

CAPITOLATO D ' APPALTO PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di gestione delle mense scolastiche, ivi compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti per le scuole materne e per n. 1 sezione scuola primaria istituita in via sperimentale, il tutto secondo le disposizioni del presente Capitolato ed ai sensi del D. lgs. 50 del 18 aprile 2016 e succ. modificazioni ed integrazioni.

Per servizio di refezione scolastica si intende l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione di tutti i pasti giornalieri, la predisposizione dei tavoli, la pulizia ed il riassetto di tutti i locali e le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Il servizio avrà luogo presso il centro di cottura realizzato al plesso Capoluogo dell'istituto Comprensivo M.Buonocore- A.Fienga.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è triennale per i seguenti anni scolastici: 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 . E' facoltà del Comune richiedere la proroga del rapporto nelle more della nuova aggiudicazione del servizio, alle medesime condizioni contrattuali. Il presente appalto potrà essere modificato ed integrato, in corso di validità, su richiesta dell'Ente per sopraggiunte esigenze organizzative o variazioni delle stesse.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, senza che la ditta possa aver diritto a chiedere compensi o rimborsi, con il pagamento, nell'ipotesi della diminuzione del numero, dell'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti. La fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, ivi compreso il 23 dicembre, le vacanze pasquali, ivi compreso il mercoledì santo, il giorno di carnevale, ed eventuali giorni che l'amministrazione comunale comunicherà con un preavviso di 24 ore. Anche i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari decisi dall'autorità scolastica.

Il servizio potrà avere inizio anche sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto.

ART. 3 MODALITA DI AFFIDAMENTO

Per le modalità di affidamento si rimanda alla determina di indizione gara.

IMPORTO A BASE D'ASTA per ogni singolo pasto € **3,80** soggetto al solo ribasso + **€0,038 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso, oltre I.V.A.**

L'importo complessivo presunto dell'appalto triennale è di € 375.000,00 di cui € 371.287,13 soggetti a ribasso oltre a € 3.712,87 per oneri di sicurezza + I.V.A. al 4%.

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 dello stesso decreto, e con esclusione delle offerte in aumento secondo i seguenti criteri.

Punteggio massimo complessivo – punti 100 – così suddivisi :

A) OFFERTA TECNICA max punti 70

B) OFFERTA ECONOMICA max punti 30

A) OFFERTA TECNICA:

Il punteggio massimo dell'offerta tecnica (punti 70) verrà ripartito, a insindacabile giudizio della Commissione di Gara, in base ai criteri tecnico- qualitativi di seguito indicati:

Offerta tecnica

max 70 punti

Organigramma del personale

La valutazione di tale elemento avverrà mediante attribuzione automatica dei seguenti punti in relazione al numero dei dipendenti dell'azienda, in possesso dei requisiti richiesti :

| | |
|----------------------|----------|
| Fino a 5 dipendenti | Punti 7 |
| Da 6 a 10 dipendenti | Punti 14 |
| Oltre 10 dipendenti | Punti 20 |
| Max 20 punti | |

Utilizzo prodotti biologici

La valutazione di tale elemento avverrà mediante attribuzione automatica dei seguenti punti in relazione alla percentuale di prodotti alimentari biologici utilizzati nella preparazione dei pasti:

| | |
|------------------------------|----------|
| Percentuale di utilizzo: 25% | Punti 10 |
| Percentuale di utilizzo: 50% | Punti 20 |
| Percentuale di utilizzo: 75% | Punti 30 |
| Percentuale di utilizzo: 100 | Punti 40 |
| Max 40 punti | |

Offerta di servizi aggiuntivi

Proposte migliorative ed aggiuntive sul servizio:
Max 10 punti

Le Ditte che non riporteranno una valutazione nell'offerta tecnica almeno pari a 35 punti, non saranno ammesse alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

I contenuti dell'offerta tecnica risultano vincolanti per la ditta che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla loro realizzazione.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata ad insindacabile giudizio della "Commissione di Gara".

B) OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo dell'offerta economica (**punti 30**) verrà attribuito nel seguente modo :

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggior ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta. Alle restanti offerte il punteggio sarà assegnato secondo la formula matematica della proporzionalità inversa e precisamente :

$$P = \frac{PM \times Pm}{PO}$$

PO

dove :

P è il punteggio attribuito all'offerta in esame ;

PM è il punteggio massimo attribuibile;

Pm è il prezzo più basso tra quelli risultanti applicando all'importo a base d'asta il ribasso offerto dai concorrenti partecipanti;

PO è il prezzo dell'offerta in esame.

L'attribuzione dei punteggi consentirà la stesura di una graduatoria di merito dei concorrenti formata secondo l'ordine decrescente del punteggio complessivo da ciascuno riportato.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo , derivante dalla somma dei punteggi attribuiti , rispettivamente, all' "Offerta tecnica" ed all' "Offerta economica".

Qualora il punteggio , complessivamente attribuito sulla base dell'offerta economica e dell'offerta tecnica presentate risulti uguale tra due o più concorrenti, si procederà ai sensi di quanto previsto dall'art. 77 del R.D. 23.05.1924 n. 827

L'Amministrazione Comunale procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida quando questa sia ritenuta congrua ovvero, come previsto dall'art. 95, comma 12 del D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

ART.4 CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Nel Bando di gara sono descritte le modalità procedurali e temporali da osservare ed i documenti da produrre per essere ammessi alla gara, ivi inclusa la dichiarazione di conoscenza di tutte le informazioni e dello stato dei luoghi riguardanti l'offerta.

ART. 5 DEFINIZIONI DEI CONTRAENTI

Nel contesto del presente Capitolato e del relativo contratto il Comune di Meta è indicato con la parola *Amministrazione*, rappresentato nei modi prescritti dalle norme in vigore e la ditta aggiudicataria con la parola *Appaltatore* rappresentata dal legale rappresentante.

ART. 6 NORME REGOLATRICI

I rapporti contrattuali sono regolati :

- a) dalle clausole del contratto;
- b) dalle disposizioni del presente Capitolato speciale d'Appalto ;
- c) dall'art. 143 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.; dal D. Lgs. 81/2008 e dal R.D. 827/1924 per quanto applicabile.

ART. 7 OFFERTA

L'offerta redatta in competente bollo, dovrà contenere la percentuale di ribasso offerta, sia in cifra che in lettere, e dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o legale rappresentante della ditta. In caso di mancata corrispondenza tra la percentuale indicata in cifre e quella in lettere prevarrà la prima.

Tale busta, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare l'indicazione del mittente e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".

ART. 8 CONTENUTO DELL'AVVISO DI GARA

L'avviso di gara deve contenere le seguenti indicazioni :

- a) documenti per l'ammissione;
- b) modalità per l'ammissione alla gara;

ART. 9 CAUZIONE

All'atto della presentazione dell'offerta è richiesta la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016, a garanzia dell'affidabilità dell'offerta(cauzione provvisoria). La garanzia dovrà avere validità di almeno 180 gg. dal termine ultimo per il ricevimento dell'offerta.

La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai concorrenti non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

La garanzia provvisoria potrà essere costituita, a scelta del contraente, sotto forma di cauzione o di Fideiussione fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, e prevedere espressamente le seguenti clausole:

- a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- b) la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- c) l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Meta;
- d) contenere l'impegno del garante a rilasciare, in caso di aggiudicazione, la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva).

Non è ammessa la presentazione di assegni bancari.

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, a garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte, dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 e successive modificazioni, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale a favore del Comune di Meta ridotta del 50% per l'applicazione dell'art. 93 c. 7. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10% la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

ART. 10 FACOLTA' DELL'AMMINISTRAZIONE DI DISPORRE DELLA CAUZIONE

La cauzione definitiva resta depositata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Amministrazione ha il diritto di valersi di propria autorità della cauzione. L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione abbia dovuto avvalersi entro 20 giorni dall'invito del Funzionario responsabile. In caso di inadempienza sarà dichiarata la risoluzione del contratto d'appalto e chiesto il pagamento dei danni e delle spese subite dall'Amministrazione, esorbitanti la cauzione.

ART . 11 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà in ogni caso, dei danni arrecanti alle persone e/o cose, qualunque ne sia la natura, la causa e l'entità, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei suddetti danni e ciò senza diritto a compensi.

ART. 12 DIVIETO DI CESSAZIONE E DI SUBAPPALTO

E' vietato all'appaltatore di cedere o di subappaltare in tutto o in parte, il servizio assunto sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento di tutti i danni e spese causati all'Amministrazione.

ART. 13 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di contratto di bollo e di registro.

ART. 14 QUANTITA' DEI PASTI

I servizi oggetto d'appalto sono determinati nella misura annua ed in via presuntiva, in 32.000 pasti.

La su indicata quantità ha valore puramente indicativo e non tassativo, pertanto l'appaltatore è tenuto a consegnare quanto richiesto sia per le maggiori che per le minori quantità, senza diritto e reclamare per tale motivo indennità, compensi di sorta od aumento del prezzo unitario offerto.

L'appaltatore si impegna a fornire gratuitamente un numero massimo di sette pasti giornalieri per alunni meno abbienti segnalati dalla scuola ed attestati dal competente Ufficio Servizi Sociali del Comune, mentre l'Amministrazione provvederà a fornire massimo ulteriori tre pasti giornalieri (sempre segnalati ed attestati).

ART. 15 MENU'

I menù giornalieri sono indicati nella tabella dietetica allegata al presente Capitolato ed approvata dalla competente autorità A.S.L. Per la preparazione dei detti pasti l'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle quantità relative agli ingredienti, come indicato nella precitata tabella dietetica e così come previsto dal successivo art. 17. I pasti dovranno essere preparati in giornata. E' vietata, pertanto, ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Per quanto riguarda le porzioni a quanto stabilito dall'ASL competente nell'allegato grammature.

E' in facoltà dell'Amministrazione modificare detti menù, previo accordo con la ditta appaltatrice sui nuovi pasti, senza incremento del prezzo fissato. E', infatti, in fase di predisposizione nuovo menù stagionale formulato in tre settimane che verrà approvato e sostituito a quello allegato al presente Capitolato non appena ottenuto il visto dal competente settore dell'A.S.L.

Non sono ammesse variazioni di menù che non siano state precedentemente concordate con l'Amministrazione Comunale. Il menù è predisposto in tre settimane e va' servito a rotazione, al termine della 3^a settimana, si inizia dal martedì e così via.

ART. 16 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria deve garantire la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente e che risponde di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- a) 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- b) 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, celiachia ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata (termosigillatura a caldo), idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

ART. 17 PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare per la preparazione delle pietanze dovranno rispettare le allegato tabelle.

I suindicati prodotti dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie. A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per l'appaltatore, all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti consegnati.

L'appaltatore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti. Inoltre, eventuali forniture di prodotto recanti data di consumo scaduta o prossima alla scadenza, rilevata a seguito di controllo delle autorità sanitarie o di componenti dell'apposita Commissione Mensa ci si attiverà per i provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento e l'appaltatore non potrà accampare richieste di pagamento e/o restituzione della fornitura.

ART. 18 ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

La ditta aggiudicataria dovrà fornire altresì, a propria cura e spesa, un congruo numero di TAGLIANDI REFEZIONE (quantificati presuntivamente in ca. 32.000 all'anno) occorrenti per il pagamento dei ticket da parte degli alunni, nonché per la quantificazione dei pasti distribuiti e, quindi, da liquidare. Detti tagliandi dovranno essere numerati progressivamente in blocchetti da n.20 ticket ed avere la scritta COMUNE DI META Prov. Di Napoli Buono Mensa e l'indicazione dell'anno scolastico di riferimento, rilegati in blocchi. I tagliandi saranno vidimati e distribuiti agli alunni previo pagamento della quota ticket stabilita dall'Amministrazione.

Nel corso dell'appalto detto sistema potrà essere sostituito da un sistema informatizzato basato su card prepagate, che è in fase di studio da parte del competente settore.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere, tramite proprio personale nei due plessi scolastici Capoluogo ed Alberi, al ritiro dei ticket nelle varie classi interessate ed alla prenotazione dei pasti divisi per alunni e docenti.

Prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, la ditta aggiudicataria è inoltre obbligata, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, a stipulare presso un idoneo Istituto di Assicurazione, le seguenti polizze:

- polizza R.C.T., con massimale unico non inferiore a euro 1.000.000,00;
- polizza R.C.O., con massimale unico non inferiore a euro 500.000,00.

Dette polizze dovranno essere stipulate **esclusivamente** per il servizio oggetto del presente contratto e, quindi, vincolate in favore della stazione appaltante, a copertura di tutti gli eventuali rischi che possano derivare dall'espletamento del servizio, ed al fine di esonerare l'Ente da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi.

Resta a completo ed esclusivo carico del gestore l'obbligo a qualsiasi risarcimento per danni conseguenti dall'esercizio delle attività oggetto del servizio, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune e fermo restando l'obbligo a carico dello stesso gestore di tenere indenne il Comune da ogni risarcimento anche per danni che eccedano l'importo assicurato.

La ditta, inoltre, dovrà farsi carico delle spese di gas e luce, all'uopo dotandosi di contatore separato che dovrà essere intestato alla stessa.

ART.19 MANUTENZIONE

La manutenzione straordinaria e l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale) delle piccole e/o grandi attrezzature e del Refettorio sono a carico dell'Amministrazione Comunale, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa della ditta. Qualora si verifichi la necessità di provvedere alla sostituzione parziale o totale delle piccole e/o grandi attrezzature, la ditta si impegna a fornire a proprio carico delle attrezzature equivalenti per il tempo strettamente necessario all'acquisto di nuove attrezzature da parte dell'Amministrazione Comunale. La manutenzione ordinaria delle piccole e/o grandi attrezzature della cucina è a carico della ditta appaltatrice. L'eventuale sostituzione o incremento è a carico della ditta.

I locali e le attrezzature di proprietà comunali nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono accettati dalla ditta al momento dell'assunzione del servizio.

Alla ditta appaltatrice è demandata la pulizia accurata del refettorio, della cucina e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici, e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Non è previsto in alcun modo apporto di personale esterno a qualsiasi titolo oltre a quello messo a disposizione dalla ditta stessa.

ART. 20 ORDINAZIONE E CONSEGNA

I pasti oggetto di appalto saranno ordinati di giorno in giorno, direttamente dai vari plessi scolastici al centro di cottura sito nel plesso Capoluogo in P.zza S.Ruggiero, secondo le effettive presenze degli alunni. La consegna degli stessi deve essere effettuata ogni giorno scolastico a cura e spese dell'appaltatore presso i plessi delle scuole materne e primaria. Detta consegna dovrà avvenire nell'arco dei quindici minuti precedenti l'orario d'inizio refezione comunicato di volta in volta dalle autorità scolastiche alla ditta appaltatrice.

ART. 21 RIFIUTO DEL MATERIALE OGGETTO DI FORNITURA

L'Amministrazione rifiuterà il materiale non conforme a quello ordinato e descritto nella tabella (A) allegata al presente Capitolato e l'appaltatore avrà l'obbligo di procedere alla sostituzione dello stesso a sue complete ed esclusive spese.

ART. 22 RITARDO NELLE CONSEGNE

Per ogni ritardo ingiustificato nelle consegne rispetto al termine di cui al precedente art. 18, sarà applicata una penale di € 25,00 a € 52,00 a seconda dell'entità del ritardo. L'importo totale della penalità sarà trattenuto all'atto del pagamento della fattura.

ART. 23 RISOLUZIONE ESPRESSA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto si intende immediatamente risolto qualora l'appaltatore:

- a) faccia gravi e continuate violazioni agli obblighi contrattuali, ancorché regolate in seguito a diffide formali dell'Amministrazione comunale, non ovviate dalle multe comminate ;
- b) avendone ricevuta formale contestazione scritta, non provveda nel termine di giorni 10 dalla notifica della contestazione stessa a rimuovere gli inconvenienti riscontrati ;
- c) nel caso di sospensione o di abbandono da parte dell'impresa di uno o tutti i servizi di cui al presente Capitolato.

La decadenza dell'appalto produce, altresì, l'incameramento della cauzione da parte dell'Amministrazione, restando salva altresì per quest'ultima la possibilità di effettuare il servizio in danno, qualora la decadenza sia dovuta a specifica colpa grave dell'appaltatore.

ART. 24 SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI E SERVIZIO GIORNALIERO RISTORO

Il servizio consiste nella preparazione delle pietanze indicate nell'allegata tabella dietetica nel pieno rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti e in particolare:

- a) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- b) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- d) le verdure ed i contorni dovranno preferibilmente cotte a vapore o al forno;
- e) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;

- f) è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- g) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.

Il servizio dovrà essere effettuato giornalmente con non meno di quattro unità lavorative, di cui almeno un cuoco qualificato.

L'appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione i nomi degli addetti, e fornire copia dei libretti sanitari nonché una dichiarazione sostitutiva da esso resa attestante che il suddetto personale è stato regolarmente assicurato all'INAIL ed dagli altri enti prescritti dalla legge.

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti fino a che lo stesso non sia posto in regola con gli obblighi contrattuali. E' a cura dell'appaltatore distribuzione dei pasti al plesso di Alberi con apposito idoneo automezzo.

I pasti caldi dovranno essere trasportati al plesso di Alberi, in appositi contenitori a tenuta aventi le seguenti caratteristiche :

- contenitori termiche in acciaio inox tali da assicurare il mantenimento della temperatura dei cibi e corrispondenti alle norme dettate dal D.M. 7/8/87 n. 395.

Tali pasti, dovranno essere serviti da personale dipendente della ditta aggiudicataria, su vassoi in plastica rigidi per alimenti, sagomati, su cui saranno apposte le portate. A tal uopo saranno utilizzati appositi carrelli per lo smistamento dei vassoi, al fine di evitare il contatto tra loro.

Unitamente ai pasti caldi dovrà essere consegnato ai vari plessi in numero adeguato :

- pane, in confezione sigillate singole ;
- posate (forchetta - coltello - cucchiaio) bicchiere e tovagliolo del tipo (usa e getta) il tutto in confezione sigillata ; portaporzioni per vassoio tipo usa e getta ;
- vassoio multiporzione, rigido, sagomato per la allocazione di piatti, posate e bicchieri ;
- acqua minerale non gasata in bottiglie da l 1,5. da consegnare ai docenti nella misura di n. 1 bottiglia ogni 10 utenti.
- frutta fresca di stagione o nettare di frutta in tetrapack.

Al termine dei pasti la ditta è tenuta alla accurata pulizia dei locali cucina e refettorio. I vassoi, svuotati e scrupolosamente puliti da ambidue i lati, andranno collocati in appositi contenitori chiusi, forniti dalla ditta aggiudicataria. La stessa dovrà provvedere all'asporto del materiale utilizzato e da smaltire.

ART. 25 CONTINUITA' DEI SERVIZI

La ditta dovrà assicurare l'espletamento dei servizi con la propria organizzazione ed attrezzatura pentolame, utensili vari e carrelli e quant'altro la stessa ritiene utile per l'espletamento del servizio nei locali della cucina realizzata nel plesso Capoluogo dell'Istituto Comprensivo M. Buonocore in Piazza S.Ruggiero – Meta effettuando la manipolazione e il confezionamento, secondo le norme igienico -sanitarie.

Il personale della cucina e addetto alla somministrazione dovrà essere formato con modulo di aggiornamento formazione in merito alla celiachia.

ART. 26 CONSEGNA PASTI

L'appaltatore dovrà essere dotato di attrezzature capaci per il trasferimento dei pasti alle utenze del plesso Alberi, il tutto in rispondenza alle vigenti disposizioni di legge in materia igienico - sanitaria e secondo le modalità ed orari che saranno impartiti dall'amministrazione. Anche la suddetta prestazione resta a totale carico dell'appaltatore.

La distribuzione, dalle pentole ai piatti, sarà effettuata da personale della ditta appaltatrice.

ART. 27 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Allo scopo di garantire le necessarie condizioni igienico - sanitarie, le derrate alimentari di facile deperimento (ortaggi - verdura) devono essere consegnate alla dispensa al mattino e stoccate per un massimo di due giorni.

ART. 28 CONTROLLI E RILIEVI

L'amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle derrate :

- qualitativi anche mediante prelevamenti delle stesse e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati ;
- quantitativi mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'amministrazione Comunale si riserva inoltre di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza, qualitativa e quantitativa dei pasti serviti.

Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge.

L'amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di :

- Responsabile Sanitario dell'A.S.L. NA 3 Sud per quanto di competenza per legge ;
- Commissione Mensa incaricata dall'Amministrazione Comunale con deliberazione di Giunta Municipale ;

- Consulenti, analisti di fiducia espressamente incaricati per effettuare prelievi e controlli.

La Commissione Mensa potrà procedere a rilevare :

- mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna ;
- difetto di grammatura da verificare su una media di 10 porzioni.

Gli Analisti e i Consulenti dovranno :

- controllare e far respingere le derrate non idonee ;
- prelevare cibi e bevande per procedere ad analisi ;
- controllare le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e del personale della mensa.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, deve essere prioritariamente informata l'Amministrazione Comunale che provvederà a mezzo dei propri incaricati alla verbalizzazione di quanto riscontrato.

Allo svolgimento delle analisi l'appaltatore potrà fare assistere un proprio analista.

I risultati delle analisi se non contestati dall'appaltatore entro 8 giorni dalla comunicazione si riterranno accettati. I verbali verranno sottoscritti anche dall'appaltatore o da un suo rappresentante, in caso di rifiuto verranno firmati da due testimoni. Una copia del verbale sarà sempre inviata all'appaltatore.

L'amministrazione Comunale sulla base dei verbali redatti provvederà alle comminatorie e diffide.

La vigilanza sul servizio mensa, competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale, comunque, si riserva in ogni momento il diritto di accedere nei luoghi di preparazione pasti a mezzo di propri funzionari.

ART. 29 INTERRUZIONI

L'appaltatore è obbligato ad effettuare interruzioni della fornitura con l'eventuale sospensione dell'entità scolastica connessa a festività e/o esigenze straordinarie, senza nulla pretendere dall'Amministrazione.

ART. 30 PAGAMENTO DELLE FATTURE

Il pagamento della fornitura avverrà entro gg. 30 dalla data di presentazione delle relative fatture elettroniche, a cui dovranno essere allegate le bolle di accompagnamento beni viaggianti, vistate da un

responsabile scolastico per ricezione e conformità della fornitura per qualità e quantità previo stipula e registrazione di regolare contratto.

ART. 31 SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'appaltatore in contestazione di inadempienza nell'esecuzione della fornitura. Il pagamento resterà sospeso fino a che lo stesso non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali.

ART. 32 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

A tutti gli effetti della presente fornitura, l'appaltatore elegge il proprio domicilio presso il Comune di Meta.

ART. 33 CONTROVERSIA TRA LE PARTI

Quando sorgono contestazioni che, a giudizio dell'Amministrazione non danno luogo ai provvedimenti di cui agli articoli precedenti, si procede alla loro definizione diretta con l'appaltatore.

Le controversie che non si sono potute definire ai sensi del comma precedente saranno risolte dal giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di Torre Annunziata.

ART. 34 PENALI

In caso di inadempienze, previamente diffidate all'appaltatore, l'Amministrazione, a giudizio insindacabile del responsabile del procedimento, può comminare allo stesso una penale da € 25,00 a €. 516,00, che sarà detratta dal primo pagamento utile di fattura.

ART. 35 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'appalto ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme di cui al R.D. 18.11.1923 n. 2440, contenente disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato, nel regolamento sulla contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23.05.1924 n. 827, nonché al D. Lgs. 50/2016 s.m.i. ed alle norme vigenti in materia di obbligazioni e contratti

IL RESPONSABILE DIP.1 SETT.1
(I.D. Rina Paolotti)