COMUNE DI CATANZARO

SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Catanzaro relativo agli anni scolatici 2016/2017 e 2017/2018 con inizio presumibilmente dal 1° ottobre 2016 e termine al 30 giugno 2018.

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. N. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 93, comma 3, lett. A del medesimo Decreto.

Importo complessivo posto a base di gara è di € 1.375.200,00 (comprensivo di oneri di sicurezza) oltre IVA .

Importo a base d'asta soggetto a ribasso 1.371.896,00 (oltre IVA al 4%).

Il prezzo unitario del singolo pasto posto a base di gara, al netto degli oneri della sicurezza, è pari ad € 2,99 oltre IVA

Incidenza oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso) per singolo pasto € 0,0072 (oltre IVA)

Il totale dei pasti presunti per i due anni scolastici è pari a n. 458.400

COD.CIG: 6768480663

CAPITOLATO SPECIALE

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per la fornitura dei pasti alle scuole dell'infanzia, comprese le sezioni primavera, alle scuole primarie e secondarie di 1° grado del Comune di Catanzaro da affidare ad imprese di ristorazione specializzate,che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o, comunque, nella loro disponibilità per circa 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri.
Costituisce, altresì, oggetto dell'appalto l'esecuzione del servizio di distribuzione dei pasti ai tavoli (apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, consegna dei pasti nelle classi e/o refettori, distribuzione ed apertura contenitori pasto destinati agli alunni, sbarazzo delle stoviglie, pulizia delle sedie dei tavoli e dei locali , raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta) con personale e materiale a carico della Ditta appaltatrice. Limitatamente alla scuola dell'infanzia, il cibo fornito dovrà essere consegnato in modo da essere agevolmente consumato dai piccoli alunni (ove necessario frutta adeguatamente sbucciata e spezzettata). Il servizio sarà svolto presso i refettori dei plessi scolastici di cui all'allegato elenco (All. B)
Il servizio deve essere espletato dalla ditta appaltatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato.
Il quantitativo di pasti annui ha valore puramente indicativo, non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza e/o adesione degli alunni.
In considerazione di quanto sopra, il Comune ha l'incondizionata facoltà, che la Ditta appaltatrice riconosce, di diminuire o aumentare il numero dei pasti senza che la stessa Ditta abbia null'altro a pretendere. Per ulteriore esplicitazione di ciò si rimanda all'art. 1 del Disciplinare di gara.

ART. 2
DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è relativa agli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 con inizio presumibilmente dal 01 ottobre 2016 e termine improrogabile al 30 giugno 2018. L'Amministrazione, fermo restando la conclusione del contratto al 30/06/2016, si riserva comunque la facoltà di modificare la decorrenza iniziale del servizio, in dipendenza della durata delle procedure di aggiudicazione del presente appalto.
La Ditta appaltatrice si impegna a garantire l'erogazione del servizio , presumibilmente, con decorrenza dal 01 ottobre 2016.
La data finale del servizio coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico 2017/2018 dei rispettivi ordini di scuola.
Trascorso tale periodo lo stesso si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

ART. 3
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DA APPALTARE

Il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività:
1) Il reperimento, lo stoccaggio e conservazione delle derrate necessarie e di tutti i prodotti non alimentari per erogare il servizio di ristorazione e per la realizzazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità Sanitaria allegate (All. A), ovvero, in caso di prodotti di agricoltura biologica, per come indicate in sede di offerta di gara;
2) la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso un centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria, successiva consegna presso ciascuna scuola in contenitori termici che consentano il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi, con separazione dei cibi

caldi da quelli freddi. **Limitatamente alla scuola dell'infanzia**, al fine di agevolare la fruizione da parte dei piccoli utenti e consentire contemporaneamente agli stessi di consumare il cibo caldo, è prevista – ove richiesta dai Dirigenti Scolastici - una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti. Le operazioni di taglio devono essere espletate nei locali del centro cottura a carico della ditta appaltatrice senza che ciò comporti oneri ulteriori per l'Amministrazione;
3) la veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati alle scuole interessate contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti dalle normative e dai rispettivi regolamenti vigenti in materia;
4)la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, **tutti di buona qualità e conforme alle norme CEE**; in particolare le posate dovranno essere in materiale rigido, non soggetto a spezzatura e idonee al taglio della carne;
5) la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti gli edifici scolastici interessati;
6) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nelle classi e/o refettori, lo sbarazzo delle stoviglie necessarie, la pulizia delle sedie, dei tavoli e dei locali refettori con personale e materiale a carico della ditta appaltatrice;
7) raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
8) la Ditta aggiudicataria è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di quant'altro utilizzato per il trasporto dei pasti;
9) ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio e di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente Capitolato e nei suoi allegati.
Le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche nonché essere preparati nella quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate.
Prima dell'inizio del servizio di refezione, l'Amministrazione in accordo con l'Autorità Scolastica, fissa i tempi d'inizio del servizio di refezione dandone avviso alla Ditta.
Quest'ultima si impegna a garantire l'erogazione del servizio per tutto il periodo di durata dell'appalto.
La ditta aggiudicataria, giornalmente, dovrà recepire l'esatto numero dei pasti da distribuire ai plessi di scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado interessate a detto servizio.
La somministrazione della refezione dovrà avvenire **tassativamente nei seguenti orari**:
a) per la scuola dell'infanzia tra le 12,00 e le 12,30;
b) per la scuola primaria e secondaria di 1° grado tra le ore 12,30 e 13,00.
E' tassativamente richiesto che, tra la preparazione dei pasti e la consegna, **non intercorra un intervallo di tempo superiore a 60 minuti** e, comunque, dovrà essere sempre garantita l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente in materia.

ART. 4
CENTRO DI PRODUZIONE E QUANTITA' PASTI

Allo scopo di elevare il livello di tutela della salute dei fruitori della mensa scolastica, si prescrive che il centro produzione pasti utilizzato dalla ditta deve essere ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 minuti**. Deve essere attrezzato per una potenzialità di confezionamento atta a garantire la preparazione degli occorrenti pasti da asporto, nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato.
Il centro cottura dovrà avere modalità di preparazione che non preveda incroci sporco-pulito, cotto-crudo ed una superficie consona al numero dei pasti preparati.
Il centro di cottura da dove partiranno i pasti, dovrà avere una struttura organizzativa atta a garantire un'ampia disponibilità di servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 5.000 pasti giornalieri. Tale circostanza deve essere chiaramente specificata nella idoneità Sanitaria.
Il suddetto requisito si richiede, per come si evince da quanto in appresso specificato, oltre che per assicurare la fornitura della media giornaliera dei pasti previsti per le scuole comunali, anche in previsione del possibile aumento degli stessi in caso di estensione del servizio alle scuole paritarie, alle scuole che –

nel corso di vigenza del contratto di affidamento del servizio – dovessero optare per i rientri pomeridiani e per, eventuali, altre necessità.
Il centro di produzione deve essere autorizzato ai sensi del DPR 26.3.80 n. 327.
Le scuole presso cui effettuare la consegna dei pasti sono quelle indicate nel citato allegato "B"e, inoltre, quelle scuole non comprese nel predetto allegato che, nel corso della validità del contratto dovessero adottare una organizzazione scolastica che preveda rientri pomeridiani degli alunni. Ciò senza alcun aggravio di spesa per l'Amministrazione Comunale.
I pasti giornalieri da fornire sono mediamente previsti in n.1.900.
I quantitativi sono presunti e determinati in base alla popolazione scolastica che si ritiene interessata al servizio e, per quanto esposto nell'art. 1 del presente capitolato, potrebbero essere suscettibili di variazioni. Gli stessi sono, pertanto da ritenersi come dato puramente orientativo, non vincolante per l'Amministrazione.
Giornalmente il numero dei pasti risulterà differenziato in rapporto alle attività pomeridiane didattico integrative: tempo pieno, tempo prolungato, moduli, e viene presuntivamente previsto in n. 1.900. Per la durata complessiva dell'appalto è, presuntivamente, previsto un consumo di n. 458.400 (quattrocentocinquantottomilaquattrocento/00) pasti.

ART. 5
TABELLE DIETETICHE E MENU'

L'Amministrazione Comunale, basandosi sul presupposto che il consumo del pasto all'interno della Scuola costituisce un elemento essenziale del diritto allo studio, intende qualificare sempre più il servizio della mensa scolastica, puntando su obiettivi complessi e ambiziosi tali da esaltarne la funzione educativa, relazionale, nutrizionale ed anche culturale. Per tali motivazioni, il servizio dovrà essere incentrato sulla **qualità** totale del pasto e sulla soddisfazione dell'utenza, con particolare attenzione a specifiche necessità di carattere sanitario e/o ideologico. La Ditta aggiudicataria dovrà, pertanto, orientare la prestazione del servizio in direzione dei summenzionati obiettivi posti dall'Amministrazione Comunale di Catanzaro.
Di concerto con l'Amministrazione Comunale, le tabelle delle grammature, i menù, la composizione del pasto nonché il peso degli alimenti sono approntati ed approvati dai competenti Servizi dell'ASP di Catanzaro e sono contenuti nell'allegato A.
Le suddette tabelle delle grammature e i relativi menù sono **modificabili da parte dell'Amministrazione Comunale in base alle esigenze emergenti nello svolgimento del servizio** ed in accordo con i sopracitati servizi dell'ASP, senza che ciò possa comportare alcuna richiesta di variazione del prezzo. Alle medesime condizioni, la stazione appaltante, tenuto conto della situazione climatica del momento, potrà richiedere l'adozione di un menù estivo. L'Amministrazione, si riserva, altresì, la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense terminali (e, quindi, del numero delle sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica o di causa di forza maggiore. Occorrendo, pertanto, nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da fornire, oppure una modifica delle modalità distributive, la Ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi alle stesse condizioni previste nel presente Capitolato.
Qualora per la preparazione dei pasti fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere forniti dalla Ditta, senza alcun sovraprezzo.
Per i bambini che risultano **affetti da patologie a carattere permanente** attestate da relativo certificato medico, verrà **predisposto dall'U.O. Igiene degli alimenti dell'ASP di Catanzaro, un menù differenziato** che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta dovrà attenersi, su richiesta della stazione appaltante che chiederà, inoltre, la fornitura di eventuali pasti speciali per motivi di carattere etico e/o religioso o, limitatamente a particolari momenti connessi a festività religiose e/o a particolari progetti a contenuto didattico- educativo.
Ogni dieta personalizzata, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy, deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata, contrassegnata con la massima precisione con un **codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato, quindi, perfettamente identificabile da parte del personale addetto** alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ed ai livelli di cui al precedente art. 3). Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del Plesso Scolastico cui il contenitore è destinato.
I pasti destinati agli insegnanti in servizio di vigilanza saranno erogati nelle grammature previste per gli adulti.
L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi e su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dei pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di gite o per casi di emergenza composti da alimenti di valore nutrizionale ed economico equivalenti al normale pasto quotidiano. A richiesta della stazione appaltante l'impresa aggiudicataria fornirà, in occasione delle principali festività (Pasqua e Natale), dolcetti tipici da offrire agli alunni.
L'Amministrazione si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza scolastica.
Nessuna variazione al menù potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Assessorato comunale P.I.
I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 legge 283/1962 e s.m.i. per quanto attiene allo stato degli alimenti impiegati, all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed a quanto previsto nel D.Lgs. n. 110/1992 per il mantenimento della catena del freddo.

ART. 6
INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice è tenuta ad affiggere all'ingresso dei singoli plessi scolastici o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato Speciale. Copia del citato menù sarà affissa nella sala distribuzione dei pasti.

ART. 7
PRENOTAZIONE DEI PASTI

La Ditta deve individuare, nell'ambito del proprio organico, un addetto per la rilevazione giornaliera dei pasti da erogare nei vari plessi scolastici.
Entro le ore 9,30 di ogni giorno, tale addetto deve aver effettuato un giro di telefonate nei vari plessi scolastici di cui all'allegato B per rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto nella medesima giornata. Tale numero deve essere annotato sul "Foglio prenotazione pasti" con indicazione del numero e della tipologia degli eventuali pasti con menù differenziato.
I pasti dovranno essere consegnati e somministrati nei vari Plessi scolastici nel rigoroso rispetto delle modalità indicate negli artt. 3, 9 e 14 del presente Capitolato.

ART. 8
MEZZI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.
E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini contaminazione degli alimenti trasportati.
Le operazioni di sanificazione e le temperature che saranno mantenute durante il trasporto, dovranno essere conformi a quanto previsto dalle vigenti normative.

ART. 9
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La Ditta dovrà garantire quotidianamente la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art.1 del presente Capitolato Speciale per i quali è stata comunicata la prenotazione. La stessa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni di cui all'allegato menù nonché i pasti con menù differenziato. La distribuzione dei pasti sarà effettuata ai tavoli, a cura del personale della Ditta che sarà **presente in numero proporzionato al numero dei pasti erogati** e che provvederà alla apparecchiatura ed alla movimentazione delle stoviglie e del cibo da e per le classi/refettori, alla distribuzione ed apertura dei contenitori dei pasti destinati agli alunni.
Al termine del servizio, la Ditta deve provvedere alla sparecchiatura, al rigoverno dei locali mensa nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata, alla pulizia dei tavoli ,delle sedie e dei locali refettorio con l'utilizzo di detersivi e materiali d'uso conformi a quanto previsto dalla vigente normativa in materia che dovranno essere custoditi in appositi armadi chiusi a chiave.

ART. 10
PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA

A) Il prezzo di ogni singolo pasto per il servizio di refezione da erogare alle Scuole di cui all'allegato B viene fissato in **€ 2,99 oltre IVA (oltre oneri di sicurezza pari ad € 0,0072 non soggetti a ribasso , oltre IVA)** comprensivo delle seguenti voci:
   1) acquisto derrate alimentari e materie prime; preparazione pasti, confezionamento e trasporto con mezzi e personale adeguati fino alle Scuole dove è attivato il servizio di refezione;
   2) acquisto materiale di pulizia e quant'altro necessario all'espletamento del servizio;
   3) acquisto tovaglie in carta, contenitori a perdere, posate e altro materiale d'uso contemplato dal presente Capitolato;
   4) costi di gestione ivi compresi quelli del personale;
   5) spese generali (es. stampa Ticket, etc), oneri finanziari;
   6) spese per la manutenzione ordinaria;
   7)ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di quant'altro utilizzato per il trasporto dei pasti.
   8) utile d'impresa

ART. 11
IMPORTO DELL'APPALTO

Importo complessivo posto a base di gara è di € 1.375.200,00 (comprensivo di oneri di sicurezza), oltre IVA.
Importo a base d'asta soggetto a ribasso € 1.371.896 (oltre IVA al 4%).
Il prezzo unitario del singolo pasto posto a base di gara, al netto degli oneri della sicurezza, è pari ad € 2,99 oltre IVA.
Incidenza oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso) per singolo pasto è pari ad € 0,0072 oltre IVA.
Il totale dei pasti presunti per i due anni scolastici è pari a n. 458.400.

ART.12
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICO-ECONOMICA.

Aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa mediante valutazione di offerta tecnica ed economica. Il punteggio complessivo di punti **100/100** sarà così attribuito: max punti **70/100** per l'offerta tecnica-qualitativa e max punti **30/100** per l'offerta economica.

Offerta tecnico-qualitativa.
Per la valutazione dell'offerta tecnica-qualitativa saranno tenuti in considerazione i seguenti requisiti ai quali saranno attribuiti i punteggi per come meglio specificato nella seguente tabella:

A) ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO .....Max Punti 20

Progetto tecnico redatto in forma chiara e sintetica non superiore 15 pagine, scritto con carattere Arial 12, con specifico riferimento a:

A1) Organizzazione del servizio .....Max Punti 8
Nella relazione il concorrente illustra l'organizzazione proposta per l'espletamento del servizio.
Verranno valutate le logiche dell'organizzazione che l'offerente intende sviluppare per rispondere alle esigenze del Capitolato d'Appalto.

A2) Somministrazione pasti ai tavoli..... Max Punti 8
Nella relazione il concorrente illustra la prestazione offerta per l'espletamento del servizio.
Verranno valutate le logiche della prestazione che l'offerente intende sviluppare per rispondere alle esigenze del Capitolato d'Appalto.

A3) Monitoraggio e autocontrollo del servizio.....Max Punti 4
Nella relazione il concorrente illustra il sistema di monitoraggio e controllo del servizio svolto.

B)SISTEMA APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI ALIMENTARI.....Max Punti 33

B1) Somministrazione settimanale di almeno n. 6 prodotti ortofrutticoli a Km 0 (entro 150 Km) e/o provenienti da filiera corta e di provenienza locale.....**Punti 12**

B2) Almeno n.3 alimenti settimanali provenienti da Cooperative sociali di cui al comma 1 art.1 Legge n. 381/91 (prodotti in proprio).....**Punti 4**

B3) Utilizzo di almeno n. 5 prodotti biologici settimanali specificando gli alimenti somministrati..... . **Punti 11**

B4) Utilizzo settimanale di n.1 prodotti caseari DOP e IGP..... **Punti 6**

C) PROPOSTE MIGLIORATIVE ..... Max Punti 17

La ditta dovrà indicare dettagliatamente le proposte migliorative che intende applicare in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato Speciale con specifico riferimento a:

C1) Organizzazione servizio di somministrazione.....**Max Punti 4**

C2) Varietà menù nel rigoroso rispetto delle tabelle dietetiche dell'ASP.....**Max Punti 4**

C3) Quantità prodotti alimentari in aggiunta a quelli già richiesti.....**Max Punti 3**

C4) Organizzazione piano di educazione alimentare a favore degli alunni delle Scuole di Catanzaro, a cura di un medico specialista in discipline afferenti la Scienza dell'alimentazione e discipline affini.....**Max Punti 3**

C5) Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici ..... **Max Punti 1**

C6) Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti.. .....**Max Punti 2**

Il punteggio verrà calcolato applicando il metodo aggregativo- compensatore secondo la seguente formula:
$C(a) = \sum n [Wi * V(a)i]$ dove

- C (a) = indice di valutazione dell'offerta (a);
- n = numero totale dei requisiti;
- Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
- V (a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\sum n$ = sommatoria

I coefficienti V(a)i, per quanto attiene agli elementi di natura tecnico- qualitativa, saranno determinati mediante il metodo della media dei coefficienti (fino alla terza cifra decimale, e qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque, sarà considerato fino alla terza cifra decimale arrotondata all'unità superiore), variabile tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. I punteggi assegnati ad ogni soggetto concorrente in base ai singoli sub-elementi ed elementi di valutazione verranno riparametrati al peso complessivo previsto per il sub-elemento e per l'elemento di partenza, attribuendo il coefficiente pari a 1 (uno) al concorrente il cui punteggio, risultante dalla somma della media aritmetica dei punteggi attribuiti dai commissari, ottenga il valore più alto, e alle altre somme ottenute dagli altri concorrenti, coefficienti variabili tra uno e zero, in proporzione lineare riparametrata.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per i parametri, sono individuati i seguenti giudizi, in quanto applicabili, con relativo coefficiente numerico.

DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE	VALORI
Livello di definizione ottimo, con proposta assolutamente completa, molto dettagliata, corretta e ricca di aspetti e soluzioni elaborate in maniera complessa, rispondente agli standards qualitativi e prestazionali	1,000
Livello di definizione buono, con proposta ampia e corretta, abbastanza dettagliata, rispondente in maniera più che discreta agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0.800
Livello di definizione discreto, con proposta adeguata e significativa, rispondente in maniera discreta agli standards qualitativi e prestazionali richiesti.	0.600
Livello di definizione sufficiente, con proposta essenziale, semplice, rispondente in maniera sufficiente agli standards qualitativi e prestazionali richiesti.	0.400
Proposta limitata, poco dettagliata, molto semplice con pochi aspetti, rispondente in maniera scarsa agli standars qualitativi e prestazionali richiesti.	0.200
Senza alcuna proposta o inadeguata rispetto agli standards qualitativi e prestazionali richiesti	0.000

Si precisa che per ogni descrittore è fissato un valore. Ogni coppia di valori definisce un range di valori attribuiti. Il valore che il singolo commissario può attribuire potrà variare rispetto a quelli indicati, adattandolo all'interno del range individuato coerentemente alla propria valutazione. In ogni caso il valore attribuito potrà avere al massimo tre cifre decimali.
Le ditte che non avranno ottenuto il punteggio minimo di 40/70 nella valutazione qualitativa non saranno ammesse alla successiva fase di gara.

Per la valutazione dell'offerta economica.
Il punteggio verrà calcolato applicando la seguente formula:
V i = Ri/Rmax

Dove: Vi è il punteggio da assegnare all'offerta economica in considerazione;
Ri è la percentuale di ribasso relativa all'offerta del concorrente in considerazione
R max è il valore della percentuale di ribasso massimo tra tutte le offerte presentate.

La colonna del punteggio è calcolata nel modo seguente: Vi * 30

Per la compilazione della graduatoria, il punteggio finale sarà costituito dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed all'offerta economica.

Nel caso di parità nel punteggio complessivo (offerta tecnica ed offerta economica) si disporrà l'aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente che abbia ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnica. Nel caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.
La Commissione, infine, disporrà l'aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente primo classificato, dopo la verifica di congruità dell'offerta di seguito indicata.

Congruità dell'offerta.

La Commissione procederà alla verifica di congruità dell'offerta risultata prima in graduatoria mediante la valutazione della relazione giustificativa dell'offerta economica.
La Commissione escluderà l'operatore economico la cui relazione giustificativa non risulterà attinente con quanto riportato nel progetto tecnico.

ART. 13
CORRISPETTIVO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il corrispettivo di aggiudicazione è vincolante per tutta la durata del servizio.
Spetta alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente consumati durante il mese e calcolati in base alla presenza degli utenti.
Al termine del mese la ditta appaltatrice presenterà:

a) agli Uffici del Settore Pubblica Istruzione, apposita fattura accompagnata dalle relative **bolle di consegna, debitamente timbrate e firmate in maniera leggibile da parte del Dirigente Scolastico o altro Responsabile del Plesso, attestanti la quantità di pasti effettivamente consegnati per conto di questa Amministrazione** che dovrà trovare, inderogabilmente, corrispondenza con il numero dei **ticket** predisposti dalla ditta aggiudicataria con l'indicazione **" a carico dell'Amministrazione Comunale"**consegnati dalla Scuola, quotidianamente, alla Ditta stessa al momento della consegna dei pasti e che saranno trasmessi all'Amministrazione Comunale unitamente alle citate bolle di consegna e fattura.
b) Agli Istituti scolastici, per quanto attiene ai pasti non a carico di questa Amministrazione, la ditta dovrà trasmettere le bolle di consegna **debitamente timbrate e firmale in maniera leggibile da parte del Dirigente Scolastico o altro responsabile del Plesso, attestanti la quantità di pasti effettivamente consegnati. Detta documentazione sarà conservata negli archivi dei vari Istituti scolastici e messa a disposizione, in caso di necessità, di questa Amministrazione**.

E' fatto obbligo alla Ditta di consegnare ciascun pasto **previo ritiro del corrispondente ticket;** l'Amministrazione non riconoscerà alla stessa alcun corrispettivo per pasti forniti in difformità a tale obbligo. Pertanto, qualora dovessero essere forniti pasti in numero superiore a quello corrispondente ai ticket ritirati, gli stessi non potranno essere posti a carico dell'Amministrazione comunale a nessun titolo. In ogni caso, dal momento in cui dovessero essere accertate disfunzioni da parte di qualche Istituto scolastico nella gestione globale del servizio, soprattutto relativamente alla riscossione dei ticket degli alunni fruitori del servizio di erogazione dei pasti, tale che possa arrecare danni all'Amministrazione appaltante, la stessa si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di sospendere con immediatezza il servizio nei confronti del medesimo Istituto Scolastico.
Si provvederà alla liquidazione del corrispettivo dopo l'espletamento delle necessarie verifiche contabili, dietro presentazione della fattura accompagnata dalle relative bolle di consegna e tickets, per come sopra esplicitato, e previa verifica della regolarità del DURC.
Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune di Catanzaro tutti i servizi e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.
La liquidazione delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato sarà effettuata dagli Uffici Finanziari del Comune in favore della Ditta appaltatrice a mezzo mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità prescelte dalla Ditta medesima nell'ambito di quelle proposte dall'Amministrazione.
Resta, tuttavia, espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la Ditta può sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente Capitolato.
In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. la Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale, Settore Pubblica Istruzione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La distribuzione e stampa dei ticket resta a carico della ditta aggiudicataria con modalità di distribuzione da concordare fra la ditta medesima ed i singoli Istituti scolastici.

ART. 14
DISPOSIZIONI GENERALI E NORME IGIENICHE RELATIVE AL PERSONALE

La Ditta appaltatrice deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante, garantendo il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente Capitolato Speciale. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.
La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie e di ogni altra disposizione, in vigore o che potrà essere emanata in costanza di rapporto, per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
Il Personale adibito al Centro di cottura e al trasporto dei pasti dovrà rispettare le norme fondamentali in tema di igiene personale ed essere adeguatamente addestrato attraverso l'attività di formazione prevista dal DL 155/97 e Regolamento CE 852/2004.
La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio. Devono essere previsti indumenti distinti in relazione alla preparazione e distribuzione dei pasti rispetto a quelli da indossare per i servizi di pulizia.
Inoltre il suddetto personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta, guanti di cellophan e scarpe antinfortunistica, forniti dalla Ditta che provvederà, altresì, a dotare il Centro cottura di dispensatori di sapone liquido, rotolo di carta a perdere per la costante pulizia delle mani.
Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dalla Ditta.
Gli indumenti degli addetti presso i terminali di distribuzione dei pasti nelle Scuole dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito).
Durante l'esecuzione del servizio il personale della Ditta dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo.
La Ditta deve, altresì, assicurare che il proprio personale tenga un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione e che osservi tutte le pertinenti norme che l'Amministrazione appaltante dovesse emanare.
L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso la Ditta si impegna a provvedere a quanto richiesto senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale.
Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tale norme e di procedere, in caso di violazione, all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.
La Ditta, ai sensi della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza, deve, altresì, fornire camici monouso, mascherine, copricapo e copriscarpe in occasione dei sopralluoghi presso il Centro Cottura al personale incaricato dall'Amministrazione Comunale ed ai rappresentanti delle Commissioni Mensa di cui al successivo art 15 del presente Capitolato.
La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad applicare tutte le norme dei C.C.N.L. per i lavoratori della ristorazione ed in particolare, al fine di tutelare nel modo più corretto i livelli complessivi di occupazione,

il subentro alla ditta cessante sarà regolato dalle vigenti normative in materia e da eventuali accordi sindacali.

ART. 15
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
La Ditta, dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla valutazione dei rischi e trasmettere al Dirigente del Settore P.I. la comunicazione dell'avvenuto deposito presso i luoghi di lavoro (centro cottura/terminali di consumo) del D.U.V.R.I.
L'Amministrazione Comunale ha, altresì, redatto il D U.V.R.I. di cui all'allegato C recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard che potrebbero, potenzialmente, derivare dall'esecuzione del contratto.
Pertanto, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà integrare il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica. Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dalla Ditta e dai Dirigenti Scolastici interessati al servizio mensa, integra gli atti contrattuali.
Resta a carico della Ditta la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (D.P.I.) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 16
ORGANICO E SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo, orari di lavoro, con preciso impegno da parte della Ditta medesima di tempestivo aggiornamento in caso di variazioni.
Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. **Il numero di tale personale dovrà restare invariato, rispetto a quello dichiarato in fase di offerta,** a partire dall'inizio del servizio fino alla conclusione di quanto previsto nell'Appalto.
Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere, immediatamente, sostituito con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di garantire il costante rispetto del numero di personale in organico.
I Cuochi responsabili del confezionamento dei pasti da asporto dovranno garantire una esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica.
L'operato del centro cottura dovrà essere, quotidianamente, supervisionato dal Responsabile del Servizio, di cui al successivo articolo, che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto da asporto, compresa la verifica costante dell'appetibilità e del gradimento delle preparazioni, anche nei terminali di distribuzione.
La Ditta appaltatrice deve, anche nel Centro cottura, ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal DPR 327/1980 e dal DL 155/97 per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve, inoltre, ottemperare a quanto richiesto del D.Lgs 81/2008 attuativo di direttive CE riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà, altresì, copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto.

ART. 17
RESPONSABILE DEL SERVIZIO E DIRETTORE DEL CENTRO COTTURA

Per **Responsabile del Servizio** si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere al Servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con i Dirigenti

scolastici e le Commissioni dei genitori. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:
-autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- **titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio** e sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante;
- esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.
Il Responsabile dovrà assicurare la presenza fisica quotidiana nel Centro Cottura ed essere rintracciabile, durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 7,30 alle ore 16,30.
Il Direttore del Centro Cottura è la persona a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno con obbligo di reperibilità. Lo stesso sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione alla quale dovrà garantire un rapporto costante con gli Uffici del Settore Pubblica Istruzione per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.
Per tale motivo il Direttore deve rendersi sempre rintracciabile per garantire la reperibilità immediata dalle ore 7,30 alle ore 16,30.
La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Catanzaro un Ufficio con recapito telefonico urbano e fax, nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere per tutte le comunicazioni inerenti al servizio.
La Ditta appaltatrice deve eleggere e mantenere, per tutta la durata del contratto, un domicilio presso il Comune di Catanzaro, dove verrà fatta pervenire ogni e qualunque comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale
Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al servizio Pubblica Istruzione del Comune di Catanzaro **comunicazione scritta** da parte dell'impresa appaltatrice contenente:
a)indirizzo dell'ufficio, numero telefonico urbano, numero di fax ed indirizzo mail, pec; numero di telefono cellulare per la reperibilità immediata del Responsabile del servizio e del Direttore del centro cottura;
b)nome del **Responsabile del servizio** e suo curriculum professionale;
c) mansioni del Responsabile del servizio;
d) **titolo di studio** in copia conforme all'originale o autocertificazione resa ai sensi della vigente normativa.
e) **nome** del **Direttore del centro di cottura** e suo curriculum professionale;
f) **titolo di studio** in copia conforme all'originale o autocertificazione resa ai sensi della vigente normativa.
g) dichiarazione dell'impresa appaltatrice che, Ufficio e Responsabile, sono operativi a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 18
RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dell'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezioni alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.
La ditta stessa, pena la revoca dell'aggiudicazione, è tenuta a **stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazione apposita polizza assicurativa** che copra ogni rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del servizio per un massimale non inferiore ad € 5.000.000.00 (Euro cinquemilioni) per ogni sinistro e per persona, contenente, inoltre, l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Catanzaro.
La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione, nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve, ivi compresi i dirigenti, funzionari, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per

qualsiasi danno la Ditta dovesse loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al presente Capitolato.
L'Amministrazione Comunale è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere a personale della Ditta, agli utenti, al personale docente e non docente ed a terzi durante l'esecuzione del servizio.
La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte della Ditta, ivi compresi naturalmente gli eventuali danni derivanti dalla preparazione di diete speciali.
Copia della Polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.
La Ditta appaltatrice è tenuta a presentare annualmente al Comune di Catanzaro, Settore Pubblica Istruzione, quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.
La ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitario. Le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo, saranno dedotte dai crediti della ditta ed, in ogni caso, da questa rimborsate.
La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto sia verso il Comune che verso terzi, mentre l'Amministrazione sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti, in tutto o in parte dalla copertura assicurativa stipulata dalla ditta appaltatrice.

ART. 19
VIGILANZA SUL SERVIZIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sul servizio competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti agli Organi competenti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
Il Comune potrà conseguentemente disporre, in collaborazione con l'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASP di Catanzaro, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, ispezione sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste e ciò sia relativamente al centro cottura che ai terminali periferici, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato Speciale, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti.
Per una funzionalità nel controllo, la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento libero accesso ai locali e fornendo la documentazione relativa.
Inoltre il Comune e l'Ufficio Igiene dell'ASP di Catanzaro effettueranno controlli, nel rispetto delle disposizioni di legge, sul servizio, nonché sulla qualità e quantità dei pasti serviti.
Al fine di supportare l'attività di controllo dell'approvvigionamento delle derrate, la Ditta dovrà acquisire e conservare la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera: produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna ai terminali di consumo nei plessi scolastici.
La Ditta dovrà, altresì, conservare i documenti di trasporto delle derrate da redigersi in conformità alla vigente normativa, evidenziando la tracciabilità dei prodotti trasportati.
Tutta la documentazione citata dovrà essere esibita e/o rilasciata in copia su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.
Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della Ditta, coinvolto, a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.
Rientra, altresì, nelle facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere ad eventuale visita al Centro di cottura, congiuntamente ai componenti le Commissioni mensa, istituite in ogni Istituto Comprensivo.

ART. 20

CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel Centro cottura una porzione dei cibi somministrati del peso di circa gr.100 (gr.50 per la verdura a foglia) e riporla in congelatore per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili indicanti la data e l'ora del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo e la Ditta è tenuta a consegnarli su richiesta dell'Amministrazione.

ART. 21
MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente Capitolato, dagli allegati alle tabelle dietetiche redatte dal competente servizio dell'ASP di Catanzaro che costituiscono parte integrante e sostanziale del bando di gara, dalle vigenti leggi e disposizioni in materia che qui si intendono tutte richiamate .
La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato e la rintracciabilità dello stesso in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 178/2002.
Il Comune potrà sottoporre la Ditta appaltatrice, avvalendosi dei competenti servizi dell'ASP di Catanzaro, ai controlli igienici ritenuti necessari.
A prescindere da eventuali controlli dovute a necessità contingenti, saranno comunque effettuati periodici controlli nel corso dell'anno scolastico.

ART. 22
INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E SCIOPERI

La Ditta si impegna **a garantire la continuità dei servizi** oggetto dell'appalto anche in caso di guasti e/o cattivo funzionamento del Centro di cottura.
L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.
Si conviene che per causa di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.
Nel caso di sciopero degli alunni delle scuole o del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso.
Qualora invece la comunicazione sia fatta il giorno stesso dello sciopero e comunque entro le ore 10,00, il Comune corrisponderà alla ditta il 50% per costo complessivo della fornitura commisurata sulla base del numero dei pasti del giorno precedente allo sciopero.

ART. 23
PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione di servizi previsti nel presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente Capitolato speciale di appalto.
Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante lettera raccomandata. Entro otto giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie

controdeduzioni scritte. In caso di mancato invio nei termini o in presenza di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel successivo art.24.
La Stazione Appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta. L'applicazione delle penalità non preclude eventuali, ulteriori, azioni per danni.

ART. 24
PENALI

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. Nel caso in cui la Ditta non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla Ditta stessa, applicherà le seguenti specifiche sanzioni:

STANDARDS IGIENICO-SANITARI

PENALE	INFRAZIONE
€ 1.000,00 per ogni pasto contaminato	Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente.
€ 1.000,00 per ogni pasto contaminato	Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
€ 10.000,00 per ogni pasto contaminato	Somministrazione di alimenti contaminati parassito logicamente.
€ 2.000,00 per ciascuna infrazione	Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello relativo ai pasti speciali.
Da € 500,00 a € 3.000,00 per ciascuna infrazione	Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati nelle Scuole.
€ 1.000,00 per ogni infrazione	Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi scolastici.
€ 1.000,00 per ogni infrazione	Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande.
Da € 500,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione	Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale nel Centro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura e distribuzione.
Da € 1.000,00 per ogni derrata/tipo di piatto	Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato.
Da € 500.00 ad € 1.000.00 per ogni rilevazione	Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione.
€ 200,00 per ogni inadempienza	Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP.

STANDARDS MERCEOLOGICI

€ 600,00 per ogni caratteristica merceologica violata	Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara.

€ 500,00 per ogni infrazione	Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna.
€ 1.000,00 per ogni infrazione	Conservazione delle derrate non conforme alla vigente normativa; rinvenimento prodotti alimentari scaduti nel Centro cottura.
€ 500,00 per ogni etichettatura non conforme	Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa.
€ 500,00 per ogni comunicazione mancata	Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti Biologici, a Km zero, a filiera corta, DOP e IGP

MENU BASE E DIETETICI

€ 3.000,00 per ogni infrazione	Mancata consegna totale o parziale delle derrate per la preparazione di diete personalizzate.
€ 3.000,00 per ogni	Mancata produzione o consegna di pasto speciale.
€ 3.000,00 per ogni	Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie.
€ 5.000,00 per ogni	Errata somministrazione di pasto speciale.
€ 3.000,00 per ogni	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete.
€ 500,00 per ogni	Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche.

QUANTITA'

€ 2.500,00 per ogni mancata totale consegna	Totale mancata consegna di una portata del pranzo presso ciascun plesso scolastico.
€ 2.000,00 per ogni mancata consegna	Parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero, presso ogni plesso scolastico.
€ 200,00 per ogni pasto non consegnato	Non rispondenza del numero dei pasti consegnati con quello ordinato dai singoli plessi scolastici.
€ 1.000,00 per ogni singolo plesso scolastico	Distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali per ogni piatto, con una tolleranza del più o meno 5% rispetto a quanto previsto in tabella

TEMPISTICA

€ 1.000,00 per ogni giornata in cui si è verificato il ritardo	Mancato rispetto della tempistica prevista tra la partenza dei pasti veicolati, il trasporto e la distribuzione degli stessi presso ciascun plesso scolastico.
€ 3.000,00 per ogni ulteriore giornata in cui si è verificato il ritardo	Reiterati ritardi nelle consegne dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti per le singole Scuole.
€ 1.000,00 per ogni ritardo	Mancata consegna o ritardato invio, su richiesta della Stazione appaltante, della documentazione relativa agli acquisti di prodotti caseari durante l'anno scolastico.

ANALISI

€ 300,00 per ogni analisi mancante	Mancato rispetto del numero di analisi previsti dalla vigente normativa nel mese/anno.

€ 500,00 per ogni infrazione segnalata nella giornata	Mancato rispetto di raccolta differenziata nei refettori dove opera personale della ditta preposta alla separazione dei rifiuti.

La Stazione appaltante si riserva di applicare una penale da € 500,00 ad € 5.000,00 per ogni irregolarità non esplicitata nel sopra descritto elenco.

ART. 25
DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere e/o subappaltare il contratto della fornitura sotto pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune, con conseguente incameramento della cauzione definitiva.

ART. 26
ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e Capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabile) e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.
Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del Settore Ristorazione;
- al rispetto ed a far rispettare ai propri dipendenti e collaboratori il codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Catanzaro così come approvato con delibera della Giunta Comunale n. 23 del 20.01.2014;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o esercizio nei servizi previsti nel presente Capitolato, senza diritto di rivalsa;
- per l'Iva si fa rinvio alle disposizione di legge in materia;
- eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- di fornire al Comune, qualora ne faccia specifica richiesta, copia di fatture inerenti all'acquisto di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l'eventuale ottenimento dei contributi **CE-AIMA** o altri; in caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto dall'art. 24.

La ditta appaltatrice si obbliga, inoltre, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità a predisporre tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa e ai suoi dipendenti nell'espletamento dei servizi.
L'Azienda dovrà far pervenire all'Amministrazione copia del proprio manuale di autocontrollo HACCP.

ART. 27
CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura e con le modalità indicate dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e con validità fino alla scadenza del

contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato per l'eventuale risarcimento di danni, nonché per il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimenti degli obblighi o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune fosse tenuto a pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto, in caso di risoluzione del contratto per inadempienza della ditta aggiudicataria.

ART. 28
COMMISSIONI MENSA

In ogni Plesso Scolastico è istituita una Commissione Mensa composta da due rappresentanti dei docenti e due rappresentanti dei genitori. La Commissione Mensa svolge attività di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dagli alunni fruitori della refezione. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di mensa e di **segnalare all'Assessorato P.I. del Comune**, eventuali problemi e/o proposte relative all'alimentazione degli alunni e all'appetibilità dei cibi.
Previo accordo con il competente Ufficio comunale è invece ammessa la visita al Centro cottura.

ART. 29
COMITATO TECNICO

Ha il compito di coordinare, verificare e valutare lo svolgimento del Servizio di Ristorazione scolastica. E' presieduto dal Dirigente del Settore Pubblica Istruzione e composto inoltre da:
- Responsabile dell'Ufficio Mensa scolastica comunale;
- Due rappresentanti dell'ASP di Catanzaro U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione;
- Responsabile del Servizio per la ditta appaltatrice.

In particolare, il Comitato:
- Effettua scelte tecnico- operative inerenti lo svolgimento del servizio;
- Esprime proposte per il miglioramento del servizio;
- Valuta l'indice di gradimento e di appetibilità del cibo.
- Esamina e valuta, per eventuali provvedimenti in merito, le segnalazioni pervenute da parte delle Commissioni mensa dei vari Plessi degli Istituti Comprensivi della Città.

Le riunioni del Comitato Tecnico sono convocate dal Dirigente del Settore Pubblica Istruzione, nei tempi e nei modi ritenuti più adeguati alle necessità del servizio.
Il suddetto Comitato ha facoltà di accesso, anche senza preavviso, al Centro di Cottura della ditta appaltatrice del Servizio, nonché di supervisione sui piani aziendali per la corretta applicazione dei principi dell'HACCP.

ART. 30
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL COMUNE DI CATANZARO

La struttura organizzativa del Comune di Catanzaro, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il **Servizio Ristorazione scolastica -Settore Pubblica Istruzione che rimane l'unico diretto referente della Ditta aggiudicataria.**

ART. 31
SPESE

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica.
La Ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora ricusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata.
Sono a carico della Ditta, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio di cui al presente Capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per un corretto adempimento delle obbligazioni previste.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico della Ditta che non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'Amministrazione Comunale, assumendosene la medesima Ditta ogni relativa alea.
Le spese contrattuali (diritti di rogito,bolli, registrazioni ecc.) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 32
ESTENSIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio di cui al presente capitolato anche alle Scuole paritarie dell'infanzia primaria e secondarie di 1° grado. Nei mesi estivi, dopo la fine dell'anno scolastico, il servizio di refezione potrà anche essere richiesto per il funzionamento di eventuali "Centri estivi", qualora organizzati dall'Amministrazione Comunale.
In tali casi, la ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire il servizio con le stesse modalità e condizioni economiche previste nel presente Capitolato.
Nel corso di vigenza del contratto, inoltre, l'Amministrazione Comunale, senza ulteriori oneri aggiuntivi, si riserva la facoltà di rivedere il presente capitolato su proposta della Ditta aggiudicataria e/o di propria iniziativa, fermo restando comunque che, d'intesa tra le parti, esso potrà essere anche integrato in qualsiasi momento, mediante semplice scambio di comunicazioni formali, sulla base di intervenute esigenze o di rilevanti variazioni e/o innovazioni legislative.

ART. 33
APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori occupati nei servizi che costituiscono oggetto del presente contratto, le medesime condizioni retributive e normative previste dai Contratti Collettivi di Lavoro, applicabili alla data dell'offerta per gli addetti alla mensa ed alle pulizie nonché rispettare le condizioni risultanti dai successivi rinnovi ed in genere ogni altro Contratto Collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 34
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 (risoluzione) del D.Lgs 50/2016, l'Amministrazione Comunale può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi :

a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
b) mancato avvio del servizio;
c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
g) reiterata irregolarità contributiva potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;

h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
i) dichiarazione di fallimento della ditta aggiudicataria;
j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta aggiudicataria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contradditorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contatto, fermo restando il pagamento delle penali.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni gia' proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

ART. 35
RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 in qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ART. 36
CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per ogni controversia o azione promossa in sede giudiziaria sarà competente il Foro di Catanzaro.

ART. 37
RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente in materia di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale di sicurezza degli impianti, della legge sulla Contabilità Generale dello Stato e relativo Regolamento, oltre alle disposizioni contenute nel Codice Civile e di Procedura Civile.
Si applicheranno inoltre le leggi ed i Regolamenti che potessero venire eventualmente emanate nel corso della vigenza del contratto. (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolar modo quelle aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente Capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti tecnici:

ALLEGATO A: Tabelle dietetiche e menù (A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7) -pagine 89-

ALLEGATO B: Scuole interessate al servizio di ristorazione scolastica -pagine 4-

ALLEGATO C: DUVRI (documento unico di valutazione rischio interferenza) -pag. 6-

ALLEGATO D: Monte ore espletato dal personale della ditta cessante -pagine 2-

Il R.U.P.
Mario Mancuso

Il Dirigente
Dott.ssa Giuseppina Casalinuovo