambito della gestione della mensa e della distribuzione dei pasti, con congruo massimale.

3) La ditta si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro vigenti al momento in cui si svolge l'appalto. In caso di inottemperanza degli obblighi precisati, accertata dall'autorità municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione comunale procederà alla sospensione dei pagamenti, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati regolarmente adempiuti.

4) La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni precisate dalle disposizioni contenute nel presente capitolato d'appalto.

5) Nel caso la ditta aggiudicataria dovesse cambiare ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione di tipo societario, di fusione o di incorporazione, dovrà documentare con copia autenticata degli originali il cambiamento della ragione sociale, ovvero la trasformazione, la fusione o l'incorporazione. I documenti da presentare dovranno essere prodotti nella prescritta carta da bollo, ad eccezione di quelli per i quali il bollo è esplicitamente escluso dalle vigenti disposizioni di legge o per le quali venga assolto in modo virtuale.

Non si potrà dar corso al pagamento sino alla presa d'atto di tali variazioni da parte dell'ufficio competente del Comune.

6) La ditta aggiudicataria si obbliga nei confronti dell'A.C., previa apposita richiesta ad assicurare la proroga della fornitura anche oltre la scadenza naturale del contratto, ai sensi dell'art. 106 del D.L.gs 50/2016.

ART. 32 RINVIO AL ALTRE NORME

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'onori e nella lettera d'invito allegata si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente in materia d'appalti, nella legge sulla contabilità generale dello Stato e relativo regolamento oltre alle disposizioni contenute nei Codici Civile e Procedura Civile.

Si applicheranno inoltre le Leggi ed i Regolamenti che potessero venire eventualmente emanati nel corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolar modo quelle riguardanti l'igiene e, comunque, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Per eventuali controversie il foro competente è quello di Catania.

ART. 33 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese derivanti dall'aggiudicazione del servizio precedenti e successive sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Capo della IV Area
Avv. Francesca Longhitano