



COMUNE DI BIVONGI

89040 - Provincia di Reggio Calabria

Cod. Fisc. 81000470807 Part. I.V.A. 00359470804 C/C p. 281899

Via G. Matteotti n. 3 c.a.p. 89040 – tel. 0964 731185 Fax 0964 731476

www.comunebivongi.gov.it – E mail – amministrativocomunebivongi@pec.it

CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA ANNI SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2021

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato definisce i requisiti per lo svolgimento del servizio di gestione dei servizi di mensa scolastica e le modalità con le quali il servizio dovrà essere eseguito dall'impresa aggiudicataria.

ART.1 – OGGETTO VALORE E DURATA DELL'APPALTO

Gestione del servizio di mensa scolastica con fornitura di pasti, dal lunedì al venerdì, secondo il menù settimanale prestabilito, redatto dall'ASP e di cui in allegato, per gli anni scolastici **2019/2020 - 2020/2021**, in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico.

- I pasti giornalieri presunti: n° 87 per n° 148 gg. = totale pasti presunti annui n° 12876;

- Il servizio avrà inizio, presumibilmente, per gli anni scolastici **2019/2020 - 2020/2021** dal mese di ottobre e si concluderà il 31 maggio.

Il prezzo unitario a base d'appalto a seguito di procedura aperta, per ciascun pasto, è fissato in **€ 3,85 (tre/85) I.V.A. esclusa**, esclusi gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Con tale corrispettivo la Ditta s'intende compensata di qualsiasi avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi e connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo del tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del prezzo suddetto.

L'importo annuo complessivo presunto del contratto per l'anno scolastico **2019/2020 è pari a € 49.572,60 (di cui € 20.086,56 per spese personale per l'impiego di un cuoco, un autista e due camerieri)** oltre a €. 991,45 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, mentre per l'anno scolastico **2020/2021 è pari a € 49.572,60 IVA esclusa (di cui € 20.086,56 per spese personale per l'impiego di un cuoco, un autista e due camerieri)**, oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari a €. 991,45.

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, cottura, fornitura e somministrazione di pasti caldi per gli alunni e il personale scolastico delle Scuole dell'Infanzia e Primaria a tempo pieno dei seguenti plessi:

1) Scuola dell'Infanzia Via Benedetto Croce;

2) Scuola Primaria di Via Galileo Galilei.

L'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare alla Ditta aggiudicataria, con almeno cinque giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio, previa stesura del verbale di inizio del servizio. In caso di particolare necessità ed urgenza, la Ditta Aggiudicataria, su richiesta della A.C., inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di refezione agli alunni, essa coinciderà con la data del (31 maggio di ogni anno), riservandosi la A.C. di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze dell'amministrazione stessa.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Amministrazione Comunale, non darà diritto all'Impresa Aggiudicataria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di **PROROGARE** il servizio, alle stesse condizioni, fino ad espletamento di nuova procedura di gara, per un periodo massimo di mesi sei.

ART. 2 – NORME DI APPALTO

I rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione della gara sono regolati:

- dalle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia di appalti di servizi, in particolare dal D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e del relativo regolamento del 5 ottobre 2010 n. 207, per le parti compatibili e non abrogate dal citato D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- dalle condizioni generali e particolari del servizio riportate nel presente capitolato e nelle prescrizioni delle leggi e dei regolamenti generali in materia, attualmente in vigore nella UE ed in Italia o che vengano emanati in corso d'opera anche per quanto riguarda eventuali aspetti e particolari non trattati nel presente Capitolato.

ART.3 - Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi alla gara gli operatori economici elencati dall'art. 45, commi 1 e 2, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., tra i quali, in particolare, quelli costituiti da: - operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, e le società, anche cooperative), b) (consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane), e c) (consorzi stabili); - operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) ed g) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 45, comma 2, del Codice ; - operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi ai sensi dell'art. 45, comma 1, del Codice nonché del presente disciplinare di gara.

ART. 4. Requisiti necessari per la partecipazione:

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

4.1 Requisiti di ordine generale:

Non sono ammessi a partecipare alla gara i concorrenti per i quali sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 50 D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.

4.2 Requisito di idoneità professionale – art. 83, comma 1, lett.a) D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii:

a) Iscrizione alla C.C.I.A.A. competente, da cui risulti l'oggetto corrispondente con la specificazione "industria produzione e/o confezionamento di pasti per la collettività o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del d. lgs 50/2016 e ss.mm.ii. (se chi esercita l'attività è di altro paese della comunità Europea);

-Per le sole cooperative, iscrizione all'Albo delle società cooperative;

-Per i soli consorzi di cooperative, iscrizione nello schedario generale della cooperazione;

b) Possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della L. n. 283/62 e regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327/1980 per le attività oggetto dell'appalto;

c) possesso di certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo previsto dal D.Lgs n. 193/07 e regolamento CE 852/204 e ss. mm. ii. (HACCP), nel luogo dove avrà sede il centro di cottura;

In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, i requisiti devono essere posseduti da ciascuna impresa raggruppata o consorziata o aggregata.

4.3 Requisito di capacità economico-finanziaria – art. 83, comma 1, lett.b) D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

a) Possesso di idonee referenze attestata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.L. 385/93 di data non superiore a trenta giorni rispetto a quella di pubblicazione del bando attestanti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità; In caso di RTI o

aggregazione di imprese di rete, detto requisito deve essere posseduto da ciascuna delle imprese concorrenti.

b) aver conseguito un fatturato nel servizio oggetto dell'appalto nell'ultimo triennio 2017/2018/2019 per un importo non inferiore ad € 100.000,00 esclusa IVA, ;

In caso di RTI o aggregazione di imprese di rete, detto requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

Si precisa che la presente dichiarazione viene richiesta in relazione alla natura dei servizi da rendere, in considerazione dell'utenza destinataria del servizio (bambini e ragazzi in età scolare), e del possesso di una solidità aziendale che sia garanzia di stabilità gestionale .

Se il concorrente non è in grado, per fondati motivi, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante presentazione di bilanci o di estratti di bilancio. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno considerati in proporzione alla data di costituzione o di avvio dell'attività.

4.4) Requisito di capacità tecnica o professionale - art. 83, comma 1 , lett. c) D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

a) disponibilità di attrezzature conformi alla normativa vigente per l'espletamento ottimale del servizio;

b) disponibilità di automezzi riservati al trasporto di alimenti debitamente muniti di autorizzazione sanitaria;

c) disponibilità di un centro di cottura provvisto di autorizzazione sanitaria o in attesa della stessa autorizzazione da comprovare mediante SCIA e certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP.

d) aver effettuato, negli ultimi tre anni antecedenti la scadenza del bando, con " buon esito" almeno un servizio di mensa scolastica per un importo almeno pari a quello del presente appalto, con l'indicazione degli importi, date e destinatari, pubblici o privati.

In caso di R.T.I. debbono essere specificate nell'offerta le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati e comunque la capogruppo deve possedere una quota di partecipazione non inferiore al 40% mentre alle mandanti è richiesto la quota nella misura minima del 10%. In caso di RTI sovrabbondanti si chiede che le imprese partecipanti forniscano al momento della presentazione della domanda idonee giustificazioni, che saranno opportunamente valutate dalla Commissione di gara. I concorrenti di altri Stati aderenti all'Unione Europea devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti art. 62 del D.P.R. n. 207/2010.

ART. 5 - PROCEDURA E CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, determinata da una Commissione Giudicatrice, nominata dalla Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 216, comma 12, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., che procederà alla valutazione delle offerte tecniche con i criteri esplicitati e meglio dettagliati al successivo specifico punto sulla base di quanto di seguito indicato:

Offerta Tecnica: max 70 punti

Offerta Economica: max 30 punti

5.1 - CRITERI DI VALUTAZIONE

1. Offerta tecnica

Nella redazione dell'offerta, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'onere, con cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in

favore dell'impresa offerente.

Punteggio massimo 70 punti così attribuiti:

Le offerte saranno esaminate da una Commissione tecnica che attribuirà la propria valutazione, con l'attribuzione del punteggio, secondo i criteri di seguito stabiliti:

n.	PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
1	Sistema organizzativo e gestionale del servizio .	Max 30 punti approvvigionamento e conservazione delle derrate: max punti 9 preparazione e confezionamento: max punti 8 modalità di distribuzione dei pasti max punti 5. lavaggio e sanificazione; max punti 8
2	Descrizione dei contenitori per Veicoli che saranno utilizzati trasporto dei pasti oggetto del presente appalto e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura allegare schede	Max 5 punti Da 0 a 5 punti: il punteggio viene attribuito in relazione alle caratteristiche dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti: Punti 0 : contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) Punti 3: contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica Punti 5: contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica
3	Utilizzo del 100% di prodotti di produzione regionale	Max 10 punti n. 2 punti per ogni prodotto fornito. Indicare il prodotto e la sede della azienda fornitrice.
4	Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare: elaborazione e realizzazione di progetti per la durata dell'appalto di educazione alimentare per i soggetti coinvolti dal servizio	Max 4 punti Punti 2: per ogni proposta, valutata fattibile dalla Commissione Verranno valutate fino a un massimo di 2 proposte
5	Piano di formazione del personale: adeguato piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio	Max 4 punti: un corso : 1 punto due o più corsi: 4 punti
6	Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibita stabilmente alla consegna dei pasti. Il punteggio si cumula fino al punteggio massimo.	Max 5 punti Classe Euro 4: punti 0 Classe Euro 5: punti 2 Classe Euro 6 ad alimentazione metano o elettrica:punti 3. Allegare copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria
7	Eventuali proposte di gratuità sul numero di pasti	Max 10 punti punti 1 per ogni pasto gratuito al mese

8	Possesso di Certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	Max 2 punti No 0 punti Si 2 punti
---	---	--

2 Offerta economica

Punteggio massimo 30 punti così attribuiti:

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IV A.

I 30 punti a disposizione per l'offerta economica, verranno assegnati con seguente formula:

P off. in esame

X = ----- x 30

P off. migliore

Dove:

X : punteggio da attribuire all'offerta della ditta in esame

P off. migliore : prezzo più basso

P off. in esame : prezzo offerto

30 : punteggio massimo assegnabile

Di seguito la Commissione, redigerà, la graduatoria dei concorrenti, individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa corrispondente al maggior punteggio ottenuto. Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti sommando il punteggio dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta economica.

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dalla normativa.

L'appalto verrà aggiudicato alla impresa che avrà ottenuto il migliore punteggio, dato dalla sommatoria dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

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

ART. 6 - FORNITURA DEL SERVIZIO

Il servizio mensa scolastica dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata in orario compreso fra le ore 12.00 e le ore 13.00, separatamente per ciascuna scuola, secondo l'orario scolastico e il menù settimanale prestabilito.

Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato giornalmente, entro le ore 9.00, da apposito personale individuato dalla scuola, alla ditta aggiudicataria del servizio in base al numero dei buoni pasto consegnati dagli utenti al suddetto personale.

Sarà cura della ditta ritirare giornalmente i buoni mensa da presentare assieme alla fattura per la successiva liquidazione.

Sulla fattura dovrà essere indicato: 1) il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento agli alunni; 2) il numero di pasti per il personale scolastico, distinguendo il numero dei pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e del personale scolastico e il numero dei pasti per gli alunni della Scuola Primaria a tempo pieno e del personale scolastico;

Il numero dei pasti erogati agli alunni dovrà corrispondere al numero dei buoni allegati;

Il numero dei pasti erogati al personale scolastico e agli alunni dovrà corrispondere a quello indicato mensilmente dall'Istituto scolastico e che sarà comunicato alla ditta aggiudicataria da parte dell'Ente appaltante.

Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze.

ART. 7- DISCIPLINA DEL SERVIZIO

La ditta provvede all'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.

La ditta provvede alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura ed il trasporto degli stessi presso i plessi scolastici.

La cucina della Ditta appaltatrice dovrà, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione del bando di gara.

I pasti debbono essere trasportati, presso le scuole sopra indicate, con mezzi idonei muniti di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie vigenti, in riferimento alla specifica attività di trasporto pasti ed in linea con le vigenti disposizioni H.A.C.C.P..

I pasti devono essere trasportati in contenitori idonei e conformi alle normative vigenti, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità.

I pasti devono essere distribuiti caldi nelle scuole assieme a piatti, posate, bicchieri, tovaglietta- copritavolo e tovagliolo di carta.

La ditta dovrà provvedere ad apparecchiare, distribuire i pasti sui tavoli e sparecchiare.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato da una " commissione mensa", istituita presso l'Istituto Comprensivo. I membri della "commissione mensa" possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, anche tramite porzioni assaggio distribuiti dal personale addetto, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale del Comune addetto ai controlli, è a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 8 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti anche per gli alunni celiaci saranno preparati in base alle tabelle dietetiche predisposte dall'ASP Dipartimento di Prevenzione - U.O. Igiene della Nutrizione ambito di Locri;

La Ditta non potrà apportare variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, su iniziativa dell'Autorità Sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

ART. 9 - ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie dell'apparato digerente o metabolico, documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto il bambino, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente Ufficio dell'A.S.P., la Ditta appaltatrice si obbliga alla relativa fornitura. Nel caso di presidi dietetici prescrivibili dal S.S.N., questi saranno forniti dai familiari. Inoltre con cadenza periodica la Ditta sarà tenuta ad esibire all'Amministrazione la documentazione fiscale comprovante l'avvenuto acquisto delle materie prime, e dei prodotti finiti riferiti al confezionamento dei pasti speciali.

ART. 10 - MEZZI DI TRASPORTO

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 327/80 e ss.mm.ii., tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati.

ART. 11- DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

ART.12 - PERSONALE IN SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo, con almeno un dipendente (o socio) munito almeno della qualifica professionale di cuoco. In particolare, il personale utilizzato dalla ditta dovrà essere in grado di garantire una distribuzione, dei pasti ottimale.

Il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti deve essere in possesso dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti delle imprese di ristorazione e dagli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

Il personale che la ditta appaltatrice metterà a disposizione per lo svolgimento del servizio deve essere in ogni circostanza adeguato, per numero, tipo e professionalità, all'impegno richiesto.

Per l'espletamento del servizio la Ditta deve:

a) consegnare all'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, l'elenco nominativo del personale e la posizione assicurativa all'interno della Ditta. Nel caso di nuovi inserimenti di personale la Ditta dovrà preventivamente consegnare all'Amministrazione, copia della documentazione attestante la qualifica del personale impiegato nel servizio. Il mancato o tardivo aggiornamento dell'elenco nominativo del personale della Ditta impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, comporterà l'applicazione di penali, come disciplinato dal presente capitolato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché l'eventuale esercizio, da parte dell'Amministrazione medesima, della facoltà di sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione delle inadempienze;

b) prima dell'avvio del servizio, munire a sua cura e spese tutto il personale addetto al servizio di apposito cartellino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità e numero di matricola del lavoratore e il nominativo della ditta. Tutto il personale operante dovrà indossare durante l'espletamento delle sue funzioni idoneo abbigliamento da lavoro; la Ditta Appaltatrice, inoltre, dovrà mettere a disposizione, in ottemperanza al D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i., tutti i dispositivi individuali di sicurezza che dovessero rendersi necessari, anche a giudizio della Stazione Appaltante;

c) in caso di sciopero del personale addetto o in presenza di altre cause di forza maggiore, la Ditta dovrà darne comunicazione all'Amministrazione almeno due giorni prima, e impegnarsi comunque ad assicurare i servizi d'emergenza.

L'Amministrazione ha facoltà di chiedere la sostituzione delle unità di personale che, a suo insindacabile giudizio, durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la Ditta dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione di tale personale. L'eventuale inottemperanza dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

ART 13 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Per Responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con le direzioni didattiche e la commissione mensa. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine e nelle mense di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- Adeguata competenza tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante, nonché diretto interlocutore con il Comune;
- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.

ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA

Pertanto, in relazione al servizio oggetto del presente capitolato la Ditta si obbliga:

- a. a portare tempestivamente a conoscenza dell'Amministrazione il verificarsi delle seguenti situazioni: revoca, decadenza o annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni di legge abilitanti lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto rilasciate dalle competenti autorità amministrative. In caso di inosservanza di tale obbligo l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., e di chiedere alla Ditta il risarcimento di ogni danno e spesa a ciò conseguente;
- b. ad osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale;
- c. ad erogare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili;
- d. ad osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le norme vigenti in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di previdenza ed ogni altra forma assistenziale ed assicurativa prevista.
- e. provvedere, durante particolari tipologie di lavoro, alla dotazione e manutenzione di cartelli di avviso nei punti prescritti e quant'altro indicato dalle disposizioni legislative vigenti a scopo di sicurezza;
- f. a provvedere al ripristino di opere danneggiate in conseguenza dell'esecuzione dei servizi, pena l'automatica esecuzione in danno;
- g. a mantenere il servizio allo stesso livello dello stato esistente al momento della sottoscrizione del contratto di cui al presente Capitolato e per tutta la durata dello stesso;

Art. 15 - CAUZIONE

1. L'offerta è corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al **2 per cento** del prezzo base indicato nel bando (quindi pari a **€ 1.982,90**), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

Nel caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

Per quanto concerne la garanzia fideiussoria si richiama integralmente l'**art.93** del Codice.

2. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lg. n. 50/2016 e ss.mm. ii., una "garanzia definitiva" pari al **10 per cento** dell'importo contrattuale.

Per quanto concerne la garanzia definitiva si richiama integralmente l'**art.103** del Codice.

3. Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

4. Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

5. Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

6. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

ART. 16 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA PER DANNI A PERSONE E COSE – ASSICURAZIONE

La Ditta Appaltatrice è in ogni momento totalmente responsabile del servizio ed è tenuta a garantire la permanenza della qualità, nel pieno rispetto di tutti i vincoli di legge, regolamenti, norme e simili.

Qualora il Comune rilevasse inadempienze rispetto agli obblighi assunti, o inidoneità nella preparazione ed erogazione dei posti, potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice di porre rimedio a tali inconvenienti fissandogli un termine perentorio per le attività di normalizzazione. La Ditta Appaltatrice non avrà diritto al riconoscimento di costi addizionali per gli adempimenti di normalizzazione del servizio. La Ditta è direttamente responsabile per danni cagionati, nel corso dell'espletamento del servizio, in proprio o tramite il suo personale, a terzi, all'utenza, ai beni e al personale dell'Amministrazione.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da personale dell'Ente, appositamente incaricato, alla presenza di delegati della Ditta; qualora la Ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento del danno, il Comune provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

La stessa Ditta è obbligata ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti della stessa, da parte dei dipendenti della Ditta ai sensi dell'art. 1676 C.C. e così come si obbliga ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi conseguenza dannosa che terzi dovessero subire (persone o cose) a causa del servizio prestato. La responsabilità suindicata ed ogni altra forma di responsabilità civile per danni a persone e cose derivante dalla gestione del servizio, saranno coperte da idonea polizza assicurativa, che la Ditta dovrà stipulare con oneri a proprio carico. In materia di responsabilità il personale addetto al servizio, in quanto dipendente della Ditta, non potrà far valere alcun diritto nei confronti dell'Amministrazione, in quanto il rapporto di lavoro intercorre, a tutti gli effetti di Legge, soltanto con la Ditta che è responsabile della gestione del personale.

Tuttavia qualora l'Amministrazione accerti che la Ditta si è avvalsa, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia e secondo quanto previsto dal presente articolo, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione previste nel presente Capitolato.

L'Amministrazione, nel caso in cui la Ditta non rispetti gli obblighi di legge nei confronti dei propri dipendenti, provvederà a segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

E' fatto obbligo alla Ditta di mantenere l'Amministrazione indenne e sollevata contro azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

La Ditta sarà comunque tenuta a risarcire all'Amministrazione il danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal capitolato speciale d'appalto.

La Ditta a copertura dei danni di qualsiasi specie che derivassero da persone o cose in dipendenza dei lavori contemplati nel presente capitolato dovrà stipulare apposita polizza per la copertura assicurativa per tutta la durata del contratto un massimale non inferiore a € 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Bivongi.

ART.17- NORME DI SICUREZZA

Tutte le operazioni previste per l'esecuzione del servizio dovranno svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro, ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

ART. 18 - MODALITA' PAGAMENTO

Il pagamento delle spettanze alla ditta aggiudicataria avverrà mensilmente, a servizio effettuato ed a presentazione di regolare fattura nella quale dovrà essere indicato il numero complessivo dei pasti distribuiti per singola scuola con allegati i relativi buoni dei pasti consumati; la stessa, fatto il dovuto controllo, sarà liquidata con relativa determina del Responsabile del servizio competente, previo accertamento d'Ufficio della regolarità contributiva (DURC).

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere tutti i dati necessari per adempiere alle vigenti norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 19 - SUBAPPALTO

L' Impresa ha facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente) ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 modificato con il Decreto Legge 18/04/2019,n.32 e convertito in legge n.55 del 14/06/2019 solo i servizi accessori e cioè:

-attrezzature e impianti,pulizie locali, trasporto pasti.

Prima dell'affidamento in subappalto di tutti o alcuni dei servizi sopra indicati,

l'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione il nominativo del subappaltatore e dovrà dimostrare che lo stesso possiede tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto resta sempre e comunque l' Impresa aggiudicataria.

La cessione del contratto è tassativamente vietata.

ART. 20 – OSSERVANZA CLAUSOLA CONTRATTUALI E PENALITA'

Controlli sui pasti potranno essere operati sui luoghi di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione comunale, e, previo opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli

utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

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

ART. 21- ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

ART. 22 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato esclusivamente con atto pubblico informatico ovvero in modalità elettronica, ai sensi del comma 14, art. 32 del D.lgs 50/2016 e ss.mm.ii., presso la sede dell'Ente Appaltante.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria, le spese di contratto, comprese quelle di bollo, registro e quelle propedeutiche, connesse e correlate alla stipula del contratto d'affidamento, ai sensi dell'art. 34, comma 35, del d.l. n. 179/2012, convertito con l. n. 221/2012.

ART.23 - Foro competente e clausola di conciliazione

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del servizio disciplinato dal presente capitolato per la quale non si riesca ad avvenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Locri.

ART. 24 - Risoluzione del contratto

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

ART. 25 - Costituzione in mora

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

Art. 26 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i documenti prodotti dalla Ditta Appaltatrice saranno di proprietà del Comune di Bivongi. Le parti si impegnano reciprocamente a scambiarsi tutte le informazioni necessarie ed utili alla corretta esecuzione del Contratto. La Ditta Appaltatrice da parte sua si impegna ad adottare tutte le misure atte a garantire un'adeguata tutela dei dati e delle informazioni ricevute dall'Ente assicurando la necessaria riservatezza circa il loro contenuto.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30.6.2003 e successive modifiche ed integrazioni, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali si precisa che:

- a. i dati trasmessi dalle ditte per la partecipazione alla gara saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria relativa alla stipula del contratto e per le finalità strettamente connesse allo stesso e saranno conservati con le dovute modalità presso le sedi competenti dell'Amministrazione;
- b. il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici nel rispetto delle disposizioni in materia di comunicazioni elettroniche di cui al D. Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii;

- c. i dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n.445/2000 e ss.mm.ii.;
- d. il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara;
- e. il titolare del trattamento dei dati è la Prefettura di Reggio Calabria;
- f. il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 196/03 e 1 della L. n. 241/90 e successive modificazioni, rivolgendosi al Responsabile del Procedimento.

ART. 27 - Rinvio a norme vigenti

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

Bivongi

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO