



**COMUNE DI BRIATICO**  
**Provincia di Vibo Valentia**  
**Viale Regina Margherita , 89817 Briatico**  
*Tel. 0963/391013 Fax 0963/391006*

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE**  
**DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° AA.SS.**  
**2016/2017-2017/2018**

**ARTICOLO 1 - OGGETTO E DURATA**

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e secondarie di I° del Comune di Briatico dell'importo progettuale di €. **48.089,05**. Il servizio consiste nella fornitura di pasti veicolati in tegami fresco/caldo, nel rispetto della tabella dietetica proposta a questa Amministrazione dall'A.S.P. di Vibo Valentia.

2. Luogo di esecuzione:

- Scuola dell'infanzia San Costantino e San Leo: nr cinque giorni settimanali;
- Scuola secondaria di I° grado Briatico: n. due giorni settimanali

La ditta aggiudicataria sarà obbligato a fornire pasti differenziati per bambini allergici, come stabilito dalle prescrizioni del medico curante.

3. L'appalto avrà la durata di due anni scolastici : a.s. 2016/2017 e a.s. 2017/2018.

4. L'appalto sarà aggiudicato mediante gara d'appalto a procedura aperta, per come previsto dall'art. 32 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 Aprile 2016 da esperire con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016. Il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

4. Il servizio avrà inizio a seguito di idonea comunicazione del Responsabile del relativo servizio e la durata del servizio per il primo a.s. è fissata, presumibilmente, dal mese dicembre 2016 al mese di maggio 2017, mentre per il secondo a.s. dal mese di ottobre 2017 al mese di maggio 2018, fatto salvo quanto previsto nel precedente punto 2).

L'inizio e il termine effettivo del servizio potrà essere differito o anticipato dal Comune in

relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca motivo di indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta aggiudicataria.

Detto servizio resterà fermo nelle feste natalizie, pasquali ed ogni qualvolta le scuole resteranno chiuse.

Il servizio dovrà essere svolto attenendosi agli orari fissati dalle istituzioni scolastiche e dall'Amministrazione Comunale.

L'appalto cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta di parte, fatto salvo quanto previsto al precedente comma 2 del presente articolo.

5.L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio senza alcun diritto a compenso della Ditta. La Ditta sarà comunque avvisata dieci giorni prima della chiusura della mensa.

## **ARTICOLO 2- IMPORTO A BASE DI GARA - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO.**

I. Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in €. 3,30 (diconsi euro trevirgolatrenta) oltre I.V.A. ai sensi di legge. Detto importo è comprensivo di ogni spesa anche accessoria (es. confezionamento, trasporto, facchinaggio, etc.).

II. Il numero dei pasti da erogare in via presuntiva, negli aa.ss 2016/2017-2017/2018 ammonta a circa 13.284 (annui 6.642) (quantitativo calcolato sulla base degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2016/2017 rapportato a due anni scolastici)

III. Importo di appalto presunto di Euro 44.437,20 di cui €. 43.837,20 a base d'asta soggetto a ribasso oltre € 600,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

2. Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata di diminuire o aumentare il numero dei pasti. In ogni caso verrà corrisposto solamente il prezzo relativo agli effettivi pasti somministrati, così come risulterà dai buoni pasto, regolarmente ritirati.

## **ARTICOLO 3- CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO.**

1. I pasti dovranno essere distribuiti nei seguenti plessi:

-Scuola dell'Infanzia: San Costantino, San Leo nr.5 giorni settimanali.

-Scuola secondaria di I°: Briatico nr.2 giorni settimanali.

secondo disposizioni dell'Istituto scolastico comprensivo (giorni settimanali e orari).

2. Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella tabella dietetica predisposta dall'ASP di Vibo Valentia, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti" alimentari, che dovranno essere termosaldate o graffate, a seconda della consistenza della pietanza. I pasti per il personale scolastico dovranno essere di grammatura per adulti.

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposti in appositi contenitori termici, verranno veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della Ditta aggiudicataria, muniti, unitamente al personale addetto al trasporto, di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite.

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

- forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del " tipo usa e getta", preconfezionati.
- bicchieri da 200 cc del tipo "usa e getta".
- tovaglietta cm.30x40 del tipo "usa e getta".
- piatto del tipo "usa e getta", a norma delle vigenti disposizioni di legge, per pietanze non cucinate (formaggio, mozzarella, prosciutto crudo, prosciutto cotto).

3. La Ditta dovrà utilizzare personale professionale adeguato e fornirsi di tutto il materiale necessario per il rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato nel settore, con comprovata esperienza.

Il numero totale del personale impiegato dovrà essere tale da garantire l'inappuntabilità del servizio tenendo conto del numero medio giornaliero dei pasti da preparare.

Tutto il personale addetto, oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dal D.P.R. n.264/61) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

4. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assoluta igienicità nei processi di preparazione dei pasti giornalieri, riservando, comunque, il diritto a questa Amministrazione di effettuare controlli, a mezzo di campione da sottoporre ad esami di laboratorio, di tipo fisico/chimico e batteriologico, volti ad evidenziare la presenza di eventuali sostanze estranee e contaminanti nelle derrate.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese allo smaltimento giornaliero di tutti i rifiuti prodotti dal servizio di refezione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare, con cadenza giornaliera, i controlli di cui al sistema HACCP previsto dal D.L.gs 26/5/1977, n. 155, a sue spese, ed a presentare relativa certificazione di esame in qualsiasi momento quest'Amministrazione lo richiedesse.

L'Ente appaltante si riserva anche la facoltà di far effettuare accertamenti sulla idoneità igienico/sanitaria degli automezzi addetti al trasporto durante la consegna dei pasti.

5. La Ditta aggiudicataria, nella preparazione dei pasti, dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti di prima qualità. I prodotti dovranno essere sostituiti, qualora non fossero di gradimento dell'Amministrazione committente. Il pane deve essere di tipo "rosetta" in confezione singola. L'acqua minerale naturale dovrà essere fornita in confezioni, e la frutta dovrà essere fresca: banane, pere, arance, mandarini e mele.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASP di competenza.

Per le materie prime, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.

- Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo.

- La Ditta dovrà provvedere altresì, alla conservazione delle bolle di consegne o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.

- Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte.

#### **ARTICOLO 4- CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO.**

##### **1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.**

a) Nell'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.



b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti

oreceda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

**2. Sicurezza al personale addetto al servizio.**

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme infortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

**3.** Rimane a carico dell'Appaltatore ogni onere relativo all'adempimento degli obblighi previdenziali ed assicurativi del personale utilizzato ai fini del servizio, con esclusione di responsabilità a carico dell'Ente appaltante.

**4.** L'Amministrazione committente potrà, attraverso i suoi funzionari a ciò delegati, verificare la puntuale osservanza del CCNL vigente e del regolare pagamento dei contributi di legge a favore del personale dipendente delle Ditta, pur rimanendo estranea ai rapporti economici tra la Ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

## **ARTICOLO 5- SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi alla gara i soggetti previsti dall'art. 45 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti), aventi i requisiti di cui ai successivi artt. 45, 47, 48, 80, 83 e 86 dello stesso D.Lgs. n. 50/2016.

Il concorrente, in relazione al combinato disposto degli artt. 45 e 89 di detto D.Lgs. n. 50/2016, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti, avvalendosi dei requisiti di altro soggetto. **Ai fini di quanto sopra il concorrente dovrà allegare, pena la esclusione, la documentazione prescritta dal richiamato art. 89 del Codice di contratti.**

Non possono partecipare alla gara imprese che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359, comma 1, del Codice Civile. Sono altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali venga accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016.

Tutti i soggetti suddetti dovranno possedere i seguenti requisiti minimi:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. da almeno tre anni per attività coincidente con quella oggetto dell'appalto o, per i non residenti in Italia, in un registro professionale o commerciale di altro Stato membro;
- insussistenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui alla Legge 01/05/1965, n. 575 e successive modificazioni ed integrazioni;
- insussistenza delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui agli artt. 80, 83 e 86 del D. Lgs. n. 50/2016;
- ottemperanza alle disposizioni che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge n. 68/1999;
- adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. n. 155/97.

#### DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE:

I concorrenti dovranno far pervenire la seguente documentazione:

«Documentazione Amministrativa»

«Offerta Tecnica»

«Offerta Economica»

La «Documentazione Amministrativa» dovrà contenere, a pena di esclusione, quanto segue:

- dichiarazione unica sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta, utilizzando l'allegato 3) al presente bando e producendo fotocopia di documento di identità o equipollente;
- idonee referenze bancarie attestanti la solidità finanziaria ed economica della ditta o società rilasciate da almeno due istituti di credito;
- dichiarazione di non sussistenza delle cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 06/09/2011, n. 159, corredata dalla documentazione richiamata nella stessa (utilizzando l'allegato 6);
- dichiarazione ai sensi dell'art. 85, comma 3 del D.Lgs n. 159/2011, corredata dalla documentazione richiamata nella stessa;



- polizza fideiussoria (o altra forma prevista dalle vigenti disposizioni in materia) comprovante il deposito della cauzione provvisoria.

L'«Offerta Tecnica» dovrà contenere una relazione dettagliata da cui risultino gli elementi che saranno valutati, oltre al prezzo, per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, secondo quanto previsto al successivo articolo 6, **con allegata, per le ditte che ne sono in possesso, la documentazione indicata nello stesso articolo 6.**

La relazione tecnica deve essere redatta in lingua italiana.

L'«Offerta Economica» dovrà contenere l'offerta redatta in lingua italiana con l'indicazione del ribasso percentuale unico sul prezzo per ogni pasto (al netto di I.V.A.) posto a base d'appalto, influente ai fine dell'attribuzione di punteggio in sede di gara. L'offerta presentata da «raggruppamenti temporanei di imprese» dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016.

## **Art. 6**

### **Procedura e criteri di aggiudicazione**

Il servizio sarà affidato a seguito di procedura aperta, ai sensi del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 (Codice dei contratti), secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, dello stesso D.Lgs. n. 50/2016, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali viene attribuito il punteggio complessivo di 100 punti:

Qualità del servizio: massimo punti 60

Prezzo: massimo punti 40

### **PROGETTO TECNICO: VALUTAZIONE QUALITATIVA Punti max 60**

La valutazione del progetto viene effettuata sulla base di una relazione descrittiva dei seguenti elementi, per ciascuno dei quali si prevede l'attribuzione dei punti massimi indicati:

A. personale addetto al servizio di refezione scolastica munito di attestato di partecipazione a corsi di formazione inerenti l'applicazione del sistema di autocontrollo mense scolastiche, ai sensi del D.Lgs. n. 155/97, fino ad un massimo di **punti 5**, come di seguito indicato:

- nessun addetto munito di attestato: punti 0
- un addetto munito di attestato: punti 1
- fino a 5 addetti muniti di attestato: punti 3
- oltre 5 addetti muniti di attestato: punti 5

che saranno attribuiti solo in presenza di idonea documentazione da allegare.

B. idonee referenze di Pubbliche Amministrazioni riferite a servizi di ristorazione per mense scolastiche effettuate, senza controversie di sorta, nell'ultimo triennio, fino ad un massimo di **punti 5**, come di seguito indicato:

- nessuna referenza: punti 0
- almeno una referenza nell'ultimo triennio: punti 1
- due referenze nell'ultimo triennio: punti 3
- più di due referenze nell'ultimo triennio: punti 5

che saranno attribuiti solo in presenza di idonea documentazione da allegare.

C. Progetto di informazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori ed insegnanti e successiva realizzazione, fino ad un massimo di **punti 5**.

D. Fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di alimenti biologici ortofrutticoli, prodotti e certificati secondo le prescrizioni di cui al Regolamento CEE n. 2092/91 sul metodo di produzione biologica, fino ad un massimo di **punti 10**, come di seguito indicato:

- fino a 3 prodotti biologici: punti 1
- da 4 a 6 prodotti biologici: punti 3
- da 7 a 9 prodotti biologici: punti 6
- oltre 9 prodotti biologici: punti 10



che saranno attribuiti in presenza di idonea documentazione da allegare.

E. Parametro di eco-sostenibilità, fino ad un massimo di **punti 10**, come di seguito indicato per il reperimento di frutta ed ortaggi, pane, uova, formaggi, olio nell'ambito del **Km 0** da attestare ai sensi del Regolamento 824/2007 (dove per *Km 0* si intende il reperimento dei beni nel raggio del comprensorio della Provincia di Vibo Valentia):

- fino a 2 prodotti: punti 3
- da 2 a 3 prodotti: punti 5
- da 4 a 5 prodotti: punti 8
- tutti i prodotti: punti 10

F. Ubicazione del centro di cottura esterno, di proprietà o in locazione alla data del bando di gara, debitamente autorizzato dalla competente A.S.P., a una distanza, calcolata secondo la percorrenza più breve lungo la viabilità ordinaria, dal centro di cottura al centro abitato di Briatico Capoluogo, fino ad un massimo di **punti 25**, come di seguito indicato:

- disponibilità centro di cottura ad una distanza superiore a Km. 10: punti 0
- disponibilità centro di cottura ad una distanza tra Km. 5 e Km. 10: punti 15
- disponibilità centro di cottura ad una distanza inferiore a Km. 5: punti 25

che saranno attribuiti solo in presenza di dichiarazione unica sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta, utilizzando l'allegato 4) al presente CSA e producendo fotocopia di documento di identità o equipollente.

#### **PREZZO: PUNTI max 40**

Per l'attribuzione del punteggio, verrà dapprima determinata la somma di tutte le offerte ammesse e successivamente verrà attribuito a ciascuna di esse il punteggio risultante dalla seguente formula:

***Offerta economica / Somma delle offerte X Punteggio massimo***



cioè il valore dell'offerta economica considerata (percentuale unica di ribasso) verrà diviso per la somma di tutte le offerte ammesse (determinata come sopra) e moltiplicato per 40 (punteggio massimo stabilito).

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Il valore finale per ciascun concorrente si ottiene sommando al punteggio ottenuto per il prezzo quello relativo al progetto tecnico. Verrà, quindi, stilata la graduatoria finale da cui risulterà l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi economici e qualitativi definiti nel presente CSA, che sarà quella col punteggio più alto.

Nel caso in cui talune offerte presentassero un prezzo anormalmente basso, si procederà ai sensi della vigente normativa in materia.

L'asta sarà dichiarata valida anche se perverrà una sola offerta (art. 70 del R.D. n. 827/1924) se ritenuta congrua.

Resta inteso che:

- ciascun concorrente non può presentare più di una offerta;
- non sono ammesse offerte in aumento;
- non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- non sono ammesse offerte economiche parziali e/o incomplete;
- non sono altresì ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti pervenuta entro l'ora ed il giorno stabiliti, anche se sostitutiva o aggiuntiva a offerta precedente e non si farà luogo a gara di migliororia né sarà consentita in sede di gara la presentazione di altra offerta;
- non è ammesso richiamo a documenti allegati ad altro appalto;



- l'offerta è immediatamente impegnativa ed irrevocabile per la ditta, lo sarà per l'Amministrazione appaltante dalla data di esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva del servizio;
- l'offerta presentata si considererà vincolante per i concorrenti per il periodo di 180 giorni decorrenti dalla scadenza del termine di presentazione, trascorsi i quali gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi dal proprio impegno mediante comunicazione scritta alla stazione appaltante; detta comunicazione resterà senza valore qualora l'Amministrazione abbia già adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva del contratto; la stazione appaltante, in caso di comprovata necessità, si riserva la possibilità di chiedere il differimento di tale termine;
- l'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione;
- all'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti;
- nel caso che due o più concorrenti risultassero migliori offerenti, l'appalto verrà aggiudicato a quello con il punteggio maggiore nell'area qualità; nel caso che anche tali punteggi risultassero uguali si procederà al sorteggio (art. 77 del R.D. n. 827/1924);
- la stazione appaltante successivamente procederà a richiedere all'aggiudicatario l'esibizione di tutta la documentazione eventualmente non ancora acquisita o sostituita, in sede di gara, con dichiarazioni.

#### **D.U.V.R.I.**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, recante il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro, l'Amministrazione appaltante ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.I.), che si allega e che la ditta aggiudicataria deve rispettare.

#### **ARTICOLO 7- CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE E PENALI PER RITARDATA CONSEGNA DEI PASTI.**

1. Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previ opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione



dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una riduzione del 30% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
- b) alla seconda segnalazione una riduzione del 50% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.

2. Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

3. L'erogazione dei pasti in ogni singola scuola dovrà essere accompagnata da apposita bolla nella quale dovrà essere indicata la data, il numero dei pasti erogati agli alunni, ai docenti ed ai collaboratori scolastici.

Il ritardo nelle consegne comporterà, salvo che per caso eccezionali e documentati, le seguenti penali:

- a) fino a 1 ora di ritardo: € 30,00 che l'Ente tratterrà dai pagamenti dovuti;
- b) oltre 1 ora di ritardo: rifiuto delle pietanze ed addebito dell'intero importo della fornitura giornaliera maggiorato del 10%;
- c) alla terza ora di ritardata consegna: rescissione del contratto per colpa della Ditta che, dovrà rimborsare l'eventuale maggiore costo sostenuto per l'approvvigionamento effettuato presso altra Ditta da parte dell'Amministrazione appaltante, maggiorato di una penale del 10%.

I pasti giornalieri pro-capite devono rispondere alle caratteristiche, per quantità e qualità, definite nelle tabelle dietetiche fornite dal Dipartimento di prevenzione – Ufficio Igiene degli Alimenti dell'A.S.P. n. 8 di Vibo Valentia di cui all'allegato 1).

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo dette tabelle dietetiche e tenendo conto di eventuali diete speciali previste successivamente.



Eventuali variazioni dei menù, definite dai competenti uffici saranno comunicate con congruo anticipo e per esse non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

Il singolo pasto comprende la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia da un litro in vetro, nella misura di 1/3 di litro per ogni bambino/adulto.

La ditta appaltatrice dovrà seguire il menù pedissequamente. In tale senso è obbligatorio che venga garantita la massima varietà prevista dal menù stesso. In generale la ditta è obbligata, nella stagionalità, a dar seguito alle variazioni inserite a menù.

È fatto divieto di utilizzazione di prodotti OGM.

### **Diete personalizzate**

La ditta si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali e/o dell'ASP di Vibo Valentia e mediante reperimento di ogni materia prima necessaria (anche se non ricompresa nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato 1):

- 1) "diete speciali" personalizzate per utenti (alunni ed adulti aventi diritto) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, previa certificazione medico/specialistica;
- 2) variazioni del menù per esigenze etniche, religiose o altro.

Sia le diete speciali, di cui al precedente punto 1), sia le variazioni di cui al punto 2), non comportano variazione del prezzo di fornitura.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione perfettamente sigillate con fornitura di stoviglie e posate, con etichettatura indicante il nome del bambino/adulto, la data di confezionamento, la scuola ed il tipo di dieta. Lo stoccaggio delle materie prime utilizzate per le persone affette da allergie, con particolare riguardo ai celiaci, dovrà avvenire con le cautele necessarie per evitare possibili contaminazioni.

La produzione di tali pasti dovrà avvenire utilizzando pentolame ed attrezzature appositamente dedicati. Così pure la distribuzione dovrà essere effettuato con attrezzature



non ad uso promiscuo.

## **ARTICOLO 8 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO.**

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

## **ARTICOLO 9 - RESPONSABILITÀ**

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati a persone o a cose, tanto del Comune che degli utenti del servizio e di terzi, in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.
2. L'appaltatore assume ogni responsabilità circa l'organizzazione e la prestazione del servizio reso dal proprio personale.
3. 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 compreso casi tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune. E' a carico della ditta aggiudicataria la polizza assicurativa a favore degli utenti del servizio a garanzia dei rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.T.) per un massimale non inferiore a €. 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Briatico.

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

## **Controlli di qualità**

La vigilanza e il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà di azione e di ispezione, nelle forme e con le modalità ritenute più idonee dall'Amministrazione comunale, che si avvarrà delle proprie figure professionali qualificate e/o di altri soggetti esterni. La ditta aggiudicataria, oltre a consentire l'effettivo e regolare esercizio di detta attività di controllo è tenuta ad attuare le azioni correttive che fossero considerate come necessarie; la mancata attuazione di dette azioni dà luogo alle sanzioni previste.



La facoltà di controllo è riferita a tutte le fasi del servizio.

A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materie prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature dei menù (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sull'origine, sulla certificazione e in generale sulla qualità degli eventuali prodotti biologici proposti;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate;
- controllo del rispetto dell'obbligo del fornitore di comunicare i consumi giornalieri.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di Legge o di contratto, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.



Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico totale della ditta appaltatrice.

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente CSA, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel corso dell'anno dovranno essere effettuati dalla ditta appaltatrice controlli analitici sulla materia prima, sul semilavorato, sul prodotto finito. Inoltre dovranno essere svolti tamponi ambientali e palmari.

Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti.

L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e il Comune ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore, visionabile in qualunque momento da parte del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

### **Azioni per il monitoraggio della qualità**

La ditta aggiudicataria è tenuta a mettere a disposizione un referente stabile il cui nominativo dovrà essere comunicato una settimana prima dell'avvio del servizio, presente presso i refettori tutti i giorni in cui viene erogato il servizio e disponibile a partecipare alle riunioni indette dal Comune, nonché ai comitati mensa.

### **Responsabilità**

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

Ogni responsabilità per eventuali danni a terzi, a persone o a cose, che dovessero derivare



per qualsiasi causa, connessa e/o conseguente all'espletamento del servizio, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta.

Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, sono considerati terzi anche il Comune.

## **ARTICOLO 10 – PAGAMENTI**

Il corrispettivo dovuto è determinato dal costo pasto unitario offerto dalla ditta moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente alle singole scuole.

Il pagamento verrà effettuato mediante mandato, entro 30 gg. dalla data di accettazione di distinte fatture mensili da inviare in formato elettronico, ai sensi del D.M. 55/2013 al seguente codice univoco ufficio <sup>UF 3606</sup> 0TJ73R (Area amministrativa e affari generali), debitamente documentate, regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile e distinte per tipologia di scuola e per tipologia di pasto sempre che non siano pendenti contestazioni di inadempimento in corso di definizione.

Fanno fede, ai fini tecnico-contabili e costituiranno unico titolo per la successiva liquidazione delle fatture delle prestazioni, i buoni pasto contenenti le generalità dell'alunno con data e firma e le attestazioni giornaliere sulle presenze (degli alunni e del personale docente e non docente) ed attestazioni dei pasti effettivamente forniti, che la ditta appaltatrice dovrà farsi rilasciare dall'Autorità scolastica delle rispettive scuole ed allegare alle stesse fatture.

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

## **ARTICOLO 11- TRACCIABILITA'**

1. La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3, della legge 3/8/2010, n. 136 e s.m.i. La violazione di tale obbligo, ed alle norme tutte, comporterà la risoluzione di diritto del contratto.

## **ARTICOLO 12 - CAUZIONE**

1. Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare cauzione definitiva, per come previsto dall'art. 103 del D.lgs n. 50/2016.
2. In caso di inosservanza delle condizioni del presente capitolato o comunque di eventuali

mancati pagamenti di stipendi o contributi assicurativi e previdenziali da parte dell'appaltatore nei confronti dei propri dipendenti e soci occupati nell'appalto, il Committente, ferma restando l'esclusione della propria responsabilità solidale, potrà, di diritto, rivalersi d'autorità sulla cauzione come sopra costituita e l'Appaltatore sarà tenuto a reintegrarla nel termine e con le modalità che saranno all'uopo fissate.

### **ARTICOLO 13 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ E CODICE DI COMPORTAMENTO.**

1. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le clausole contenute nel " Protocollo di legalità " stipulato dal Comune di Briatico con la Prefettura di Vibo Valentia.
2. L'aggiudicatario sarà obbligato, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento approvato dal Comune di Briatico con Deliberazione nr.9 del 12/04/2016. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

### **ARTICOLO 14 - CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

### **ARTICOLO 15 - RECESSO**

1. Il Comune potrà recedere dal contratto, con preavviso non minore di tre mesi, per motivi di pubblico interesse o, con effetto immediato, dal ricevimento di comunicazione raccomandata, per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione della gestione appaltata.
2. In tal caso, sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

### **ARTICOLO 16 - SPESE CONTRATTUALI**

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico dell'Appaltatore.

### **ARTICOLO 17 - DOMICILIO**

1. La Ditta aggiudicataria del servizio di cui al presente capitolato eleggerà il proprio domicilio



presso la sede comunale.

#### **ARTICOLO 18 - FORO COMPETENTE**

1. Non si darà luogo al deferimento ad arbitri; per qualsiasi controversia che dovesse insorgere intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non sarà possibile risolvere in via bonaria amministrativa, sarà competente il foro di Vibo Valentia.

#### **ARTICOLO 19 - DISPOSIZIONI FINALI**

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

F.to Il Responsabile del Servizio

