COMUNE DI BISIGNANO

(Provincia di Cosenza)

87043 - Piazza Collina Castello Tel. 0984/951071 – Fax 0984/951178

C.F. e P.I. 00275260784

PEC: comune.bisignano@mailcertificata.biz

ASSOCIAZIONE DEI COMUNI VIRTUOSI

S E T T O R E S E C O N D O

SERVIZIO DI PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO IN FAVORE DEL COMUNE DI BISIGNANO (CS) DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO UN CENTRO DI PRODUZIONE DEL FORNITORE. A.S. 2013/2014.

INDICE

Art. 1 DEFINIZIONI ED OGGETTO.
Art. 2 INDICAZIONI GENERALI.
Art. 3 PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE.
Art. 4 PREPARAZIONE DEI PASTI.
Art. 5 PRODUZIONE DEI PASTI.
Art. 6 TRASPORTO DEI PASTI DAL CENTRO DI PRODUZIONE ALLE SEDI DI REFEZIONE.
Art. 7 DISTRIBUZIONE DEI PASTI.
Art. 8 OPERAZIONE DI RIASSETTO SEDI DI REFEZIONE.
Art. 9 PERSONALE.
Art. 10 CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO.
Art. 11 VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA SCOLASTICA.
Art. 12 COMMISSIONI MENSA.
Art. 13 PROCEDURA DI GARA.
Art. 14 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.
Art. 15 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE.
Art. 16 PENALI.
Art. 17 CAUZIONE PROVVISORIA.
Art. 18 CAUZIONE DEFINITIVA.
Art. 19 AFFIDAMENTO DI SERVIZI COMPLEMENTARI
Art. 20 DIVIETO DI SUBAPPALTO.
Art. 21 EFFICACIA DEL CONTRATTO.
Art. 22 CONTROVERSIE.
Art. 23 FALLIMENTO DELL’APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE
Art. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.
Art. 25 DATI SENSIBILI.
Art. 26 DISPOSIZIONI FINALI.
ALLEGATI: “TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA” APPROVATE DALL' A.S. N. 4 DI COSENZA.

Art. 1 DEFINIZIONI ED OGGETTO.

1.1 Definizioni.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

a) **Refezione Scolastica**: il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole dell'obbligo, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici con sede nel Comune di Bisignano;
b) **Amministrazione Contraente**: il Comune di Bisignano (CS);
c) **Capitolato**: il presente atto compreso i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
d) **Contratto**: il contratto che verrà stipulato dal Comune di Bisignano (CS) con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'obbligo e degli adulti aventi diritto al pasto operanti negli Istituti Scolastici, con sede nel territorio del Comune di Bisignano (CS);
e) **Fornitore:** l'Impresa o il raggruppamento temporaneo di Imprese o il Consorzio o altro soggetto giuridico che risulterà aggiudicatario della gara;
f) **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni delle scuole dell'obbligo nonché per gli adulti aventi diritto al pasto;
g) **Mensa/Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni delle scuole dell'obbligo e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
h) **Stoviglie:** piatti, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione;
i) **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaioni teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
j) **Tovagliato:** tovaglie (tipo monouso a metraggio) e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;
k) **Centro di Produzione Pasti:** ogni Centro di preparazione pasti nella disponibilità del Fornitore, per tutta la durata dell'appalto;
l) **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso il Centro di Produzione;
m) **Trasporto dei Pasti:** insieme di attività strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Produzione alle Sedi di Refezione. Il Trasporto dei Pasti comprende tutte le attività volte a trasportare i pasti dai Centri di Produzione sino alle Sedi di Refezione;
n) **Porzionamento e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e porzionamento dei pasti;
o) **Riassetto Sedi di Refezione**: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
p) **Legame fresco-caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura intorno ai + 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

1.2 Oggetto dell'Appalto.

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina del Servizio di Refezione Scolastica da rendere al Comune di Bisignano (CS). Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione dei pasti presso un Centro di Produzione del Fornitore e trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo. I pasti devono essere prodotti come specificato nelle *"tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti per la refezione scolastica"* approvate dalla competente Autorità Sanitaria, allegate, al presente capitolato.
Il servizio comprende anche la fornitura, in casi eccezionali (es. gite scolastiche), o su richiesta dell'Amministrazione Contraente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto, preparati per singolo utente.
Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole Materne, eventualmente estensibile anche agli alunni delle Scuole dell'obbligo, nonché al personale scolastico che presta la propria opera presso le scuole suddette durante la refezione, avente diritto al pasto a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.
Il servizio di refezione sarà effettuato per le seguenti istituzioni scolastiche:

- Scuola Materna "Collina Castello" sita in Piazza Collina Castello;
- Scuola Materna " Giardini" sita in Via Giardini;
- Scuola Materna "Piano" sita in Via San Francesco;
- Scuola Materna "Campo Sportivo" sita in Corso d'Italia;
- Scuola Materna "Marinella" sita in C.da Marinella;
- Scuola Materna "Campovile" sita in C.da Campovile;
- Scuola Materna "Soverano" sita in C.da Soverano.

I quantitativi dei pasti e le Sedi di Refezione potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.
E' facoltà dell'Amministrazione Contraente aggiungere o togliere Sedi di Refezione e di variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.
Il Servizio di Refezione Scolastica reso con pasti veicolati disciplinato dal presente capitolato comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

1. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nei Centri di Produzione del Fornitore, confezionamento dei pasti presso i medesimi Centri con il sistema del legame fresco caldo;
2. Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
3. Porzionamento e Distribuzione;
4. Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di Riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
5. Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle Sedi di Refezione;
6. Fornitura delle stoviglie monouso (materiale a perdere o riciclabile) per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere o riciclabile);

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse sono a totale carico dell'Amministrazione.
Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

1.3 – Regime giuridico

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme dal Codice Civile e, trattandosi di appalto escluso, del D.Lgs. n. 163/2006 (Codice dei contratti) limitatamente alle prescrizioni applicabili agli appalti di servizi di cui all'Allegato IIB.
E' inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010; il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Art. 2 INDICAZIONI GENERALI.

2.1 Quantitativi e durata.

Il contratto avrà durata presumibilmente dall'1/10/2013 al 30/06/2014 con riferimento al relativo anno scolastico. L'inizio del servizio, tuttavia, potrà essere richiesto prima della stipula del contratto.
L'Amministrazione Comunale, per ragioni puramente tecniche dipendenti dai tempi di indizione e gestione della nuova gara d'appalto, si riserva la facoltà di prorogare il servizio in atto per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni del contratto in essere.
Il Comune si riserva altresì la facoltà di risolvere il Contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.
Gli importi unitari a base d'asta del presente appalto relativi alle articolazioni/varianti previste sono i seguenti:
- prezzo per ogni singolo pasto da fornire al Comune per l'attività di refezione scolastica come disciplinato dal presente capitolato: **Euro 4,60 (euroquattro/60) al netto d'IVA di legge;**
- prezzo per ogni singolo cestino freddo: **Euro 3,00 (eurotre/00) al netto d'IVA di legge;**

Il valore presunto dell'appalto, calcolato moltiplicando il prezzo unitario a base d'asta (Euro 4,60) per il numero dei pasti previsti, è indicativamente di €. 147.200,00 (eurocentoquarantasettemiladuecento/00) escluso IVA, pari a circa pasti n. 32.000 previsti per l'intero a.s. 2013/2014.
Per il presente appalto, dopo apposita valutazione, è stata esclusa l'esistenza di interferenze di cui all'art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 recante " attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" per cui l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.
Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà dei predetti numeri, non danno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto procapite, che viene applicato al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.
Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.
La stazione appaltante ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. n. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012 ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa ai sensi dell'art. 26 comma 1 della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e la ditta non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

2.2 Attivazione del servizio di refezione scolastica.

Entro 10 giorni dalla data di ricezione anche a mezzo fax della comunicazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto, in pendenza della stipula contrattuale, il Fornitore dovrà, dove ne ricorrono i presupposti, dare inizio al servizio.
Il servizio di refezione scolastica verrà regolato dalle norme del capitolato e del contratto.

2.3 Rappresentanti.

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, il Responsabile del servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.
Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Ente, quando richiesto dallo stesso.
Il Responsabile del servizio dovrà avere comprovata esperienza nel settore della ristorazione collettiva. Tale esperienza deve essere comprovata mediante la presentazione, a richiesta dell'Ente, del relativo contratto di lavoro.
In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile il Fornitore provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.
Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

2.4 Le modalità di espletamento del servizio.

2.4.1 Prenotazione.

L'ufficio Comunale preposto provvederà a prenotare quotidianamente, **entro le ore 10,00,** il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, (indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per adulti, le diete speciali, ricettari temporanei, etc. – eventualmente comunicando solo le variazioni rispetto a prenotazioni precedenti).
Le comunicazioni inerenti le prenotazioni dei pasti verranno effettuate di norma mediante fax o telefono o anche con l'utilizzo di altri mezzi, quali posta elettronica.
I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore.

2.4.2 Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione.

Il Fornitore dovrà garantire che tra il confezionamento e la distribuzione ai tavoli non passi più di **un'ora e trenta minuti**.
In relazione ad ogni Sede di Refezione, la preparazione dei pasti dovrà avvenire, eventualmente, in ciascun Centro di Produzione indicato dal Fornitore nell'Offerta Tecnica e per il numero dei pasti indicati nella medesima Offerta Tecnica. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora stabilita.

2.4.3 Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore.

Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'**interruzione** della produzione presso tutti i Centri di Produzione per **causa di forza maggiore**, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a **sciopero del personale**, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

2.4.4 Corrispettivi.

Il corrispettivo del servizio di refezione scolastica sarà determinato moltiplicando i prezzi indicati dal Fornitore nell'Offerta Economica per il numero dei pasti consegnati.
Il corrispettivo pattuito per il servizio deve intendersi fisso per l'intero anno scolastico 2013/2014.

2.4.5 Finanziamento, fatturazione e pagamenti.

La spesa relativa al presente appalto è finanziata in parte con fondi propri di Bilancio ed in parte con contribuzione degli utenti e di Enti sovracomunali.
Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna in triplice copia riportante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale di ciascuna scuola appositamente incaricato firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone una copia al Fornitore e trattenendone l'altra copia e l'originale, il quale dovrà essere inoltrato all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.
Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri, anche accessori, derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.
Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente.
Le fatture debitamente firmate saranno pagate **entro 30 giorni** dal ricevimento delle stesse al protocollo generale del Comune di Bisignano.
Il Comune potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, ovvero il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

2.5 I Centri di Produzione del Fornitore.

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati presso un Centro di Produzione di proprietà o nella disponibilità dell'Impresa dichiarato idoneo dall'Autorità Sanitaria competente.
Il Centro di Produzione deve essere ad una distanza non superiore a 50 (cinquanta) Km dalla sede del Comune di Bisignano (CS), calcolati quale più breve percorso stradale percorribile con automezzo che separa il Centro di Cottura dal Palazzo Comunale ubicato in Piazza Collina, al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi nel minor tempo possibile dopo la cottura.
Il Centro di Produzione dovrà essere idoneo per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori termici, saranno successivamente trasportati, in regime di legame fresco-caldo, alle Sedi di Refezione.
Nel Centro di Produzione pasti devono essere osservate tutte le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.
In particolare, il Centro di Produzione del Fornitore dovrà rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.
I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).
In quest'ottica, le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci. Gli ambienti dovranno essere identificati in base al loro uso.

Il Centro di Produzione dovrà essere munito di **idonea autorizzazione sanitaria**, emessa dalle Autorità competenti, unita alle altre autorizzazioni previste per la veicolazione dei pasti.
Il Fornitore, pur potendo servirsi del Centro di Produzione per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente.

Art. 3 PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE.

3.1 Menù.

I menù ed i pasti sono predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nelle "*tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti*" – per l'anno scolastico 2012/2013 – vistate dall'A.S. n. 4 Igiene degli Alimenti Distretto M.U.C. Montalto Uffugo (CS) - allegate che, comunque, soggette all'approvazione della competente Autorità Sanitaria potranno di conseguenza subire variazioni negli alimenti da somministrare.
Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dell'Amministrazione Contraente.
Qualora invece si rendesse necessario, per causa di forza maggiore, sostituire alcuni degli alimenti previsti nel menù giornaliero e comunque limitatamente alla giornata cui la necessità si riferisce, la ditta deve darne preventiva informativa all'Ufficio comunale preposto per la relativa autorizzazione.

3.2 Menù per diete speciali.

E' prevista la fornitura di pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.).
Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.
Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.
Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.
La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione Contraente e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

3.3 Diete a carattere etico-religioso.

Il Fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione con i pasti che rispettino le rispettive convinzioni religiose.
I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.
Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

3.4 Cestini sostitutivi dei pasti.

Il Fornitore avrà l'obbligo, al prezzo di aggiudicazione, con preavviso di almeno 2 giorni, di fornire su richiesta dell'Amministrazione Contraente i cestini sostitutivi dei pasti, che dovranno essere preparati con le derrate di cui alle tabelle dietetiche allegate.
I cestini dovranno contenere:

- N. 2 panini con carne e/o affettati e/o formaggi + verdura (insalata, pomodoro crudo, melanzane e/o zucchine gratinate, ecc..);
- N. 2 frutti di stagione;
- N. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 1/3 di litro;
- Crackers + tavoletta di cioccolato + succo di frutta o the in bricchi monodose.

Art. 4 PREPARAZIONE DEI PASTI.

4.1 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche, secondo quanto previsto nelle allegate *"caratteristiche degli alimenti per la refezione scolastica"* approvate dall'A.S. competente per territorio – Settore Igiene degli alimenti.
Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche salvo l'utilizzo di derrate speciali.
Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzato per la fornitura dei pasti.
Resta inteso che i pasti devono essere preparati con l'utilizzo delle derrate biologiche, tipiche o tradizionali nella misura della quantità e specie indicate dal Fornitore aggiudicatario in sede di offerta di gara ed oggetto di punteggio dell'offerta tecnica.
Ai fini del presente appalto con il termine **" prodotti biologici "** si intendono quelli provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati.
Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- Da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- Nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- Sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Con il termine **"prodotti tipici"** - cui si attribuisce un significato a valenza trasversale - si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).
Con il termine **"prodotti tradizionali"** si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18/07/2000.
I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.
Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Bisignano (CS) si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.
E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici, cioè di prodotti alimentari ottenuti da Organismi Geneticamente Modificati.

4.2 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia specifica e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.

4.3 Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.
Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.
I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

4.4 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.
Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

Art. 5 PRODUZIONE DEI PASTI.

5.1 Preparazione dei pasti.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di Produzione del fornitore.

5.2 Manipolazione e cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

5.3 Tecniche di preparazione e cottura.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione Contraente un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Art. 6 TRASPORTO DEI PASTI DAL CENTRO DI PRODUZIONE ALLE SEDI DI REFEZIONE.

6.1 Contenitori per il Trasporto

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione appartenenti al Fornitore medesimo alle singole Sedi di Refezione.
Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione indicate dall'Amministrazione Contraente e secondo le cadenze temporali concordate.
Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. Contenitori (in plastica e gastronorm) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "*contenitore ad uso alimentare*" o apposito logo. Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca . I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in plastica distinti per sede di refezione.
Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura intorno ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.
Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.
Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta del Fornitore, in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore .
All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:
• la Sede di Refezione;
• il contenuto della cassa;
• il numero dei pasti.

6.2 Confenzionamento.

I pasti verranno confezionati in:

1) contenitori monoporzione obbligatori, termosigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione), per le diete speciali;
2) contenitori multiporzione (gastronorm) o monoporzione in tutti gli altri casi, salvo espressa richiesta di quest'ultimi da parte della scuola o dell'Ente Aggiudicatario.

In caso di fornitura dei pasti in multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).
Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
I contenitori gastronorm dovranno essere a norma di legge e quelli impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento

6.3 Mezzi adibiti al trasporto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari, previsti dalla normativa vigente di settore, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.
I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.
I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.
Il Fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle singole Sedi di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

Art. 7 DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE .

7.1 Attività propedeutiche alla distribuzione.

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.
Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.
A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a > 65° C al cuore del prodotto. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura < 7°C al cuore.
Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli con tovaglie monouso del tipo a metraggio, con posate, tovagliolo di carta, pane sigillato in apposita confezione, ciotole con frutta.
Il Fornitore provvederà ad allestire, se necessario, uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

7.2 Distribuzione ai tavoli.

Il Fornitore provvederà alla distribuzione al tavolo dei pasti. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, al lavaggio delle stoviglie e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.
La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore gastronorm o i contenitori monoporzione;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

– utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

7.3 Orario di somministrazione

L'orario del pasto viene fissato dall'Amministrazione Appaltante nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche

Art. 8 OPERAZIONE DI RIASSETTO SEDI DI REFEZIONE.

8.1 Contenuto dell'obbligo di Riassetto.

Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione ed alla pulizia dei locali di Refezione (escluso pavimenti, vetri, porte, finestre, pareti lavabili), al lavaggio, delle Stoviglie, dell'Utensilerie, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale.
Per tutti i trattamenti di pulizia dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.
I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

8.2 Smaltimento Rifiuti.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione, salvo diversa disposizione locale in materia di conferimento di rifiuti.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

8.3 STOVIGLIE E TOVAGLIATO.

Il set di stoviglie e tovagliato monouso, in materiale a perdere o riciclabile, per la consumazione dei pasti deve essere fornito dal Fornitore.
Il Fornitore deve fornire anche il relativo materiale di consumo (olio, aceto, sale, zucchero, limone, etc.).

Art. 9 PERSONALE.

9.1 Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio.

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato.
Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.
Il Fornitore dovrà garantire la presenza di un nutrizionista o di un dietologo che possa interfacciarsi all'occorrenza con i responsabili del servizio dell'Amministrazione Contraente.

Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).
Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.
Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. 327/80, art. 37).
L'Amministrazione Contraente potrà richiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.
Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs. 626/94, Direttive macchine, (2006/42/CEE).
Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.
A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.
Il personale deve essere indicato nel libro paga del Fornitore.
Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
Inoltre, la ditta aggiudicataria, per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto deve prioritariamente favorire l'occupazione locale.

9.2 Formazione del personale .

Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti, nonché sottoporlo ad un periodo di almeno 12 ore di formazione operativa per ogni addetto alla cucina ed almeno 5 ore di formazione operativa per ogni addetto alla distribuzione.

Art. 10 CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO.

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigenti ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Salute.

10.1 Controlli previsti dalla legge.

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

10.2 Vigilanza sul servizio dall'Amministrazione Contraente.

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 per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
Il Comune potrà conseguentemente disporre in collaborazione con l'Ufficio d'Igiene Pubblica, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato 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 la documentazione relativa.
Inoltre il Comune ed il Competente Ufficio dell'A.S. territoriale effettueranno controlli sul servizio, nonché sulla quantità e qualità dei pasti serviti.

10.3 Tipologia dei controlli.

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

b) **controlli analitici:**
durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente effettueranno prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

10.4 Blocco delle derrate.

L'Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel contratto, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

10.5 Magazzino derrate.

Il Fornitore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dalla legge 155/1997.

10.6 Metodologia del controllo ispettivo.

Gli addetti effettueranno il controllo ispettivo anche con l'ausilio di prelievi e di asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.
Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Contraente per le quantità di campioni prelevate.

10.7 Conservazione dei campioni.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

10.8 Rilievi tecnici.

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione Contraente.

10.9 Contestazioni e reclami.

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.
Allo stesso modo, l'Amministrazione contraente farà pervenire al Fornitore i reclami formulati dai referenti scolastici del servizio mensa, in merito a eventuali ritardi, vizi e/o difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative dei pasti, nonché rispetto alle modalità della fornitura stabilite nel presente capitolato e negli altri atti contrattuali.
Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione delle osservazioni/contestazione degli organi di controllo e/o dei reclami dei referenti scolastici, il Fornitore non fornirà nessuna

controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa applicherà le penali previste nel contratto, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni. In caso di presentazione di controdeduzioni da parte del Fornitore, l'Amministrazione deciderà se accoglierle in quanto ritenute giustificate le motivazioni, ovvero, se ritenute le stese insoddisfacenti o infondate, di applicare le penali previste nel contratto.

10.10 autocontrollo.

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al D.lgs 155/97 e successive modifiche ed integrazioni concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.
Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza sotto elencata. Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati ambiente di lavoro ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.
In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

10.11 Sistema di Qualità.

Il Fornitore deve essere in possesso della certificazione UNI-EN-ISO 9001:2000 o VISION 2000 riferita al servizio oggetto del presente capitolato.
Costituisce causa legittimante per l'esercizio della condizione risolutiva del Contratto la perdita del possesso della certificazione di qualità, nel corso del periodo di durata dell'appalto.

Art. 11 VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA SCOLASTICA.

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.
L'indagine verrà effettuata con modalità diverse come segue:

- la compilazione di un questionario mensile per Sede di Refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, da parte del Responsabile del Servizio nominato dal Fornitore in collaborazione dell'Insegnante Referente sulla qualità, quantità, gradibilità ed appetibilità del pasto.
- la compilazione di un questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata dell'appalto con le stesse modalità di cui sopra.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua periodica presenza presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente e con i rappresentanti dell'Istituzione Scolastica.
Il questionario, concordato con l'Amministrazione Contraente, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni e verrà inoltre riportata la data e il menu del giorno.

Art. 12 COMMISSIONI MENSA.

Potrà essere istituita una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e dei genitori nel numero che verrà definito dall'Amministrazione contraente di concerto con la Direzione Scolastica che provvederà a designare i componenti della commissione. Alla Commissione spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di mensa e di segnalare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.
La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione.
Previo accordo con la ditta appaltatrice è invece ammessa la visita dei Rappresentanti indicati dalla Commissione al Centro di Produzione dei pasti.

Art.13 PROCEDURA DI GARA

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformerete a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti pubblici (D. Lgs. n. 163/2006) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso.
La procedura per l'individuazione degli offerenti avverrà a sensi dell'art. 3, comma 37 nonché degli artt. 54 e 55 del D.Lgs. 163/2006, mediante procedura aperta. Il criterio per la scelta dell'offerta migliore è individuato in quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui agli artt. 81 e 83 del decreto medesimo, in base alla valutazione degli elementi di cui al successivo articolo.
Alla presente procedura di importo sottosoglia comunitaria viene applicato il disposto sancito dall'art. 124 del D.Lgs. 163/2006 nonché le norme, ove applicabili, di cui al DPR 5 ottobre 2010, n. 207 " Regolamento di esecuzione del Codice dei contratti pubblici".

Art. 14 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.

Le offerte presentate saranno valutate in base ai seguenti elementi:

- **Offerta economica …….. punti 30;**
- **Offerta tecnica-progetto organizzativo e qualitativo del servizio …….. punti 70.**

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati:

14.1 OFFERTA ECONOMICA.

Prezzo più conveniente: max punti 30

Basi d'asta:

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari rispetto ai prezzi unitari a base d'asta di seguito indicati, al netto d'IVA di legge:

Rif. Prezzi	Descrizione	Base d'asta in Euro, escluso IVA
P1	Prezzo per ogni singolo pasto da fornire al Comune per l'attività di refezione scolastica come disciplinato dal presente capitolato.	**4,60**
P2	Prezzo unitario per cestino freddo.	**3,00**

Il punteggio relativo al prezzo del servizio di refezione verrà attribuito secondo le seguenti modalità:

- l'offerta economica verrà valutata attraverso la determinazione di un prezzo medio ponderato;
- a tal fine, sulla base dei prezzi (da P1 a P2) indicati dall'offerente, verranno calcolati i prezzi medi ponderati secondo le modalità di seguito elencate, con riferimento ai pesi indicati nella tabella 1.

Tabella 1

Prezzi	Peso	Descrizione
P1	**85**	prezzo per ogni singolo pasto da fornire al Comune per l'attività di refezione scolastica come disciplinato dal presente capitolato.
P2	**15**	Prezzo unitario per cestino freddo.

- **Calcolo del prezzo medio ponderato totale:** il prezzo medio ponderato totale di ciascun offerente si otterrà sommando i prodotti dei prezzi unitari offerti per i corrispondenti pesi, indicati nella tabella che precede e dividendo il risultato per la somma dei pesi;

- **Esempio per la fattispecie:** media = $\frac{P1 \times 85 + P2 \times 15}{100 \text{ [somma dei pesi]}}$

- **Punteggio dell'offerta economica**: il punteggio massimo di 30 punti relativo all'offerta economica verrà attribuito al prezzo medio ponderato totale più basso come sopra calcolato, mentre agli altri offerenti il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:

$$P \text{ (punteggio)} = 30 \times \frac{\text{prezzo medio ponderato più basso}}{\text{prezzo medio ponderato conseguito.}}$$

14.2 OFFERTA TECNICA – PROGETTO ORGANIZZATIVO E QUALITATIVO DEL SERVIZIO.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa viene effettuato utilizzando i seguenti metodi scelti ed indicati dalla Stazione Appaltante negli atti di gara (punto 5 dell'allegato P del DPR 5 ottobre 2010, n. 207 – Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Lgs. 263/2006 " Codice dei contratti pubblici"):

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'

PARAME	DESCRIZIONE PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO:

TRO		70 punti
1)	**Disponibilità di un centro di cottura e sua distanza dal punto di consegna.** (L'Impresa, che ha già a disposizione un centro di cottura, in maniera inequivocabile, deve indicare l'ubicazione del centro di cottura ovvero Denominazione, indirizzo, distanza dal Comune di Bisignano, planimetrie ed ogni altra documentazione ritenuta dimostrativa delle condizioni reali della struttura).	**Da 1 a 3 punti suddivisi come segue:** **3punti =** distanza minore o uguale a 15 Km. **2 punti** = distanza maggiore di 15 Km. e minore o uguale a 30 Km. **1 punto** = distanza maggiore di 30 Km e minore o uguale a 50 Km.
2)	**Certificati di qualità relativi al centro di cottura utilizzato per l'espletamento del servizio.**	**Punti 1 per ogni certificazione fino ad un massimo di 2 punti .**
3)	**Numero medio annuo di addetti alla produzione che saranno impiegati nel centro di cottura** destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto che sarà mantenuto per l'intero durata dell'appalto, tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti/giorno	**Da 0 a 5punti suddivisi come segue:** **1 punto** = rapporto maggiore di 1/200 pasti prodotti/giorno **3 punti** = rapporto tra 1/150-1/200 pasti prodotti/giorno **5 punti** = rapporto inferiore a 1/150 pasti prodotti/giorno
4)	**Programma di emergenza** che la ditta si impegna ad adottare con indicazione di sedi alternative	**Da 0 a 3 punti:** i punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti, come segue: Punti 0: insufficiente; Punti 1: sufficiente; Punti 2: discreto; Punti 3: ottimo;
5)	**Numero degli operatori che verranno impiegati nel servizio di somministrazioni pasti e prestazioni accessorie indicate nel capitolato.** La valutazione sarà effettuata sulla base della dichiarazione fornita dall'offerente in merito al rapporto tra numero degli addetti e numero dei pasti da distribuire.	**Da 0 a 3 punti:** Punti 0 = rapporto maggiore di 1/100; Punti 2 = tra 1/50 e 1/70 Punti 3 = rapporto minore di 1/50
6)	**La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura.**	**Da 0 a 4 punti:** il punteggio, cumulabile, viene attribuito in relazione alla qualifica del personale da impiegare con orario lavorativo a tempo pieno (nel caso di part-time è necessaria la presenza di più figure della stessa professionalità che sommate raggiungano almeno il tempo pieno). - Sarà assegnato 1 punto per la presenza di ogni cuoco diplomato e dotato di esperienza superiore a 5 anni nella

		preparazione di pasti per le mense scolastiche fino ad un massimo di 2 punti; - Sarà assegnato 1 solo punto per la presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale; - Sarà assegnato 1 punto per la presenza di ogni nutrizionista diplomato o di specialista in scienza dell'alimentazione fino ad un massimo di 2 punti
7)	**Piano di formazione e aggiornamento del personale da impiegarsi per la gestione del servizio**	**Da 0 a 3 punti =** da assegnare con valutazione comparativa sull'entità e l'efficacia del piano di formazione e aggiornamento annuale previsto relativamente sia a i corsi didattici di carattere generale che a corsi di carattere più specifico per ogni singola figura operativa.
8)	**Piano di aggiornamento e formazione del personale rivolto a tutte le figure professionali presenti presso il centro di cottura con particolare riferimento alla preparazione pasti per le mense scolastiche, con chiara indicazione del numero di ore che verranno effettuate**	**Da 0 a 4 punti:** Punti 0 =Assenza di un piano di formazione. Punti 4 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di ore di formazione. Alle altre verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: P = (Odv x Pmax) : Opc P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc= offerta più conveniente
9)	**Programma di educazione alimentare e di informazione all'utenza che intende realizzare, in collaborazione con il Comune nel periodo di affidamento del servizio, con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza.**	**Da 0 a 4 punti:** Punti 2 = per ogni proposta, valutata fattibile dalla Commissione: *Verranno valutate fino ad un massimo di 2 Proposte*
10)	**Offerta di prodotti provenienti da agricoltura biologica**	**Da 0 a 18 punti assegnati come segue:** Punti 0 =Assenza di prodotti provenienti da agricoltura biologica. Punti 18= assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti provenienti da agricoltura biologica, proponibili nei menù destinati alle scuole. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: P = (Odv x Pmax) : Opc P = punteggio da assegnare

		Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc= offerta più conveniente
11)	**Utilizzo di prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) e tradizionali**	**Da 0 a 10 punti assegnati come segue:** Punti 0 =Assenza di prodotti DOP, IGP, e tradizionali Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti DOP, IGP, e tradizionali proponibili nei menù destinati alle scuole. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: P = (Odv x Pmax) : Opc P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc= offerta più conveniente
12)	**Elenco fornitori di materie prime con eventuali** attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	**Da 0 a 4 punti** **Suddivisione di applicazione:** **0 punti** = Assenza di Certificazione o meno del 30% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000; **1,5 punti** = dal 30% al 60% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000; **2 punti** = dal 61% al 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000 **4 punti =** più del 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000
13)	**Proposte gestionali e/o organizzative migliorative rispetto al servizio mensa**	**Da 0 a 7 punti, cumulabili,:** - Punti 3 = proposta di un progetto attuabile per l'eventuale attivazione di recupero del cibo integro e non consumato in attuazione della L. n. 155/2003 (cd. del "buon samaritano"); - Punti 4 = altre proposte migliorative su valutazione tecnica comparativa della Commissione.

Si precisa che i concorrenti che non avranno realizzato un punteggio minimo di 45 punti non saranno ammessi alla fase di valutazione e attribuzione punteggi dell'offerta economica e decadranno dalla procedura di gara.

Art. 15 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 dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione 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 è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore a € 5 milioni per ogni sinistro, contenente l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Bisignano (CS).
Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.
La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.
L'appaltatore s'impegna a presentare alla stazione appaltante, ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio
La ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie, 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 di Bisignano (CS) che verso terzi.

Art. 16 PENALI.

In base a verbali dell'Organo sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque comunicati da parte del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienze relative al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decoroso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 100,00 (cento/00) a euro 1.000,00 (mille/00).
Si considerano molto gravi le inadempienze relative a:
- qualità, quantità e preparazione dei cibi;
- mancanza del certificato sanitario per le derrate, nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge,
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi;
- pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

In caso di difetto o mancanza da parte della ditta nell'esecuzione del servizio appaltato verranno addebitate le seguenti penali:

a) Analisi batteriologiche eseguite da laboratori del Presidio dell'A.S.P ovvero da laboratorio abilitato risultate "cattivo" penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (es. I^ infrazione 150,00 – centocinquanta – 2^ infrazione 300,00 – trecento – 3^ infrazione 450,00 – quattrocentocinquanta); risultato "mediocre" penale di euro 150,00 (centocinquanta) non progressiva;
b) Analisi di qualità eseguite da laboratori del Presidio dell'A.S.L ovvero da laboratorio abilitato: qualora non corrisponda a quella stabilita da contratto o comunque venga giudicata "cattiva" penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per come indicato nella lett. a);
c) Analisi di quantità: Se il peso non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione e per le successive con progressione aritmetica per come indicato nella lett. a);
d) Menù: il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara, se non preventivamente concordati, comporta una penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione con progressione aritmetica per come indicato nella lett. a).

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Il numero delle persone impiegate deve essere adeguato alle esigenze del servizio e sempre in grado di garantirne uno svolgimento ottimale.

Art. 17 CAUZIONE PROVVISORIA.

La cauzione provvisoria viene fissata in € 2.944,00 (dicesi Euro duemilanovecentoquarantaquattro/00), pari al 2% dell'importo presunto del servizio stimato in complessivi € 147.200,00 e potrà essere costituita in una delle forme consentite dalle vigenti disposizioni di legge in materia.
Nel caso di costituzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa essa dovrà contenere, a pena di esclusione:

- Validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza prevista per la presentazione delle offerte;
- Rinuncia del garante al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- Operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;
- Rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile;
- Ad aggiudicazione avvenuta essa sarà svincolata, salvo che per la Ditta aggiudicataria, per la quale verrà trattenuta fino alla stipulazione del contratto.

Ad ogni modo la cauzione provvisoria, quale garanzia a corredo dell'offerta, và costituita e presentata secondo il dettato dell'art. 75 del codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs. 163/06, per come meglio specificato nel disciplinare di gara a cui si rimanda.

Art. 18 CAUZIONE DEFINITIVA.

A garanzia degli obblighi assunti o comunque derivanti dal presente capitolato l'Impresa Appaltatrice dovrà prestare garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dalla normativa vigente in materia di garanzie. (art. 113 del D.Lgs. 163/06).
La cauzione definitiva subirà gli aggiornamenti proporzionali alle eventuali variazioni del canone annuale e dovrà essere integrata su richiesta del Comune.
La cauzione rimarrà depositata presso il Comune e non potrà essere svincolata se non previa autorizzazione dell'ufficio competente ad avvenuta definizione tra le parti di tutti i rapporti, controversie e pendenze.
In ogni caso competerà al Comune il pieno ed incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione sino alla concorrenza dell'intero importo per ogni somma della quale venisse a risultare creditore, subordinatamente, però, alla preventiva notifica all'Impresa Appaltatrice di provvedimento del competente organo che disponesse in tal senso.
Nel caso di riduzioni per prelievi effettuati dal Comune ai sensi del precedente comma, l'Impresa Appaltatrice dovrà reintegrarla entro e non oltre i 15 giorni dalla notifica, sotto pena - in difetto - di risoluzione del contratto.
Nessun interesse compete o potrà competere all'Impresa Appaltatrice per il deposito cauzionale.

ART. 19 AFFIDAMENTO DI SERVIZI COMPLEMENTARI

Ai sensi, alle condizioni e nei termini indicati dall'art. 57 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare alla ditta aggiudicataria, mediante procedura negoziata, servizi complementari a quelli oggetto della presente procedura, non compresi nel contratto iniziale, che, a seguito di una circostanza imprevista, sono divenuti necessari all'esecuzione del servizio oggetto del contratto iniziale, il cui valore complessivo stimato non superi il cinquanta per cento dell'importo del contratto iniziale.

Art. 20 DIVIETO DI SUBAPPALTO.

E' assolutamente vietato alla ditta aggiudicataria di sub-appaltare a terzi il contratto di fornitura in tutto o in parte, pena dell'immediata risoluzione del contratto stesso per colpa della ditta e pena il risarcimento all'Ente Appaltante di ogni danno e spesa. Sono esclusi da tale divieto i subnegozi riguardanti la provvista di beni necessari all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

Art. 21 - EFFICACIA DEL CONTRATTO.

Il contratto di fornitura sarà impegnativo per la ditta aggiudicataria dalla data di aggiudicazione, mentre per il Comune l'efficacia sarà subordinata all'approvazione di legge.

ART. 22 – CONTROVERSIE.

Ogni controversia che dovesse insorgere, non risolvibile in accordo tra le parti, sarà rimessa all'autorità giudiziaria ordinaria; il foro competente è quello di Cosenza.

ART. 23 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.
Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà della Stazione Appaltante proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.
Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, la Stazione Appaltante ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto.
In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.
Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. 163/2006 in caso di fallimento dell'appaltatore, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 24 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

L'ente Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto:
- quando la Ditta si rende responsabile di frode e di grave inadempienza nella condotta del servizio;
- quando la ditta, per trascuratezza e per inosservanza agli obblighi ed alle norme contrattuali, comprometta la buona riuscita del servizio;
- quando la ditta (per sopravvenuti dissensi circa la condotta tecnica del servizio, la sua compatibilità, o per contestazione e/o altra causa) sospenda o rallenti l'esecuzione dello stesso.

In tal caso, l'Ente Appaltante avanzerà richiesta di risarcimento per i danni subiti per il mancato espletamento del servizio e per altri motivi imputabili all'inadempienza della Ditta.

Art. 25 – DATI SENSIBILI.

L'impresa si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, quali, a titolo di puro esempio, i dati dei ragazzi soggetti a diete speciali.
L'impresa dovrà garantire il pieno rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. ponendo particolare attenzione ai dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Art. 26 - DISPOSIZIONI FINALI.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si fa riferimento a tutte le normative vigenti in materia di appalti di servizi pubblici.

ALLEGATI: " Tabelle Dietetiche e Caratteristiche degli Alimenti per la refezione scolastica – vistate dall'A.S. competente".

Bisignano, 24/06/2013

Il Resp.le del Settore
F.to Fortunato BISIGNANO