

**Settore Amministrazione Generale
Servizio Pubblica Istruzione**

**DISCIPLINARE / CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DELLA SCUOLA D'INFANZIA DEL COMUNE DI
SAN FELICE CIRCEO**

DURATA: DUE ANNI SCOLASTICI DAL 2013 AL 2015

Indice

DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 01 - Oggetto dell'appalto
- Art. 02 – Caratteristiche della Concessione
- Art. 03 – Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei Plessi Scolastici
- Art. 04 - Modalità generali espletamento servizio
- Art. 05 – Sede dei Servizi
- Art. 06 – Avvio, svolgimento del servizio e oneri connessi
- Art. 07 - Sopralluogo
- Art. 08 – Durata della Concessione
- Art. 09 – Importo a base di gara
- Art. 10 – Revisione prezzi
- Art. 11 – Corrispettivi

PROCEDURA PER L'AGGIUDICAZIONE

- Art. 12 – Requisiti minimi dei partecipanti alla procedura di affidamento
- Art. 13 – Procedura e modalità di aggiudicazione
- Art. 14 – Manifestazione di interesse
- Art. 15 – Richiesta d'invito
- Art. 16 – Presentazione delle offerte, modalità e cause di esclusione
- Art. 17 – Documenti Offerte
- Art. 18 – Criteri di aggiudicazione
- Art. 19 – Punteggio massimo attribuibile

PROCEDURA GENERALE PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 20 – Affidamento del servizio
- Art. 21 – Specifiche tecniche della concessione
- Art. 22 – Somministrazione dei pasti
- Art. 23 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 24 – Modalità di espletamento del servizio
- Art. 25 – Operazioni da effettuarsi prima e durante la distribuzione
- Art. 26 – Consegna e manutenzione strutture, attrezzature ed arredi
- Art. 27 – Personale addetto
- Art. 28 - Organico
- Art. 29 – Direzione del servizio
- Art. 30 – Conformità al contratto collettivo
- Art. 31 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 32 – Idoneità sanitaria
- Art. 33 – Sciopero e/o interruzione del servizio

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 34 – Tabelle merceologiche – prodotti biologici – tradizionali - convenzionali
- Art. 35 – Etichettatura delle derrate
- Art. 36 - Pianificazione degli approvvigionamenti delle derrate
- Art. 37 – Garanzie di qualità

MENÙ E TABELLE DIETETICHE

- Art. 38 - Articolazione dei menù nel rispetto della durata della concessione
- Art. 39 – Il menù ordinario

- Art. 40 – Il menù in bianco
- Art. 41 – Menù speciali
- Art. 42 – Modificazione del menù
- Art. 43 – Quantità e qualità degli alimenti
- Art. 44 – Variazione nella preparazione

IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 45 – Igiene della produzione
- Art. 46 – Misure minime per la prevenzione di infestazione
- Art. 47 – Conservazione delle derrate
- Art. 48 – Riciclo

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 49 – Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti
- Art. 50 – Linea refrigerata
- Art. 51 - Condimenti
- Art. 52 – Trasporti e servizio di distribuzione

PULIZIA ED IGIENE

- Art. 53 – Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature di servizio
- Art. 54 – Servizi igienici e spogliatoi del personale
- Art. 55 – Detergenti e sanificanti
- Art. 56 – Interventi ordinari e straordinari
- Art. 57 – Rifiuti

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

- Art. 58 - Norme in materia di sicurezza e prevenzione
- Art. 59 – Impiego di energie
- Art. 60 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 61 – Norme generali per l'igiene del lavoro

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- Art. 62 – Organismi preposti al controllo
- Art. 63 – Diritto di controllo della committente
- Art. 64 – Partecipazione controllo della commissione mensa
- Art. 65 – Metodologia dei controlli
- Art. 66 – Blocco delle derrate
- Art. 67 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.
- Art. 68 – Conservazione dei campioni

SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI

- Art. 69 - Penalità
- Art. 70 – Applicazione delle penalità

STRUTTURE ATTREZZATURE ED ARREDI

- Art. 71 – Consegna dei locali alla Ditta
- Art. 72 – Consegna e manutenzione strutture, attrezzature ed arredi
- Art. 73 – Interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e conseguenti a cause di forza maggiore
- Art. 74 – Accessi

Art. 75 – Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

Art. 76 – Obbligo di segnalazione

Art. 77 - Assicurazioni

Art. 78 – Adempimenti di legge inerenti il servizio

Art. 79 – Deposito cauzionale

Art. 80 – Risoluzione del contratto

Art. 81 – Domicilio dell'Appaltatore

Art. 82 – Cessione del contratto e sub appalto del servizio

Art. 83 – Divieto di variazione d'uso

Art. 84 – Spese inerenti il contratto

Art. 85 – Fonti del contratto

Art. 86 – Richiamo alla legge

Art. 87 – Controversie

Art. 88 – Trattamento dei dati personali

Art. 89 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 90 – Allegati

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente si configura quale concessione di servizi secondo quanto disposto dall'ex art. 30 del D.Lgs. 163/2006. Come ivi previsto le disposizioni del codice dei contratti non si applicano alle concessioni di servizi, fatto salvo quanto disposto dal comma 7.

Dovendo però la scelta del concessionario avvenire nel rispetto dei principi di trasparenza, pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità, alcuni articoli del D.Lgs. n. 163/06 vengono indicati quali *lex specialis* del presente capitolato, ai fini di un'applicazione analogica ed estensiva, proprio a garanzia dei suddetti principi.

La concessione ha ad oggetto:

- Servizio di ristorazione scolastica per 2 anni scolastici (dal 2013 al 2015), CIG: 4824509EC2 e CPV: 55321000-6 Servizi di preparazione pasti – Categoria 17, con fornitura di pasti con legame fresco-caldo, prodotto e confezionato presso il centro di cottura/preparazione messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria con alimenti e prodotti di prima qualità, e distribuito agli alunni della Scuola dell'Infanzia Comunale del Comune di San Felice Circeo.

Il servizio deve essere espletato dalla ditta che risulterà aggiudicataria della presente concessione - di seguito indicata come "Ditta", a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente capitolato.

Responsabile Unico del Procedimento: Ciccarelli Laforgia Anna Maria, Telefono 0773 522333, Fax 0773 522345, indirizzo e-mail alaforgia@comune.sanfelicecirceo.lt.it.

Art. 2 Caratteristiche della concessione

I pasti forniti agli utenti della scuola di San Felice Circeo saranno preparati osservando rigorosamente le indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Al servizio oggetto della presente concessione viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la Ditta concessionaria di darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi della Legge n.146/90.

In caso di interruzione di tutte o parte delle prestazioni indicate, qualsiasi ne sia la causa, ed ivi compreso lo sciopero delle maestranze, tutte le responsabilità saranno a carico della ditta medesima.

Art. 3 Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei plessi scolastici

Sulla base del calcolo potenziale degli aventi diritto al pasto e tenuto conto delle assenze fisiologicamente riscontrate negli scorsi anni scolastici, risulta un numero di pasti complessivo di:

Utenti	n° pasti x un anno	n° pasti x due anni
Scuola Infanzia	15.000	30.000

Tale numero è comunque del tutto indicativo e pertanto sarà liquidata soltanto la spesa per i pasti effettivamente erogati, senza garanzia di un numero minimo. Inoltre le variazioni in più o in meno del numero dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine alla determinazione del corrispettivo unitario dei singoli pastigliari.

Art. 4 Modalità generali espletamento servizio

La ditta concessionaria dovrà espletare il servizio con personale a suo carico, idoneo e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso.

Il servizio di Refezione Scolastica si articola con le seguenti modalità:

a) *approvvigionamento delle derrate alimentari e non;*

- b) *preparazione dei pasti in legume fresco caldo;*
c) *confezionamento dei pasti;*
d) *veicolazione dei pasti;*
e) *predisposizione del Refettorio;*
f) *preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi e apparecchiatura con le tovaglie;*
g) *scodellamento e distribuzione pasti;*
- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni e, se necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire;
 - la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
 - le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse;
 - le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesto);
 - la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale;
- h) *pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, al termine di ogni turno;*
i) *raccolta rifiuti*
- allocazione in appositi sacchetti;
 - la Ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di San Felice Circeo in materia di raccolta dei rifiuti;
 - è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.);
- j) *lavaggio utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;*
l) *lavaggio e riordino delle stoviglie;*
m) *pulizia del Refettorio e dei locali usati per la preparazione/distribuzione dei pasti ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.*

Art. 5 Sede dei servizi

Il Comune di San Felice Circeo, affida la concessione del servizio di ristorazione nelle mense scolastiche comunali, delle seguenti strutture:

- Scuola Infanzia "M.Zei" - Via Foscolo;
- Scuola Infanzia S.Giuseppe – Loc. Borgo Montenero;

I locali da utilizzare come refettorio sono concessi in uso alla Ditta, al momento dell'avvio dell'appalto, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, ai fini della gestione dei servizi sopra indicati.

Art. 6 Avvio, svolgimento del servizio e oneri connessi

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto del presente capitolato presso le due strutture Comunali.

Alla scadenza del contratto l'eventuale sostituzione, rinnovo o implementazione di attrezzature, arredi e quant'altro fornito dalla Ditta, in sede di gara, relativamente alle strutture dei refettori resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Art. 7 Sopralluogo

Al fine di poter partecipare alla gara, l'offerente ha l'obbligo di visitare, per il tramite del proprio legale rappresentante o di altro soggetto appositamente delegato, le due strutture sopra indicate, che sono destinate al Servizio di Refezione Scolastica.

Ciò sarà possibile esclusivamente previo appuntamento da richiedere al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, a mezzo e-mail all'indirizzo alaforgia@comune.sanfelicecirceo.it, **entro e non oltre il 22 marzo 2013**;

Le visite potranno avvenire **entro e non oltre le ore 12,00 del 26 marzo 2013**;

Al termine della visita sarà rilasciato apposito certificato attestante l'assolvimento dell'obbligo da inserire obbligatoriamente nella "busta A - documentazione".

Per informazioni si può contattare il seguente numero:

Dr.ssa Anna Maria Ciccarelli Laforgia - tel. 0773.522333, Responsabile Pubblica Istruzione.

Art. 8 Durata della concessione

La durata della concessione è stabilita in due anni scolastici (dal 2013 al 2015) con decorrenza dall'aggiudicazione della gara.

In tale periodo la Ditta si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico, alle condizioni indicate nel presente capitolato in forma orientativa e nel rispetto del contratto che verrà stipulato a seguito dell'aggiudicazione della presente gara.

In caso di rinuncia alla aggiudicazione l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

In difetto dell'inizio del servizio, il Comune si riserva la facoltà di dichiarare decaduta dall'aggiudicazione la Ditta concessionaria, incamerando l'intero ammontare della cauzione provvisoria o definitiva versata, senza alcuna formalità di procedura e con riserva danni, nonché di procedere con determinazione insindacabile, ampiamente discrezionale, all'aggiudicazione della concessione alla seconda ditta collocata in graduatoria, ovvero, nell'impossibilità, all'indizione di nuova procedura di gara.

Art. 9 Importo a base di gara

L'importo a base di gara, **complessivo del biennio di concessione**, è pari ad **€ 165.000,00** (eurocentosessantacinquemila/00) iva esclusa, per due anni scolastici (dal 2013 al 2015) con decorrenza dall'aggiudicazione della gara.

Il *Capitolato* non prevede costi specifici di sicurezza, ai sensi dell'ex art. 86, comma 3 ter, del D.Lgs 163/2006 e del D.Lgs 81/2008, riferiti a rischi da interferenza.

Il prezzo unitario del pasto posto a base d'asta è di **€ 5.50 (eurocinque/50) IVA esclusa** a ribasso d'asta.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara, pena l'esclusione.

L'offerta dovrà essere proposta per singolo pasto.

I prezzi offerti vanno indicati e si intendono, al netto dell'IVA e comprensivi di tutti gli oneri previsti a carico della Ditta dal Capitolato e dai relativi allegati.

L'operatore economico, in sede di offerta, dovrà indicare i propri costi relativi alla sicurezza aziendale connessi all'attività d'impresa ex art.87, comma 4, del D.Lgs. 163/2006.

Art. 10 - Revisione prezzi

Per il primo anno di svolgimento della concessione il corrispettivo per ogni pasto, risultante dall'aggiudicazione, è fisso e invariabile.

Alla fine del primo anno di concessione, è facoltà dell'aggiudicatario presentare richiesta di revisione del prezzo mediante comunicazione, entro i 60 giorni dalla fine del primo anno di aggiudicazione.

Lo scadere del termine equivarrà a rinuncia.

A seguito della richiesta l'Amministrazione Comunale effettuerà l'istruttoria prevista dall'art. 115 del D.Lgs. 163/2006.

In assenza dei dati ivi richiamati, la revisione del prezzo eventualmente disposta per le voci di costo considerate non potrà superare la percentuale di incremento annuo dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati (FOI), decurtata del ribasso offerto dalla Ditta in sede di gara.

Qualora l'istruttoria evidenziasse che il corrispettivo dell'appalto è superiore ai dati rilevabili o, in assenza di dati, che l'indice ISTAT considerato è in decrescita, l'Amministrazione avrà diritto alla corrispondente riduzione del prezzo contrattuale relativo all'anno precorso, che verrà operata mediante compensazione sulla prima fattura utile.

Art. 11 Corrispettivi

La riscossione delle tariffe dovute dagli utenti è a carico del Comune di San Felice Circeo.

Il Comune stesso determinerà le tariffe con propria deliberazione di Giunta Comunale annualmente e verserà al concessionario, il prezzo definito in sede di gara (e successivi adeguamenti Istat) IVA inclusa, per gli alunni e per gli insegnanti che per servizio sono tenuti all'orario continuato o prolungato e che saranno indicati ad inizio dell'anno scolastico;

Il pagamento alla Concessionaria avverrà a fronte di presentazione di regolare fattura, previo visto del Responsabile attestante la regolarità della fattura medesima.

Il corrispettivo spettante alla Ditta sarà determinato nel suo complesso dal prodotto fra il prezzo unitario contrattuale ed il numero dei pasti effettivamente ordinati e serviti.

La fattura dovrà riportare, altresì, oltre un allegato analitico dei pasti erogati nei plessi e nei diversi giorni del mese, la specificazione dei pasti erogati agli alunni e quelli erogati agli insegnanti.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 gg. dalla presentazione delle fatture al protocollo dell'Ente.

Resta inteso che nel prezzo dei pasti effettivamente erogati, s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso ed implicito al presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La Ditta dichiara che il corrispettivo è stato determinato tenuto conto anche della rinuncia a quanto previsto dall'art. 1664 codice civile, in merito all'onerosità o difficoltà dell'esecuzione.

PROCEDURA PER L'AGGIUDICAZIONE

Art. 12 Requisiti minimi dei partecipanti alla procedura di affidamento

Sono ammessi a partecipare all'affidamento i soggetti indicati dagli ex artt. 34 e ss. Del D.Lgs.n. 163/2006 e alle condizioni ivi stabilite (anche relativamente a consorzi ed ATI).

I soggetti partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale di seguito indicati:

1. Iscrizione CCIAA per l'attività inerente il servizio oggetto della concessione o in registro professionale o commerciale dello Stato dove la ditta ha sede;
2. Iscrizione, se cooperativa, nell'apposito Albo presso la CCIAA; se Cooperativa sociale, nell'Albo regionale delle Cooperative Sociali in attuazione dell'art. 9 della L. n.381/91;
3. Inesistenza cause di esclusione ex art.38 del D.Lgs. 163/2006 come di seguito riportate:

a) che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (ora art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011) o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011);

- l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;*
- c) *nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;*
- d) *che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;*
- e) *che hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;*
- f) *che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;*
- g) *che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;*
- h) *nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;*
- i) *che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;*
- l) *che non presentino la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2;*

m) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248; (disposizione abrogata, ora il riferimento è all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008);

m-bis) Omissis

m-ter) di cui alla precedente lettera b) che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha ommesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

m-quater) che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

1-bis. Omissis;

1-ter. Omissis;

2. omissis; Ai fini del comma 1, lettera m-quater), il concorrente allega, alternativamente:

a) la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

b) la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

c) la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Nelle ipotesi di cui alle lettere a), b) e c), la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

4. Inesistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art. 1/bis della Legge 18/12/2001 n. 383;

5. Insussistenza delle cause di divieto di sospensione di cui all'art. 1 del D. Lgs. 490/1994 e ss.mm.ii. (certificazioni antimafia);

6. Insussistenza delle condizioni di incapacità a contrattare con la P.A. ai sensi dell'art. 32 ter e quater C.P.;

7. Assolvimento obblighi D. Lgs. n. 81/2008;

Requisiti di affidabilità economica e finanziaria:

a. Dichiarazione di almeno due Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385 del 01/09/1993, da cui risulti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità finanziaria ed economica per svolgere il servizio;

- b. Fatturato globale di impresa, relativo agli esercizi 2009 - 2010 - 2011 per un importo complessivo di € 247.500,00, in base al registro delle fatture emesse, pari al fatturato dell'importo annuale posto a base di gara per i tre anni in considerazione della specificità dell'appalto;

Requisiti tecnici:

- a. Avere gestito nell'ultimo triennio, in maniera continuativa e con buon esito, almeno un servizio di refezione scolastica per due anni, avente le medesime caratteristiche del servizio di cui al presente Capitolato speciale di appalto, e per un importo netto complessivo non inferiore a €. 165.000,00; questo requisito deve essere provato da certificati rilasciati e vistati dagli Enti e amministrazioni appaltanti, da cui risulti lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso con elencati importi, al netto dell'iva, numero dei pasti forniti, date e destinatari;
- b. Individuazione di un laboratorio di controllo per le analisi chimiche e microbiologiche dei prodotti;
- c. Possesso, alla data di presentazione della domanda di partecipazione, della certificazione di sistema di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2008;
- d. Dotazione di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) come richiesto espressamente dal Regolamento CEE 852/2004;
- e. Presenza all'interno dell'organigramma aziendale, di una struttura specificamente incaricata del controllo di qualità.

Art. 13 Procedura e modalità di aggiudicazione

Procedura negoziata ai sensi degli artt. 27 e 30 del D. Lgs. 163/2006, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, applicando i criteri di valutazione previsti dal presente capitolato.

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

L'Amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione della presente concessione, e comunque di annullarla e/o revocarla per motivi di pubblico interesse, senza che i concorrenti possono vantare alcun diritto.

La concessione si attua nei modi indicati nel presente atto. Per quanto non espressamente previsto, trova applicazione il D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Art. 14 Manifestazione di interesse

L'Amministrazione Comunale ha pubblicato una manifestazione di interesse, aperta a tutte le Ditte operanti nel settore, attraverso la pubblicazione dell'avviso nell'Albo Pretorio del Comune di San Felice Circeo, per la concessione del servizio di refezione scolastica della scuola dell'Infanzia del Comune di San Felice Circeo, per due anni scolastici dal 2013 al 2015.

Art. 15 Richieste di invito

Saranno invitate alla procedura di cui all'art.27 e 30 del D.Lgs. 163/2006 le Ditte operanti nel settore che hanno presentato istanza a seguito della dell'avviso n.1933, pubblicato dal 31/12/2012 al 23/01/2013 dal Comune di San Felice Circeo aventi i requisiti nello stesso previsti.

La Ditta sarà ritenuta nella piena conoscenza delle comunicazioni e richieste indirizzate al recapito indicato, senza che possa essere opposta al Comune obiezione alcuna e senza bisogno di fare seguire l'invio dell'originale. Nel caso di RTC, anche non costituiti, le comunicazioni saranno inoltrate, con pieno effetto, esclusivamente al fax della mandataria.

Art. 16 Presentazione delle offerte, modalità e cause di esclusione

Le Ditte che avranno presentato la manifestazione d'interesse, saranno invitate da questa Amministrazione, tramite lettera raccomandata A/R, alla successiva procedura negoziata di gara.

Le Ditte dovranno successivamente far pervenire la richiesta per effettuare il sopralluogo, la cui certificazione dovrà essere inserita obbligatoriamente nella "Busta A - documentazione", prendendo così visione delle strutture e delle attrezzature esistenti;

Le Offerte dovranno essere inviate, con un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura in maniera tale da garantire la segretezza e l'integrità del contenuto, riportante la seguente dicitura:

"PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SAN FELICE CIRCEO, DUE ANNI SCOLASTICI DAL 2013 AL 2015 "

al seguente indirizzo:

**Comune di San Felice Circeo
Settore A.G. - Servizio Pubblica Istruzione
Piazza L. Lanzuisi, 1
04017 San Felice Circeo (LT)**

Il termine ultimo per la ricezione delle offerte è fissato alle
ore 13:00 del giorno 05 aprile 2013.

Tale termine si intende perentorio, a nulla valendo in proposito la data di spedizione risultante dal timbro postale e farà fede esclusivamente quanto risulterà dal Protocollo dell'Ente.

Oltre il termine sopra indicato, pertanto, non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente. Le offerte duplici o redatte in modo imperfetto o comunque condizionate saranno considerate nulle. Le offerte dovranno essere presentate all'indirizzo della stazione appaltante e dovranno essere redatte unicamente in lingua italiana e corredate della documentazione richiesta nel capitolato. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico dovrà contenere:

- 1. Busta A, recante la dicitura "Documenti"**
- 2. Busta B, recante la dicitura "Offerta Tecnica"**
- 3. Busta C, recante la dicitura "Offerta Economica"**

Ciascuna busta dovrà essere chiusa, sigillata, tale da garantire la segretezza, e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante.

Si procederà alla esclusione dalla gara ai sensi dell'art.46, comma 1 bis, del D.Lgs. 163/2006.

Il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la concessione, anche in presenza di una sola offerta valida e di non aggiudicare la concessione qualora nessuna dell'offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto della gara, senza che le Ditte partecipanti possano richiedere risarcimenti o rimborsi;

La gara avrà inizio alle ore **10,00 del giorno 11 aprile 2013**, presso la Sede Comunale, anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nella sala della gara.

Art. 17 Documenti Offerte

Dovrà essere redatta in lingua italiana, sottoscritta in forma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante del soggetto concorrente oppure, in caso di R.T.I., da ciascun rappresentante del raggruppamento od associazione temporanea;

Dovrà contenere gli estremi di identificazione della ditta concorrente, le generalità complete del sottoscrittore (titolare, legale rappresentante o procuratore; in questo ultimo caso produrre copia della Procura) e l'indicazione dei recapiti (compreso il numero telefonico, fax e indirizzo e-mail) cui far pervenire le comunicazioni inerenti la presente gara.

➤ **Busta A: “Documenti”**

La busta A dovrà contenere:

1) Lettera d’invito dell’Ente appaltante, a partecipare alla procedura;

2) Cauzione provvisoria:

di € **3.300,00 (tremilatrecento/00)** costituita ai sensi dell’art. 75, commi 2 e 3, del D.Lgs. 163/2006, che testualmente recitano:

2. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

3. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

L’importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai sensi dell’art.75 comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006, **la riduzione dovrà essere debitamente documentata, pena l’esclusione.**

La cauzione dovrà riportare:

- a) validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell’offerta;
- b) previsione espressa della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell’art. 1944, comma secondo, del Cod. Civ.;
- c) rinuncia all’eccezione di cui all’art. 1957, comma 2, del Cod. Civ.;
- d) operatività su semplice richiesta della stazione appaltante ed entro il termine tassativo di 15 giorni, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta;
- e) impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva di cui all’art. 113 qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.

Nel caso di partecipazione alla gara di un costituendo raggruppamento temporaneo di imprese la fideiussione bancaria o assicurativa deve essere necessariamente intestata, a pena esclusione, non già alla sola capogruppo designata, ma anche alle mandanti.

All’aggiudicatario, la cauzione provvisoria è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai concorrenti non aggiudicatari la cauzione provvisoria verrà restituita dopo l’aggiudicazione, ai sensi dell’art. 75, comma 9, del D. Lgs. 163/2006.

Dopo l’aggiudicazione e prima della firma del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una **cauzione definitiva**, calcolata in conformità a quanto previsto dall’art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

3) Pagamento a favore dell’autorità per la vigilanza sui contratti pubblici

Prova dell’avvenuto versamento da parte del concorrente del contributo a favore dell’Autorità di Vigilanza sui contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ai sensi della Deliberazione del 3/11/2010 resa esecutiva con D.P.C.M. 3 dicembre 2010 in vigore dal 1 gennaio 2011 secondo le modalità indicate sul sito dell’Autorità (www.avcp.it) pari ad € 20,00.

Il mancato pagamento della contribuzione è causa di esclusione.

4) Attestazione di avvenuto sopralluogo

di aver eseguito un sopralluogo presso i locali refettori dei plessi scolastici della scuola dell’infanzia di San Felice Circeo e di aver valutato tutte le circostanze che possono influire sulla determinazione dell’offerta, e di aver giudicato l’offerta nel suo complesso remunerativa, e

di essere consapevole che la stessa è valida per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione;

5) Procura

Nel caso in cui l'offerta sia stata presentata da un procuratore, dovrà essere prodotta copia della procura (originale o copia conforme). Potrà essere prodotta anche semplice copia fotostatica della procura dichiarata conforme all'originale, ai sensi del D.P.R. 445/2000;

6) Certificati rilasciati e vistati dagli Enti e Amministrazioni pubblici appaltanti, o autocertificazioni, da cui risulti lo svolgimento nell'ultimo triennio, in maniera continuativa e con buon esito, di almeno un servizio di refezione scolastica per due anni, avente le medesime caratteristiche del servizio di cui al presente Capitolato speciale di appalto, e per un importo netto complessivo non inferiore a €. 165.000,00 e da cui risulti che lo svolgimento degli stessi è stato svolto in modo soddisfacente e senza contenzioso con elencati importi, al netto dell'IVA, numero dei pasti forniti, date e destinatari;

7) Il Capitolato speciale d'appalto, timbrato e firmato su ogni foglio dal legale rappresentante, equivalente alla presa visione, di tutti gli articoli del presente capitolato, ed all'accettazione di tutte le condizioni della Concessione;

8) Assolvimento obblighi D. Lgs. n. 81/2008;

9) Dotazione di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) come richiesto espressamente dal Regolamento CEE 852/2004;

10) Presenza all'interno dell'organigramma aziendale, di una struttura specificamente incaricata del controllo di qualità.

Per ATI e i Consorzi:

Le Imprese che intendano presentare offerte in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, o i Consorzi dovranno osservare le condizioni prescritte agli artt. 34,35,36 e 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

1) La domanda di partecipazione alla gara dovrà essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle Imprese raggruppate o raggruppande o dal legale rappresentante del Consorzio che partecipa per le sue consorziate.

Il Consorzio dovrà dichiarare per quali delle consorziate intende concorrere e la distribuzione fra le stesse delle varie quote di attività.

Nel caso che l'ATI non sia ancora costituita dovrà prodursi:

- nel caso dell'impresa mandataria (capogruppo): dichiarazione di impegno a costituire, in caso di affidamento della concessione, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di capogruppo, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, indicando altresì le parti o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire;
- nel caso dell'impresa mandante: dichiarazione di impegno a costituire, in caso di affidamento della concessione, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di mandante, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, indicando altresì le parti o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire.

2) La cauzione provvisoria dovrà essere presentata:

- in caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita prima della presentazione dell'offerta, dalla Impresa mandataria;
- in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita prima della presentazione dell'offerta, la cauzione deve essere necessariamente intestata, a pena esclusione, non già alla sola capogruppo designata, ma anche alle mandanti;

- 3) **Le referenze bancarie** dovranno essere presentate da tutte le Imprese raggruppate, raggruppande e dal Consorzio e le consorziate.
- 4) **In caso di Associazione Temporanea di Imprese** già costituita o Consorzio, tra la documentazione amministrativa va unita copia autentica dell'**atto costitutivo** con mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria.

➤ **Busta B “Offerta Tecnica”**

La busta B dovrà contenere:

Varianti migliorative al capitolato, con un progetto articolato sulle aree di intervento richieste in relazione ai criteri e sub-criteri di valutazione del progetto, che non dovrà superare le **60 (sessanta) pagine complessive (solo facciata avanti)**, (dimensione carattere word Arial 12) che deve essere sottoscritto con la firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante (in caso di ATI dal legale rappresentante di tutte le imprese raggruppande, o dalla mandataria in caso di ATI già costituita).

L'offerta tecnica sarà valutata, secondo i seguenti criteri:

- “Qualità e controlli”;
- “Progetto migliorativo del servizio”;
- “Organizzazione del servizio”.

Gli standard e le relative specifiche tecniche indicati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sono da considerarsi standard minimi.

A titolo puramente indicativo, circa le modalità di espletamento del servizio, si dovrà fornire:

- progetto gestionale ed organizzativo del servizio di ristorazione, e relazione tecnico-organizzativa atta a consentire la determinazione delle scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti, dei sistemi che saranno adottati nella gestione del servizio di ristorazione; una relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale del servizio.
- presentazione delle dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia, di cui al D.Lgs. n. 155/97, da parte dei fornitori della Ditta;

Allegati richiesti:

- Il piano di autocontrollo HACCP;
- Individuazione di un laboratorio di controllo per le analisi chimiche e microbiologiche dei prodotti;
- L'organigramma del personale con il quale si intende gestire il servizio e relative qualifiche professionali;
- Il prospetto dettagliato con il numero degli operatori in servizio giornaliero, specificando le qualifiche, le mansioni di ciascuna unità operativa, il timing operativo e organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi della produzione, distribuzione e pulizia, in relazione al numero dei pasti previsti;

➤ **Busta C “Offerta Economica”**

La busta C dovrà contenere l'offerta economica (secondo l'allegato n. 4);

L'offerta dovrà esprimersi in prezzo unitario per ogni pasto, al netto dell'IVA - il prezzo stesso dovrà essere unico per le varie scuole.

L'offerta economica dovrà, **a pena di esclusione**, essere costituita da quanto di seguito specificato:

- presentazione dell'offerta da redigere in carta legale con marca da **bollo da € 14,62** (secondo l'allegato n. 4), debitamente annullata;
- Il prezzo espresso dalla ditta concorrente si intende comprensivo di tutte le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione a lei favorevole;

- In caso di discordanza tra il dato indicato in cifre e quello indicato in lettere, prevarrà quello più vantaggioso per la stazione appaltante. A pena di esclusione, non saranno ammesse offerte pari e/o in aumento alla base d'asta, né offerte contenenti condizioni concernenti modalità di pagamento, limitazioni di validità o altri elementi in contrasto con le norme di gara;
- L'offerta economica dovrà essere timbrata e firmata allegando fotocopia del documento, da un legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'Impresa con firma leggibile e per esteso (nome e cognome). In caso di ATI dal legale rappresentante di tutte le imprese raggruppande, o dalla mandataria in caso di ATI già costituita;
- L'operatore economico dovrà specificare gli oneri di sicurezza aziendali ex art.87, comma 4, del Codice di cui al D.Lgs. 163/2006;
- **IN ALLEGATO**, la scomposizione del prezzo effettuato, con il richiamo di tutte le voci che contribuiscono alla determinazione, compreso l'utile d'azienda;
- L'anomalia delle offerte verrà valutata ai sensi del D.Lgs. n. 163/2006;
- Dichiarazione attestante che il prezzo offerto non comporta per la Stazione Appaltante alcun'altra spesa aggiuntiva e che all'interno dello stesso è compreso tutto ciò che è richiesto nel capitolato d'oneri.

Art. 18 Criteri di aggiudicazione

La concessione del servizio di cui trattasi sarà esperito mediante procedura negoziata, ai sensi del D.Lgs. n. 163/2006, e verrà affidato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n.163/2006.

Sarà dichiarata concessionaria del servizio la ditta che, dalle somme dei punteggi, avrà ottenuto il punteggio maggiore.

In caso di parità di punteggio si procederà come segue:

Verranno invitate le Ditte, che risultino in parità, a presentare una offerta economica migliorativa, qualora nessuna delle Ditte procedesse a migliorare l'offerta economica, si procederà mediante sorteggio;

L'aggiudicazione avverrà anche nel caso in cui sia stata presentata un'unica offerta, purché valida.

Il Presidente della Commissione potrà richiedere alle Ditte, notizie e chiarimenti utili ai fini di una migliore comprensione delle offerte presentate.

Per l'esame di aspetti specifici dell'offerta potrà avvalersi di tecnici e/o consulenti interni e/o esterni all'Amministrazione Comunale.

La concessione sarà affidata da apposita commissione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base a CRITERI DI VALUTAZIONE, indicati nell'articolo seguente;

Art. 19 Punteggio Massimo attribuibile.

Punteggio complessivo massimo attribuibile, in sede di gara, è di **punti 100 (cento)** così articolati:

- **Offerta Tecnica punti 60 (sessanta), suddivisa in:**

- A.1. Qualità e controlli: punteggio massimo 25 (venticinque)
- A.2. Progetto migliorativo del servizio: punteggio massimo 20 (venti)
- A.3. Organizzazione del servizio: punteggio massimo 15 (quindici)

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio complessivo non inferiore a 35/60 rispetto al punteggio massimo attribuibile per il progetto tecnico.

- **Offerta Economica punti 40 (quaranta):**

A.4. Prezzo unitario del pasto: punteggio massimo 40 (quaranta)

OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica sarà valutata secondo la metodologia n.4 dell'allegato P al DPR 207/2010

Con la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

A.1. Qualità e Controlli - Massimo Punti 20 (venti)

	Descrizione	Punteggio Max
A.1.1	Qualità delle materie prime utilizzate, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica, all'utilizzo di prodotti biologici ed al rispetto delle garanzie relative alla provenienza.	4
A.1.2	Piano operativo di autocontrollo delle fasi di produzione, misure adottate per garantire la qualità del servizio. Procedure e strumenti per la valutazione della qualità del servizio. Elaborazione di indicatori qualitativi e quantitativi.	3
A.1.3	Piano di selezione dei fornitori degli alimenti valutato in termini di procedure di scelta.	3
A.1.4	Piano di pulizia e sanificazione delle attrezzature, stoviglie e locali assegnati in uso, nonché descrizione delle caratteristiche tecniche e chimiche dei prodotti utilizzati.	2
A.1.5	Disponibilità e descrizione di una cucina autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto, a garanzia del servizio, per tutta la durata dell'affidamento. I punti verranno graduati tra le ditte concorrenti in base ad un criterio quantitativo diviso in fasce: Struttura presente sul territorio comunale: punti 8 Struttura disponibile entro i 30 Km: Punti 4 Struttura disponibile dai 31 ai 50 Km: Punti 2 Struttura disponibile oltre i 50 Km: Punti 1	8

A.2. Progetto Migliorativo del Servizio - Massimo Punti 25 (venticinque)

Il Progetto dovrà contenere una dettagliata illustrazione delle proposte migliorative con precise indicazioni temporali, qualitative e quantitative di ogni elemento offerto e sarà valutato sulla base dell'effettivo miglioramento del servizio, sia in relazione agli ambienti che al rapporto con l'utenza, secondo i seguenti punteggi:

	Descrizione	Punteggio Max
--	--------------------	----------------------

A.2.1	Utilizzo di personale residente nel Comune di San Felice Circeo nel servizio di refezione nella misura di punti 2 per ogni persona.	8
A.2.2	Varianti migliorative sulle strutture dei refettori scolastici.	7
A.2.3	Attività di promozione, informazione e di educazione alimentare per alunni, genitori ed insegnanti.	2
A.2.4	Disponibilità di un ulteriore centro di produzione pasti, o convenzioni con strutture autorizzate al confezionamento di pasti da asporto, a ulteriore garanzia della continuità del servizio. I punti verranno graduati tra le ditte concorrenti in base ad un criterio quantitativo diviso in fasce: Struttura presente sul territorio comunale: punti 8 Struttura disponibile entro i 30 Km: Punti 4 Struttura disponibile dai 31 ai 50 Km: Punti 2 Struttura disponibile oltre i 50 Km: Punti 1	8

A.3. Organizzazione del Servizio - Massimo Punti 15 (quindici)

Il punteggio sarà attribuito dalla Commissione di gara seguendo i seguenti elementi di valutazione:

	Descrizione	Punteggio Max
A.3.1	Efficacia ed efficienza dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento alla descrizione della filiera produttiva (dalla preparazione dei pasti alla distribuzione)	4
A.3.2	Modello organizzativo di produzione dei pasti e delle successive fasi, con particolare attenzione all'organico destinato alla concessione con relativo monte ore lavorative, ruoli, responsabilità e qualifiche	3
A.3.3	Formazione specifica prodotta direttamente o partecipata esternamente all'azienda, tenendo conto sia del numero di operatori coinvolti, sia del monte ore complessivo nonché della qualità della formazione stessa, nel triennio 2009/2011.	2
A.3.4	Quantità e tipologia di formazione che l'impresa intende realizzare durante il contratto, per il personale impegnato nei servizi oggetto dell'appalto in conformità a quanto previsto dalla Delib. Reg. Lazio n. 282 del 8/03/2002	2
A.3.5	Proposte di variazione dei menù e degli alimenti	4

OFFERTA ECONOMICA

A.4. Prezzo Unitario del Pasto - Massimo Punti 40 (quaranta)

Il punteggio sarà assegnato applicando la seguente formula:

Sono attribuiti fino ad un massimo di punti 40 al prezzo del pasto offerto da ciascuna ditta.

All'offerta più bassa sarà attribuito il punteggio massimo. Alle altre offerte saranno attribuiti i punteggi in misura proporzionale in base alla seguente formula:

$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$	dove X = punteggio da attribuire al concorrente P _i = prezzo più basso x = operazione aritmetica di moltiplicazione C = punteggio massimo
--------------------------------	---

	<i>Po = prezzo offerto</i>
--	----------------------------

PROCEDURA GENERALE PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 20 Affidamento del servizio

L'affidamento del servizio ed il pagamento del corrispettivo alla Ditta concessionaria avviene tenendo conto che l'Amministrazione Comunale non ha a disposizione le cucine nei plessi scolastici oggetto del servizio.

La Ditta aggiudicataria, dovrà preparare e confezionare i pasti in idonee strutture, per tutto il periodo di concessione del servizio.

Art. 21 Specifiche tecniche della concessione

Il Comune affida alla Concessionaria l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di prenotazione ed erogazione pasti per le scuole dell'infanzia, secondo le seguenti specifiche:

a) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il Comune procede alla comunicazione dei nominativi dei bambini usufruenti del servizio, in base agli elenchi delle scuole, suddividendo gli alunni.

b) PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La ditta si occuperà della rilevazione giornaliera e nominativa delle presenze, utile, fra l'altro, alla preparazione del numero preciso di pasti e alla corretta fatturazione al Comune.

In ogni caso deve essere garantita all'Ente la conoscenza giornaliera dei pasti realmente erogati agli alunni residenti e al personale insegnante.

c) FATTURAZIONE

La ditta concessionaria dovrà emettere fattura mensile per i pasti effettivamente erogati, allegando elenco giornaliero dei pasti somministrati.

Art. 22 Somministrazione dei pasti

La Ditta deve garantire la somministrazione dei pasti, di tutte le preparazioni e nelle quantità previste dalle tabelle grammature, a tutti gli utenti per i quali il pasto è stato prenotato.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari nutrizionale, con comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Il servizio sarà erogato con piatti a perdere, posate a perdere, bicchieri a perdere e tovagliette tipo self service e tovaglioli mono uso, di qualità tale da non deteriorarsi durante l'uso per la loro eccessiva sottigliezza o scarsa qualità. La Ditta, però, si impegna ad adeguarsi ad eventuali future normative, regionali o comunali, che prevedano disposizioni in merito all'utilizzo di tali materiali.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nel rispetto degli orari concordati con l'Autorità scolastica;

Art. 23 Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, rimesso dal MIUR, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 24 Modalità di espletamento del servizio

Nello specifico la Ditta dovrà:

- Provvedere a sue spese all'approvvigionamento dei generi alimentari necessari alla produzione e confezionamento dei pasti, delle bevande etc.;
- Provvedere all'acquisto e alla tenuta del materiale di consumo quali salviette, piatti, bicchieri, tovagliati a perdere (oppure in coccio);
- Provvedere all'acquisto e alla tenuta del materiale ed i mezzi di pulizia all'uopo occorrenti compresi sacchi e contenitori per riporre i rifiuti;
- Preparare i pasti, giornalmente nel proprio centro di cottura, trasportare giornalmente i citati pasti presso i locali messi a disposizione per il servizio di refezione e provvedere alla somministrazione agli utenti;
- I rifiuti della mensa dovranno essere smaltiti in modo da favorire il riciclaggio delle materie plastiche ed il compostaggio dei rifiuti organici anche attraverso accordi con ditte specializzate ed aziende agricole;
- Provvedere alla preparazione, al riordino e alla pulizia dei tavoli e dei refettori ed al conseguente sporzionamento dei pasti;
- Preparare eventuali diete particolari su segnalazione del Medico Curante, avvallata dal competente Servizio Sanitario Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, etc;
- Preparare eventuali diete particolari su richiesta dell'utente per specifici credo religiosi;
- Preparare eventuali "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta specifica dal Medico Curante, entro le ore 9.30 dello stesso giorno;
- Osservare scrupolosamente l'orario di preparazione e relativa distribuzione dei pasti secondo le indicazioni delle Autorità Scolastiche locali e/o del Comune;
- Porre scrupolosa attenzione a che i pasti corrispondano alle indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione;
- Compete alla Ditta Concessionaria il riordino, il ritiro ed il ritorno dei contenitori e delle stoviglie utilizzate al locale lavaggio, sbarazzo, lavaggio delle stoviglie, dei contenitori sporchi utilizzati, la pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina e dei refettori dove mangiano gli utenti e dei locali usati per la distribuzione dei pasti;
- Operare nel pieno rispetto delle norme vigenti ottemperando in particolare a quanto previsto dalle norme nazionali e comunitarie concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Art. 25 Operazioni da effettuarsi prima e durante la distribuzione

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, sarà svolto dal personale alle dipendenze della ditta.

Per la distribuzione dei pasti, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- Il vestiario deve essere pulito e su di esso va apposto il cartellino di identificazione dell'addetto;
- I capelli devono essere raccolti e contenuti nel copricapo;
- Le mani devono essere accuratamente lavate e pulite, senza anelli e braccialetti, orologi, senza smalto per unghie, le quali devono essere sempre corte;
- Si devono indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura dei secondi piatti), durante la distribuzione, dovranno indossare scarpe antinfortunistiche e indumenti protettivi da mettere per ogni operazione a rischio, ai sensi del D.Lgvo n. 81/2008 e s.m.i.;
- La Ditta dovrà garantire, la disponibilità di tutto il materiale suddetto e dovrà assicurare il ricambio, se necessario, anche nel corso di un turno lavorativo.
- Le superfici dei tavoli devono essere pulite ed igienizzate con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura. Si deve apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, e le bottiglie dell'acqua;
- Il pane dovrà essere distribuito confezionato monodose, imbustato in appositi sacchetti traforati, trasparenti, di materiale biodegradabile definiti per alimenti e con stampigliatura della data e ora

di produzione; il pane deve essere posto in cestini, non deve essere riposto sui tavoli e così la frutta, salvo modalità diverse, che si rendessero necessarie, per una migliore organizzazione del servizio;

- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) e tutto l'eventuale altro materiale utilizzato deve essere conservato, con la massima cura e con il necessario ordine, sempre richiuso nelle apposite confezioni, negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- I contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, devono essere sempre ben pulite;
- Le posate dovranno essere chiuse in appositi sacchetti sigillati di materiale definito "per alimenti", abbastanza robuste da non spezzarsi con il corretto uso o fendersi in presenza delle pietanze calde;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili appropriati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali del commensale;
- La frutta deve essere servita già lavata, secondo la grammatura stabilita e secondo i pasti precedentemente ordinati;
- La ditta dovrà inoltre fornire i sacchi di plastica per lo smaltimento dei rifiuti e i detersivi, prodotti, materiali e beni strumentali occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia;
- La ditta s'impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo la normativa vigente sul territorio;
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature per la distribuzione delle pietanze, devono iniziare subito dopo che i commensali hanno lasciato tali locali o in assenza di commensali allo scadere dell'orario del servizio di distribuzione pasti;
- Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione di tutti i locali, compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione, sono a totale carico della ditta.

Art. 26 Consegna e manutenzione strutture, attrezzature ed arredi

La Ditta concessionaria dovrà garantire la consegna dei pasti mediante appositi veicoli adeguati al trasporto dei pasti ai sensi di legge e avrà cura che tali pasti arrivino per l'orario programmato per la loro consumazione;

La Ditta concessionaria si avvarrà delle attrezzature e dei locali di cui sono fornite le scuole per il servizio di refezione scolastica.

L'entrata in possesso da parte della ditta dei locali, delle attrezzature e degli impianti sarà oggetto del "verbale di inventario e consegna" che sarà redatto in contraddittorio tra le parti e sottoscritto prima dell'avvio dell'esercizio.

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e in esso la ditta avrà dichiarato di aver visionato ed accettato per numero e qualità le attrezzature di cui sopra.

Durante il periodo di gestione la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, (se non offerti in sede di gara).

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle suddette attrezzature è a carico della Ditta concessionaria.

Ciò per tutta la durata della concessione compreso il primo intervento precedente l'attivazione del servizio.

Qualora la Ditta volesse mettere a disposizione, oltre l'offerta formulata in fase di gara, particolari attrezzature che giudichi migliorativi del servizio, lo farà senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà sua cura custodirli e provvedere alla manutenzione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopperirà eventualmente alla necessaria riparazione delle attrezzature, entro i successivi 15 giorni dal riscontro, in caso di

necessaria ed urgente riparazione, deve essere assicurata la momentanea sostituzione delle attrezzature, onde permettere così il regolare svolgimento del servizio;

Alla scadenza del contratto, la ditta si impegna a riconsegnare al Comune tutti i beni riportati nel verbale di consegna e i beni ed attrezzature offerti in sede di gara d'appalto, nello stato e quantità risultanti all'atto di consegna. Detti impianti ed attrezzature dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, fatto salvo il normale deterioramento dei medesimi a seguito di un corretto utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture ed arredi questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

Art. 27 Personale addetto

Per lo svolgimento del servizio la ditta si avvarrà di proprio personale (che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità), con qualifica professionale atta a garantire il regolare ed ottimale svolgimento del servizio di cui trattasi.

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale dovrà mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

Il personale ha l'obbligo di segnalare subito agli organi competenti le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio.

Art. 28 Organico

Il concessionario dovrà presentare al Comune, all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio stesso, e si impegna a comunicare tempestivamente tutte le variazioni che dovessero verificarsi in corso di esecuzione del contratto.

La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata al Comune con frequenza annuale.

Art. 29 Direzione del servizio

La ditta dovrà affidare la Direzione del Servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un "Responsabile del Servizio" con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e proveniente da esperienze di eguale mansione in altri servizi simili a quello in oggetto del presente capitolato

Il Responsabile del Servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune di San Felice Circeo al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza del Responsabile (ferie, malattie o altro motivo), la ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra unità di personale idonea.

Art. 30 Conformità al Contratto collettivo

La Ditta, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti ed eventualmente soci, se cooperativa, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori, maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure di legge, al momento della stipula e per tutta la vigenza del contratto.

La Ditta è tenuta a provvedere a proprie cure e spese esclusive al pagamento di tutti gli oneri assicurativi e previdenziali relativi ai dipendenti medesimi. Quindi nell'esecuzione dei lavori che formano oggetto della presente Concessione, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le

norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono le opere suddette.

La ditta dovrà fornire la denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e dei contributi al Servizio Sanitario.

La ditta è inoltre tenuta al rispetto ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti dei dipendenti.

In ogni caso l'Amministrazione Comunale non assume alcuna responsabilità per ogni conseguenza che dovesse, in ipotesi, derivare a carico della ditta, in dipendenza del mancato pagamento delle retribuzioni e degli oneri predetti.

Art. 31 Rispetto delle normative vigenti

La Ditta dovrà effettuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e a quelle che potranno intervenire durante il periodo della concessione.

La Ditta dovrà inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione Comunale dovrà intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta e i suoi dipendenti.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza, in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Art. 32 Idoneità sanitaria

Tutto il personale dovrà essere riconosciuto idoneo allo svolgimento della mansione preposta e sottoposto alle visite mediche periodiche obbligatorie.

Art. 33 Sciopero e/o interruzione del servizio

La ditta si obbliga a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, andranno concordate con la committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura dei cestini.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 34 Tabelle merceologiche - prodotti biologici - tradizionali - convenzionali.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. E' vietato l'uso di alimenti contenenti o.g.m. anche se espressamente indicati in etichetta, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il Comune conformemente a quanto previsto dalla Legge finanziaria n.488 del 23/12/1999 richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP;

IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento cee n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e regolamento ce n. 1804/99 regolamento cee n. 2081/92 come modificato dal Reg. Cee 535/97 legge n. 526 del del 21/12/99, all'art. 10 comma 7).

I prodotti specificatamente richiesti, nel periodo del contratto, oltre a quelli dichiarati in sede di offerta sono:

- Frutta (da scegliersi tra: mela, pera, arancia, mandarini, banana, kiwi, fragole, uva, albicocche);
- Verdure (da scegliersi tra. Insalata, carote, patate);
- Pasta di grano duro;
- Riso arborio;
- Olio extravergine d'oliva;
- Polpa o passata di pomodoro.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti non biologici. Il controllo del rispetto della fornitura di alimenti biologici (indicati nel presente articolo e offerti in aggiunta dalla ditta in sede di gara) è sempre esperibile dalla stazione appaltante, che, ove rilevi gravi irregolarità, può irrogare sanzioni e penali proporzionali all'inadempimento.

Art. 35 Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D. Lgs. del 27/01/1992 n. 109 e D.Lgs. n. 110/1992 e successive modificazione ed integrazioni D.Lgs. n. 111/1992).

Non sono ammesse derrate nel magazzino o cibi nelle celle di conservazione senza etichetta o con etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 36 Pianificazione degli approvvigionamenti delle derrate

Le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti devono essere approvvigionate dalla ditta osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dalla ditta lo stesso giorno del consumo;
- salumi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta nei cinque giorni precedenti;
- latticini e formaggio: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta nei tre giorni precedenti;
- uova: dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquistate dalla ditta nei cinque giorni precedenti, anche se uova pastorizzate;
- alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta da non più di dieci giorni;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dalla ditta nei due giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata nei due giorni precedenti.

Tutte le derrate alimentari, ivi incluse quelle a lunga conservazione, utilizzate dalla ditta nel confezionamento dei pasti e della gastronomia, al momento della stessa, non dovranno aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che la ditta nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame fresco-caldo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Art. 37 Garanzie di qualità

La ditta deve acquisire dai propri fornitori di derrate, la documentazione di cui al D.Lgs. n. 155/1997 e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Art. 38 Articolazione dei menù – nel rispetto della durata della Concessione.

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente il 1° novembre e termina il 30 marzo. Il menù estivo inizia il 1° aprile e termina il 30 ottobre.

Il Comune si riserva di modificare, non più di due volte nel corso dell'anno scolastico, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o mezzi da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata con comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Non saranno ammesse più di tre variazioni mensili del menù giornaliero stabilito. Ogni eccesso potrà essere sanzionato dalla Stazione appaltante.

Art. 39 Menù ordinario

Il Menù ordinario si compone di:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta o un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert o un gelato a scelta;
- acqua minerale naturale in confezione da lt. 1, calcolando cl. 50 a bambino.

L'Amministrazione Comunale inoltre, potrà richiedere alla ditta la fornitura, di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari monoporzione di pasti. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere accordate in caso di sciopero ed altre emergenze.

Cestini freddi:

- n. 3 panini da gr. 50 cadauno;
- n. 2 panini con prosciutto crudo/cotto gr.80 in totale;
- n. 1 panino con formaggio gr.80 in totale;
- due frutti, di cui una banana per complessivi gr.360;
- un succo di frutta;
- una cioccolata gr.30 o crostata gr.80;
- acqua minerale cl.50 in bottiglie PET;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere di carta.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente al D.Lgs. n. 777/1982 e successive modificazioni ed integrazioni ed ai relativi decreti applicativi.

Art. 40 Menù in bianco

La ditta si impegna alla predisposizione dei menù in bianco previa richiesta degli utenti, con certificazione medica fatta richiesta dal Medico Curante, entro le ore 9.30 dello stesso giorno;

Le diete in bianco sono costituite:

- da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano;
- da una verdura (fresca o cotta);
- da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) cotta ai ferri, oppure prosciutto crudo e/o cotto, oppure da parmigiano reggiano, oppure da pesce cotto a vapore o lessato;
- pane;
- acqua;
- frutta.

Tale menù conserva la medesima struttura del menù di cui agli articoli precedenti, oppure possono essere utilizzate altre pietanze, che verranno concordate con l'Ente.

I pasti previsti dai menù in bianco devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 41 Menù speciali

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, o per gli utenti vegetariani, la ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi.

La ditta su presentazione di certificato medico specialistico avallato dal competente Servizio Sanitario Pubblico, con validità annuale, in presenza di allergie o patologie, deve approntare diete speciali per diversi utenti.

I certificati non devono indicare le diete in modo generico ma prescrivere dettagliatamente gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Per gli utenti celiaci, alle stesse condizioni economiche, dovranno essere confezionati gli stessi pasti previsti nel menù del giorno, preparati con derrate che non contengano glutine.

Per gli utenti vegetariani verranno comunicate le necessarie variazioni in alternativa alla carne.

Anche la strumentazione utilizzata per la preparazione di pasti per patologie che non tollerano contaminazioni, dovrà essere differenziata.

Art. 42 Modificazione del menù

La modificazione del menù deve essere concordata con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale di concerto con il competente Servizio Sanitario Pubblico.

Il menù modificato scaturente dall'accordo e sottoscritto dalle parti, autorizzerà la sua adozione da parte della ditta.

In tali casi la ditta adotta la modificazione concordata con l'Amministrazione Comunale purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, il menù subirà le modificazioni necessarie.

Art. 43 Quantità e qualità degli alimenti

La quantità di ingredienti per realizzare le pietanze, sono quelle previste dalle tabelle grammature, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di pesi allo scongelamento, in linea con la normativa e le indicazioni delle istituzioni sanitarie preposte.

Tutte le preparazioni alimentari da distribuire, qualora debbano essere conservate perché preparate in anticipo rispetto al consumo (es. uova sode, arrostiti di carne, formaggi, salumi ecc.) devono essere protette da un contenitore chiuso (confezione originale, pellicola per alimenti, contenitori di acciaio inox o di vetro con coperchio ecc.) e riportare in etichetta le caratteristiche del prodotto e la data di preparazione e/o cottura.

I generi alimentari utilizzati nel confezionamento delle pietanze devono essere di prima scelta e di produzione delle maggiori ditte nazionali ed in perfetto stato di conservazione.

Sono tassativamente esclusi i cibi precotti.

E' altresì vietato l'uso di qualsiasi tipo di carne surgelata. E' ammesso l'utilizzo di tagli di carne refrigerata (di provenienza nazionale) confezionati sottovuoto.

E' consentito l'utilizzo di alimenti surgelati quali i minestrini di verdura, i legumi, i fagiolini, i carciofi, gli spinaci, soprattutto nel periodo fuori stagione.

Art. 44 Variazione nella preparazione

Qualora la ditta intendesse predisporre variazioni nella preparazione per migliorare la riuscita di un piatto, deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

La Ditta deve inoltre dimostrare che il piatto proposto è di equivalente valore nutrizionale ed economico.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 45 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e più specificatamente la legge n. 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327 del 23/03/1980, D. Lgs n. 123 del 03/03/1980 e D.Lgs. n.155/1997 e s.m.i..

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rimanda alla normativa in vigore fino alla scadenza del contratto.

Le linee del processo di lavorazione e produzione dei pasti dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

Art. 46 Misure minime per la prevenzione di infestazioni

La ditta deve attenersi alle seguenti disposizioni:

- la protezione delle derrate e degli alimenti cotti e crudi da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- per la cottura dei pasti dovranno essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 47 Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle seguenti modalità operative:

- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e le confezioni aperte devono essere chiuse ermeticamente, oppure travasate in contenitori puliti e muniti di coperchio, oppure chiuse ermeticamente nella confezione originale;
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad una altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate);
- E' vietato sottoporre gli alimenti cotti a successivi cicli di riscaldamento e raffreddamento;
- E' proibito fumare nei locali adibiti al servizio;
- Nei frigoriferi è bene individuare aree separate da destinare a ciascuna tipologia di alimento (crudi, pronti al consumo, etc.);

Art. 48 Riciclo

E' vietato l'erogazione dei cibi preparati nei giorni antecedenti. Pertanto tutti i cibi preparati dovranno essere erogati durante la giornata, tranne quanto contemplato nel successivo articolo riguardante la linea refrigerata.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 49 Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti surgelati o congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero;
- la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata dell'utilizzo e/o cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la preparazione ed il successivo consumo;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, e conservate ermeticamente in frigorifero;

Art. 50 Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura, limitatamente ai prodotti carnei (arrosti, roast-beef, lessi, brasati), purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservanti in frigoriferi a temperatura compresa tra +1° C e +4° C .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture a meno che non siano immediatamente utilizzate per preparazioni in legume fresco-caldo.

Art. 51 Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Grana padano e/o Parmigiano Reggiano. E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge n. 125/1954 e D.P.R n. 667/1955 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali. Potranno essere usati prodotti particolari e regionali di prima scelta solo per quei piatti per i quali sono previsti.

Per tutte le preparazioni, crude e cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87.

Art. 52 Trasporti e servizio di distribuzione

La ditta concessionaria, dovrà eseguire il trasporto degli alimenti in modo tale che siano consumati caldi e garantendo il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti tra i +60° C. e i + 65° C. fino al momento del consumo.

PULIZIA ED IGIENE

Art. 53 Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature di servizio.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30/04/1962, DPR n. 327 del 26/03/1980, D.L. 155/1997, D.M. n.185/1998 Reg.CE852,853,854 e 882 del 2004 e disposizioni della Regione Lazio.

La Ditta concessionaria dovrà provvedere alla pulizia dei locali e delle attrezzature destinati alla refezione scolastica.

Art. 54 Servizi igienici e spogliatoi del personale

I servizi igienici e gli spogliatoi del personale dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadietti.

Nei servizi igienici deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispenser di carta per asciugamani.

Art. 55 Detergenti e sanificanti

I prodotti e sanificanti dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e dovranno essere rispondenti alle normative vigenti in materia di biodegradabilità, dosaggi ed etichettatura.

I detergenti dovranno essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detergenti e altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Art. 56 Interventi ordinari e straordinari

Oltre alle pulizie ordinarie e qualora si renda necessario la Ditta concessionaria dovrà effettuare interventi straordinari di disinfestazione dei locali destinati alla refezione scolastica.

Art. 57 Rifiuti

Le operazioni di svuotamento dei residui alimentari successivi al consumo dei pasti dovranno avvenire immediatamente con appositi sacchi e convogliati nei contenitori per la raccolta.

La Ditta dovrà uniformarsi alla normativa vigente in materia di rifiuti solidi urbani.

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 58 Norme in materia di sicurezza e prevenzione

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

E' a carico della ditta la dotazione dei DPI (Dispositivi Protezione Individuali) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 59 Impiego di energie

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

Art. 60 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta conformemente alle normative vigenti (D.Lgs 14/08/1996 n. 493) deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 61 Norme generali per l'igiene del lavoro

E' fatto obbligo alla Ditta di garantire ai propri dipendenti impiegati, nei servizi richiesti, quanto previsto dal D.Lgs 09/04/2008 n.81 e s.m.i.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla D.Lgs. 30/01/1999 n. 19 e D.Lgs 06/11/2007 n. 193 e ad ogni altra normativa in materia e a quanto espressamente previsto nel presente capitolato.

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 62 Organismi preposti al controllo

Il controllo del servizio oggetto della presente concessione sarà effettuata dai vari Uffici Comunali interessati, nonché da tutti gli organismi istituzionali legittimati a tale controllo secondo le normative vigenti, i quali, congiuntamente o separatamente, a seconda delle rispettive competenze, in proprio o con l'utilizzo di altro personale, potranno disporre sopralluoghi, ispezioni, verifiche ed accertamenti. Coloro che eseguono i controlli dovranno rispettare le norme igieniche.

Art. 63 Diritto di controllo della Committente

L'Amministrazione Comunale, con le modalità ed i soggetti di cui al precedente articolo, si riserva la più ampia facoltà di controllo delle merci, effettuando, a suo giudizio insindacabile, ogni necessaria analisi presso laboratori specializzati.

L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato e alle normative vigenti in materia.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso al veicolo di trasporto, ai locali mensa ed alle attrezzature/magazzino, ed è tenuta a fornire i chiarimenti richiesti e la documentazione relativa alle attività di autocontrollo.

Il personale della ditta non dovrà interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione Comunale;

L'Amministrazione Comunale ogni volta che effettuerà un sopralluogo, redigerà apposito verbale, sullo stato di conservazione e di preparazione degli alimenti, nonché sullo stato di pulizia dei locali e su quanto espressamente previsto dall'art. 24 del presente capitolato d'appalto;

Inoltre l'Amministrazione Comunale potrà consultare il personale in servizio presso la struttura, per avere delucidazioni o chiarimenti sul confezionamento e la tenuta degli alimenti, gli eventuali rilievi saranno mossi direttamente alla Ditta.

L'Amministrazione Comunale può effettuare periodici controlli sui seguenti elementi: puntualità di consegna, temperatura del pasto, gradibilità del pasto percepita, quantità del pasto ecc., direttamente o tramite questionari, test, interviste ecc.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere esibite su richiesta del personale addetto ai controlli.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo e la ditta dovrà dare giustificazioni scritte e documentate entro dieci giorni dal ricevimento delle stesse.

Alle eventuali prescrizioni la Ditta dovrà uniformarsi entro tre giorni.

Art. 64 Partecipazione controllo della Commissione Mensa

Per quanto riguarda la refezione scolastica, possono esercitare controlli, previa intesa tra il Comune e la Ditta, gli Uffici Comunali competenti congiuntamente ai componenti della Commissione Mensa istituiti dall'Istituto Scolastico.

I controlli possono essere effettuati come segue:

partecipazione al consumo del pasto, a titolo gratuito, presso le mense dei servizi scolastici, ai fini della valutazione della gradibilità / appetibilità dei piatti e degli alimenti in genere, nonché quantità e qualità degli alimenti.

Sono ammessi al consumo del pasto, in sede di controllo, non più di tre rappresentanti per volta, per non più di tre volte nell'anno, per ogni mensa scolastica.

Nel caso siano rilevate significative criticità, possono essere consentiti ulteriori controlli, previa intesa con il Comune e la Ditta, fino a un massimo di sei controlli nell'anno.

I pasti consumati dai rappresentanti in sede di controllo sono forniti dalla Ditta a titolo gratuito, senza alcun addebito al Comune.

Dei risultati dei controlli, sia nella forma del sopralluogo che nella forma del consumo del pasto, si redige sintetico verbale.

Art. 65 Metodologia dei controlli

I tecnici e i membri degli organismi preposti dall'Amministrazione Comunale e dell'Istituto Scolastico effettueranno i controlli secondo la metodologia stabilita negli atti sopra menzionati nel rispetto delle norme vigenti.

In particolare verranno utilizzate check-lists approvate dove sono riportate le eventuali segnalazioni, redatte in contraddittorio e controfirmate dal responsabile della ditta.

Sono in ogni caso autorizzati controlli a vista del servizio e controlli analitici, prelievo e asporto di campioni di alimenti che saranno sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime di Legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un responsabile della Ditta.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

- a) verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi enunciati nel presente Capitolato, oltre al rispetto della normativa vigente che s'intende tutta richiamata;
- b) verifica degli standard qualitativi del servizio in base alle check-lists appositamente predisposte;
- c) verifica dell'applicazione del Piano di Autocontrollo;
- d) verifica dello stato d'igiene delle derrate, preparazione, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi al personale;
- e) modalità di trasporto e di distribuzione;
- f) verifica delle caratteristiche dei sanificanti e loro impiego e modalità di lavaggio;
- g) controllo dell'organico e loro organizzazione nella distribuzione;
- h) controllo degli interventi di manutenzione.

Art. 66 Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”, in caso di dubbio sulla salubrità dell’alimento. L’Amministrazione Comunale provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta.

Qualora i referti diano esito positivo alla Ditta saranno addebitate le spese d’analisi.

Art. 67 Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

L’autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 06/11/2007, n. 193, concernente l’igiene dei prodotti alimentari. La ditta dovrà individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la ditta dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finito, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell’ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta dovrà fornire a richiesta del Comune copia dei referti di analisi microbiologiche e chimico fisiche, nonché ricerca di residui antiparassitari sulle materie prime utilizzate e sul pasto confezionato.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno comunque essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso le cucine, per gli incaricati dei controlli ufficiali.

Il piano di autocontrollo da presentare, in allegato all’offerta, dovrà corrispondere a quello attuato durante la gestione del servizio.

Nel caso in cui il piano d’autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con gli uffici preposti dall’Amministrazione Comunale adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La Ditta si farà carico di osservare le disposizioni previste D.Lgs. 06/11/2007, n.193, dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. Ricadranno pertanto sulla Ditta tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre norme specifiche del settore alimentare.

Art. 68 Conservazione dei campioni

Compete in ogni caso alla ASL il servizio igienico-sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio. A tale scopo ed anche al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà prelevare 100 g. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° e 4°. I campioni andranno conservati per 72 ore successive alla distribuzione.

SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI

Art. 69 Penalità

La ditta nell’esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l’obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, risultanti dal rapporto dei competenti uffici od organismi comunali o da fondati reclami dell’utenza, l’Amministrazione Comunale si riserva di effettuare le seguenti sanzioni:

SANZIONE (fino ad un massimo di)	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 200,00	per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle dietetiche;

€ 400,00	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti;
€ 300,00	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
€ 100,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 200,00	per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate;
€ 200,00	per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi;
€ 100,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori delle scuole;
€ 200,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella distribuzione dei pasti;
€ 100,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del Reg CE 852/2004;
€ 200,00	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
€ 200,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP, ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale;
€ 200,00	per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto;
€ 1.000,00	Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni, l'amministrazione comunale può revocare il contratto oppure applicare la sanzione di fianco indicata;

Per tutto ciò che non è stato espressamente previsto, nel presente articolo, e che comporti gravi disagi o disservizi, si applicherà una penale fino ad € 400,00.

Art. 70 Applicazione delle penalità

L'applicazione delle penalità sarà di competenza del Comune di San Felice Circeo, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta avrà la facoltà di presentare la propria controdeduzione entro dieci giorni dal ricevimento della contestazione.

Ogni atto o provvedimento del Comune riferibile alla presente concessione sarà comunicato alla Ditta a mezzo fax e/o posta e-mail certificata.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In particolare in caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento che il Comune potrà chiedere per eventuali maggiori danni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Restano salvi i diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali.

L'ammontare delle penalità irrogate saranno comunicate, dal competente ufficio Comunale, alla Ditta, la quale produrrà una "Nota Credito", che verrà stornata dalla prima fattura in scadenza.

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 71 Consegna dei locali alla Ditta

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta i locali dei due refettori, muniti di attrezzature e arredi necessari per la consumazione dei pasti.

Durante il periodo di gestione la Ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti e agli arredi, senza previa autorizzazione dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto nell'offerta tecnica in sede di gara.

Art. 72 Consegna e manutenzione strutture, attrezzature ed arredi

La Ditta concessionaria si avvarrà delle attrezzature e degli arredi di cui sono forniti i due refettori salvo l'adeguamento degli stessi della loro funzionalità nella fase precedente la ripresa del servizio. L'entrata in possesso da parte della ditta dei locali e delle attrezzature sarà oggetto del "verbale di inventario e consegna" che sarà redatto in contraddittorio tra le parti e sottoscritto prima dell'avvio dell'esercizio.

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e in esso la ditta avrà dichiarato di aver visionato ed accettato per numero e qualità le attrezzature di cui sopra.

Durante il periodo di gestione la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché alle attrezzature e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto nell'offerta tecnica in sede di gara.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle suddette attrezzature e arredi è a carico della Ditta concessionaria, nonché la sostituzione e/o integrazione dei vassoi, stoviglie ecc., compresi i reintegri delle stoviglie destinate alla mensa. Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte le operazioni di pulizia, di sanificazione, di disinfestazione dei locali in uso nonché della fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti.

Ciò per tutta la durata della concessione compreso il primo intervento precedente l'attivazione del servizio.

Qualora la Ditta volesse mettere a disposizione particolari attrezzature che giudichi migliorative del servizio, lo farà senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà sua cura custodirli e provvedere alla manutenzione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopprimerà eventualmente alla necessaria sostituzione o riparazione delle attrezzature, entro i successivi 15 giorni dal riscontro.

Resteranno di proprietà del Comune le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti o potenziati. Alla scadenza del contratto, la ditta si impegna a riconsegnare al Comune tutti i beni riportati nel verbale di cui sopra, nello stato e quantità risultanti all'atto di consegna.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture impianti attrezzature ed arredi questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

Art. 73 Interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e conseguenti a cause di forza maggiore.

La Ditta, in ogni caso, s'impegna a mantenere in perfetta efficienza le attrezzature, gli arredi ed i locali destinati al servizio di refezione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene.

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale:

- gli interventi di manutenzione straordinaria degli edifici scolastici. Pertanto quando questi interessino incidentalmente le strutture affidate alla Ditta concessionaria, la competenza dell'intervento straordinario sugli stessi sarà estesa all'Ente.
- gli interventi sulle strutture che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta concessionaria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esplicativo saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili.

Art. 74 Accessi

La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora ad esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 75 Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali, le attrezzature e gli arredi, di cui all'inventario iniziale, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, attrezzature e arredi, questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

Art. 76 Obbligo di segnalazione

Oltre agli obblighi già previsti nel presente Capitolato, la ditta è tenuta a segnalare immediatamente, per iscritto, al Comune tutte le circostanze ed inconvenienti riscontrati nell'espletamento del servizio in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio stesso.

Art. 77 Assicurazioni

La Ditta sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o a cose che risultassero causati dalla Ditta stessa nell'esercizio del presente servizio.

A tale scopo la Ditta dovrà stipulare polizza assicurativa R.C.T. - R.C.O. (Polizza responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro) con primaria Compagnia di Assicurazioni.

La polizza dovrà indicare precisamente la definizione dei rischi e dei relativi massimali che in nessun caso dovranno essere inferiori a 2 milioni di Euro per catastrofe, 1 milione di Euro per persona e 500.000 Euro per danni a cose.

Detti massimali potranno essere aggiornati di anno in anno in base agli indici ISTAT dei prezzi al consumo (FOI) relativi al costo della vita.

Copie delle polizze dovranno essere consegnate all'Amministrazione Comunale entro la stipulazione del contratto e comunque entro e non oltre la data d'inizio del servizio.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della ditta o a terzi durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Art. 78 Adempimenti di legge inerenti il servizio

La Ditta dovrà ottemperare alle disposizioni normative vigenti in materia sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande e per il servizio di ristorazione, per tutta la durata della concessione, in base anche alle eventuali successive modifiche ed integrazioni di legge.

La Ditta deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta in ogni momento dovrà dimostrare di aver provveduto a quanto sopra, a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 79 Deposito Cauzionale

A garanzia dell'esatta e fedele osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato, e della buona esecuzione del contratto, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, la Ditta, entro la data della firma del contratto, è tenuta a prestare una **cauzione definitiva**, calcolata in conformità a quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006. Essa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo delle cauzioni è ridotto del 50% nei confronti delle imprese in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee.

La cauzione potrà essere presentata mediante costituzione di fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da aziende di credito o imprese di assicurazione debitamente autorizzate e dovrà essere redatta secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

La cauzione copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data del certificato di regolare esecuzione del servizio.

La ditta è responsabile di ogni danno che può derivare all'Amministrazione ed ai terzi dall'espletamento del servizio assunto con il presente capitolato.

Qualora la ditta in parola non dovesse provvedere al risarcimento dei danni o alla messa in pristino nel termine fissato e comunicatole dall'Amministrazione, quest'ultima resta autorizzata a provvedere direttamente, salvo trattenuta dell'importo sul prezzo corrispettivo maturato e da corrispondere alla Ditta affidataria e/o immediata utilizzazione della cauzione prestata ad esatta e fedele osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato e con l'onere per la Ditta di ricostituire immediatamente la cauzione utilizzata.

Competerà, in ogni caso, 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 a qualsiasi titolo creditore, subordinatamente, però, alla preventiva notifica alla ditta del provvedimento della amministrazione che in tal senso disponesse.

Per la fidejussione bancaria o le polizze assicurative sono escluse le clausole limitative di durata e dovranno figurare condizioni di automatico rinnovo, senza necessità d'intervento dell'Amministrazione Comunale, fino al completo adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

L'eventuale incameramento della cauzione avviene con atto unilaterale del Comune di San Felice Circeo senza necessità di dichiarazione giudiziale.

La cauzione definitiva deve essere reintegrata entro i termini assegnati e comunicati al concessionario qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata dal Comune di San Felice Circeo parzialmente o totalmente.

Nessun interesse compete o potrà competere alla ditta per il deposito cauzionale.

Per tutto quanto non previsto si rimanda a quanto dettato dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 80 Risoluzione del contratto

Il Comune ha diritto di promuovere quanto previsto dagli artt. 1453 e 1454 C.C., a suo insindacabile giudizio e discrezione. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, le seguenti fattispecie di inosservanza da parte della Ditta:

- Gravi irregolarità o deficienze riscontrate nello svolgimento dei servizi in concessione che abbiano o possano arrecare danno al Comune dal presente servizio, con particolare riferimento all'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e per reiterati ritardi nella fornitura dei pasti.
- Impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale sull'andamento del servizio.
- Mancata ripresa del servizio in caso di interruzione, entro i termini previsti dalla Amministrazione Comunale, salvo i casi di forza maggiore, debitamente constatati dall'Amministrazione Comunale.
- Arbitrario abbandono dei servizi oggetto della concessione.
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o inosservanza delle norme igienicosanitarie nella conduzione del servizio, nelle fasi di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti, in numero non inferiore a 7 (sette), nello spazio temporale di un intero anno di gestione; applicazione di almeno 6 penalità per bimestre, per fatti e comportamenti della ditta che abbiano compromesso il funzionamento del servizio medesimo.
- Contegno abituale scorretto della Ditta appaltatrice o dei rappresentanti e dipendenti verso terzi (rilevabile dopo sette contestazioni scritte nello spazio temporale di un anno intero di gestione).
- Apertura di fallimento o altra procedura concorsuale a carico della Ditta.
- Cessione dell'attività ad altri.
- Mancata osservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina dettata nel presente capitolato.
- Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste del contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche.
- Utilizzo per tre volte, anche non consecutive, di derrate non previste dal contratto.
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro.
- Perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione della gara.
- Revoca delle autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento del servizio.
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione.
- Impiego di personale non dipendente dalla ditta (salvo deroghe previste).
- Un (1) episodio accertato di intossicazione o tossificazione alimentare.
- Gravi danni prodotti ad attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale.
- Uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto.

La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte dell'Amministrazione Comunale del deposito cauzionale e ciò senza pregiudizio del diritto del Comune al risarcimento di maggiori danni.

Non spetta alla Ditta in caso di risoluzione del contratto alcun indennizzo per nessun titolo, neppure sotto il profilo del rimborso spese.

Art. 81 Domicilio dell'appaltatore

L'elezione di domicilio da parte della Ditta aggiudicataria è definita alla stipula del contratto. Presso il domicilio eletto, all'incaricato della ditta segnalato dalla stessa, l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato. Qualunque comunicazione fatta all'incaricato della Ditta si considera fatta personalmente al titolare della ditta appaltatrice.

Art. 82 Cessione del contratto e subappalto del servizio

E' vietato cedere a terzi il contratto o subappaltare, il servizio assunto con la presente concessione sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni causati al Comune, salvo il risarcimento di maggiori danni accertati.

Le procure sono considerate, a tutti gli effetti, subappalti, a meno che non siano state espressamente approvate dalla Amministrazione Comunale con atto formale. Per eventuali servizi accessori al servizio principale (trasporto pasti e dei centri di produzione pasti) il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede d'offerta ai sensi dell'art. 118 del D.lgs. 163/2006, dovrà essere necessariamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale a pena di nullità.

Art. 83 Divieto di variazione d'uso

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello al quale sono espressamente adibiti.

La Ditta si obbliga sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, pena la risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 84 Spese inerenti il contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti la concessione e le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria concernente il contratto e relative alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono a carico della Ditta.

Art. 85 Fonti del contratto

L'affidamento dovrà essere eseguito in osservanza:

- del presente Capitolato Speciale, compresi di tutti gli allegati;
- dell'offerta economica della Ditta;
- delle offerte tecniche della Ditta;
- delle vigenti disposizioni di legge e di regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato e da successive disposizioni che dovessero essere emanate in materia in futuro;
- del Codice Civile e dalle altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia di contratto di Diritto Privato.

Art. 86 Richiamo alla legge

Ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine alla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione, e risoluzione del contratto e comunque ad essa connessa, verrà decisa secondo il diritto e nel rispetto delle norme di rito. Per tutto quello non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento, per quanto applicabile, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia di procedure di affidamento, d'igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, alle leggi, ai regolamenti e disposizioni ministeriali emanati ed emanandi, nulla escluso o riservato.

E' fatto obbligo alla Ditta concessionaria di osservare e far osservare, costantemente, dai propri dipendenti tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Art. 87 Controversie

Tutte le controversie o divergenze, anche di carattere tecnico ed economico, che potessero insorgere fra le parti in relazione alla concessione oggetto del capitolato ed al relativo contratto nella sua interpretazione od esecuzione generale e particolare, qualunque ne sia la causa, che non venissero risolte di comune accordo, saranno deferite al giudice ordinario competente per territorio della stazione appaltante.

Per qualsiasi controversia concernenti l'espletamento della gara si potrà adire al competente organo amministrativo entro i termini di legge.

Art. 88 Trattamento dei dati personali

La Ditta è obbligata a custodire, a non diffondere e comunque a gestire i dati personali e sensibili inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale, di cui verrà in possesso, secondo quanto disposto dal D. Lgs. 196/2003.

Sarà a carico della Ditta quindi diffondere idonea informativa sull'uso dei dati personali (articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali"). I dati personali saranno trattati unicamente per i procedimenti e per i controlli previsti dalla Legge, sia in forma elettronica che cartacea. Le informazioni fornite potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti pubblici nei limiti previsti da norme di Legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali.

Sono trasmessi nei casi di insolvenza alle Società incaricate per la riscossione coattiva.

I diritti dell'interessato in relazione al trattamento dei dati personali sono quelli indicati nell'art. 7 del decreto sopra citato.

Per ciò che attiene al trattamento dei dati personali il Titolare è il Comune ed il Responsabile è la ditta aggiudicataria.

Art. 89 Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta concessionaria si obbliga, a pena di nullità assoluta del presente contratto, agli adempimenti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, disposti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136, così come modificata dal D.L. n. 187/2010, assolvendoli come segue:

- assunzione degli obblighi di tracciabilità di cui all'art. 3 comma 8 dalla legge n. 136/2010;
- comunicazione del conto corrente dedicato e della/e persona/e autorizzata/e ad operare sullo stesso entro la data di sottoscrizione del contratto.(Eventuali modifiche saranno comunicate per iscritto dal contraente);
- effettuazione dei pagamenti mediante bonifico o altri strumenti idonei a garantire la tracciabilità.

Art. 90 Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato "1": Grammature;

Allegato "2": Menù invernale ed estivo;

Allegato "3": Caratteristiche merceologiche derrate alimentari;

Allegato "4": Modulo offerta economica.