

All.1 alla determinazione n. 25 del 29/09/2017



- COMUNE DI AULETTA -
Provincia di Salerno

CAPITOLATO SPECIALE PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
TRIENNIO SCOLASTICO 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020

Art. 1 – OGGETTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Secondaria di I° grado del territorio comunale. Il servizio comprende:
 - la messa a disposizione del personale;
 - l'approvvigionamento dei generi alimentari;
 - la preparazione e cottura dei pasti, all'interno dei locali dell'edificio della Scuola dell'Infanzia adibiti a centro di cottura, secondo l'allegato menù e con le grammature indicate insindacabilmente dalla competente ASL;
 - la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate;
 - l'erogazione dei pasti con l'utilizzo, a totale carico della ditta, di piatti e posate a perdere, di struttura consistente e a norma di legge, e di tovaglioli monouso;
 - il trasporto e la somministrazione dei pasti. Il percorso tra il centro di cottura dove vengono preparati i pasti e le sedi scolastiche interessate dovrà essere effettuato con automezzi della ditta aggiudicataria, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie obbligatorie ed a norma di legge per il trasporto di alimenti;
 - il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie;
 - la fornitura di prodotti per la pulizia e di utensili ed attrezzature occorrenti per la preparazione dei pasti;
 - il riordino, la pulizia e la disinfezione quotidiana della cucina e dei locali all'uopo adibiti a refettori, con ripristino dei tavoli qualora i locali medesimi fossero utilizzati per il proseguo delle attività didattiche;
 - la custodia dell'arredamento e di tutte le attrezzature ed impianti utilizzati di proprietà comunale;
 - la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi negli appositi cassonetti esterni;
 - ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio di refezione scolastica.

Art. 2 – DURATA

1. Il servizio ha la durata di anni 3 (tre) scolastici, riferita precisamente agli aa.ss. 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020, con decorrenza presumibilmente dal 08.01.2018, o comunque dalla data di consegna del servizio e scadenza il 30.06.2020. Relativamente al mese di giugno, tuttavia, il servizio viene garantito solo in presenza di almeno il 25% degli utenti fruitori del servizio;
2. Il servizio dovrà essere fornito, nel rispetto del calendario scolastico ministeriale e regionale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, come di seguito indicati:
 - per la Scuola dell'Infanzia, dal lunedì al venerdì, con orario mensa indicativo ore 12:00 – 12:45, salvo diverse disposizioni dei Dirigenti scolastici;
 - per la Scuola Secondaria di I° grado, nei giorni di lunedì e mercoledì, con orario indicativo ore 13:30 - 14:00, salvo diverse disposizioni dei Dirigenti scolastici.
3. Qualora, allo scadere del termine naturale previsto per contratto, l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, sarà prevista una proroga tecnica per un periodo non superiore a 6 mesi, che la ditta si obbliga ad osservare alle medesime condizioni del contratto in scadenza.

Art. 3 – NUMERO DEI PASTI

1. Il quantitativo dei pasti da erogare per ogni anno scolastico è stimato in numero di 7.000 circa, tenuto conto dei dati relativi all'erogazione del servizio nell'anno scolastico 2016-2017. Tale dato non costituisce impegno per l'Ente appaltante; esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiranno del servizio.

Art. 4 – PREPARAZIONE DEI PASTI

1. I pasti dovranno essere preparati nel rispetto del menù e delle relative tabelle merceologiche e di grammature, così come trasmessi dall'ASL competente. Dovranno essere allestiti menù personalizzati, concordati con la Dietista dell'ASL competente, per gli utenti affetti da diabete, morbo celiaco, insufficienza renale, intolleranza al lattosio, favismo, allergie, colon irritabile ed altre patologie che richiedono schemi dietetici particolari. I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù di base. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, allestire menù personalizzati nel rispetto delle diverse appartenenze religiose o culturali.
2. Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune per modifiche non sostanziali del menù. Tali variazioni saranno comunicate con congruo anticipo alla ditta aggiudicataria, la quale è tenuta ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza per questo poter richiedere maggiori e/o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione.
3. La ditta aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:
 - cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore o al forno;
 - non utilizzare mai alimenti precotti congelati;
 - non congelare mai materie prime acquistate fresche;
 - non friggere gli alimenti;
 - non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
 - utilizzare la maggior parte del condimento a freddo a termine cottura;
 - fornire un'adeguata quota di prodotti agricoli ed agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica;
 - non riutilizzare alimenti avanzati;
 - utilizzare guanti monouso in fase di preparazione.
4. Nell'eseguire il servizio oggetto del presente contratto, la ditta aggiudicataria dovrà garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche atte ad evitare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi e degli ingredienti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili da tavola e da cucina, con riferimento alle norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande che si intendono qui richiamate, ed in particolare a quanto disposto dalla Legge n. 283 del 30.04.1962 e regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche e integrazioni, dai Regolamenti Comunitari n. 178/2002 e n. 852/2004, nonché dal presente Capitolato.
5. Il luogo dell'esecuzione del contratto potrà subire variazioni relativamente alle quali nulla potrà essere eccepito dalla ditta aggiudicataria.

Art. 5 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

1. Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da un primo, da un secondo con contorno, dal pane e dalla frutta.

2. Le verdure dovranno essere fresche, di stagione, selezionate e prive di additivi, tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Le verdure utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere tagliate, lavate, pulite, asciugate, prive di terrosità e non presentare tracce di alterazione.
3. In scatola sono ammessi solo i pomodori pelati interi di primarie marche.
4. Gli ortaggi dovranno essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compita maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.
5. La frutta di stagione dovrà essere fresca e di prima qualità, selezionata ed esente da difetti visibili ed aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo.
6. Il pane dovrà essere fresco, bianco del tipo comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, di produzione giornaliera e distribuito imbustato.
7. Tutti i formaggi dovranno avere normale maturazione e stagionatura, nonché tutte le caratteristiche organolettiche proprie dei formaggi da tavola; il formaggio dovrà essere grattugiato al momento del bisogno ogni giorno;
8. I latticini potranno essere utilizzati solo se l'approvvigionamento è giornaliero. La mozzarella di bufala dovrà essere prodotta esclusivamente con latte di bufala e provenire da caseifici ubicati in ambito locale ed autorizzati ai sensi di legge.
9. La carne avicunicola dovrà essere fresca e provenire da allevamenti italiani.
10. La carne bovina dovrà essere fresca, di 1^a qualità e provenire da allevamenti italiani.
11. Le carni suine dovranno essere fresche, di 1^a qualità e provenire da allevamenti italiani.
12. Il prosciutto cotto dovrà essere senza polifosfati aggiunti.
13. Il prosciutto crudo dovrà essere di 1^a scelta e di origini italiane.
14. Il pesce dovrà essere surgelato e spinato sia per motivi di igiene che di sicurezza. Le qualità da fornire sono: filetti di merluzzo o di platessa di primarie marche.
15. La pasta e il riso, di primarie marche, dovranno essere esenti da additivi.
16. L'olio da usarsi, sia crudo che per cottura, dovrà essere extra - vergine d'oliva di ditte produttrici locali.
17. Le uova dovranno essere di gallina, fresche di categoria A. È vietata la somministrazione di uova crude.
18. Non è previsto l'uso di burro, strutto, formaggi fusi, pepe o peperoncino.
19. Per insaporire le pietanze si potranno utilizzare aromi freschi ed ortaggi, quali prezzemolo, basilico, rosmarino, carota e sedano.
20. E' vietato l'uso del dado da brodo.
21. L'acqua dovrà essere somministrata in confezione sigillata del tipo oligominerale naturale.
22. Per prevenire patologie nell'età adulta legate ad un uso eccessivo di sale da cucina, se ne dovrà controllare il dosaggio e preferire quello iodato.
23. Per tutti i prodotti alimentari non specificamente menzionati, necessari a volte anche saltuariamente o in quantità minime, dovranno comunque essere preferite le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.

Art. 6 – PREZZO A BASE DI GARA

1. Il prezzo unitario del singolo pasto, posto a base di gara, è pari ad € **2,98 (due/98) IVA al 4% esclusa.**

2. L'importo complessivo presunto del contratto è stimato in € **62.580,00 (diconsi euro sessantaduemilacinquecentoottanta/00)**, IVA al 4% esclusa, tenuto conto del prezzo a base di gara per pasto e del numero stimato di pasti (circa 21.000) da fornire nel triennio scolastico di riferimento.

Art. 7–CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

1. Le offerte da presentare in sede di gara sono composte da una **parte tecnico-qualitativa**, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, e da una **parte economica**, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.
2. L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:
 - a) sino ad un massimo di 70 punti per la parte tecnico-qualitativa;
 - b) sino ad un massimo di 30 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.
3. La Commissione Giudicatrice procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E VALUTAZIONE:

Punteggio massimo attribuibile: 70 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella seguente e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente precisate.

A) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI → Max PUNTI 30 :

a. modalità di svolgimento del servizio -	MAX PUNTI 12
b. sistema di acquisizione dei prodotti, selezione dei fornitori e piano dei trasporti -	MAX PUNTI 8
c. modalità di attuazione del piano Haccp -	MAX PUNTI 6
d. gestione di imprevisti ed emergenze -	MAX PUNTI 4

B) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE → Max PUNTI 15 :

a. numero addetti e personale impiegati nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio, e monte ore settimanale di ciascuno -	MAX PUNTI 6
b. professionalità a disposizione del servizio (Responsabile del servizio, Dietista e Responsabile della cucina) -	MAX PUNTI 5
c. rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi -	MAX PUNTI 4

C) MENÙ: → Max PUNTI 5 :

a. menù per ricorrenze particolari -	MAX PUNTI 3
b. giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc. -	MAX PUNTI 2

**D) UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI “marchio I.G.P. E D.O.P.” E DI PRODOTTI A “KM-ZERO”:
→ Max PUNTI 15 :**

- | | |
|---|-------------|
| a. impegno all'utilizzo di prodotti biologici I.G.P. o D.O.P. - | MAX PUNTI 6 |
| b. impegno all'utilizzo di prodotti a “KM-ZERO” e di alimenti a filiera corta – | MAX PUNTI 9 |

E) SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI: →Max PUNTI 5 :

- | | |
|---|-------------|
| a. sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti: | MAX PUNTI 2 |
| b. proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua, ecc..) - | MAX PUNTI 3 |

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA: MAX PUNTI 70

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRÀ LA COMMISSIONE:

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

A. Organizzazione del servizio e capacità dell'operatore economico di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti:

- a) saranno oggetto di valutazione le fasi di approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ivi comprese le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo, nonché le modalità di trasporto dei pasti e l'adozione di misure alternative in caso di emergenze e di imprevisti;
- b) saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.

B. Organizzazione del personale:

- a) saranno oggetto di valutazione la qualifica ed il numero del personale impiegato, rapportato anche agli utenti, nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori, oltre al monte ore settimanale di ciascuno;
- b) sarà valutata, altresì, l'articolazione dell'attività di organizzazione e coordinamento complessivo del servizio con l'indicazione di specifiche professionalità di cui ci si avvale (Responsabile del servizio, Dietista e cuochi diplomati).

C. Menù:

- a) sarà valutata, con l'attribuzione del punteggio, la proposta contenente un menù dedicato a ricorrenze particolari, con la fornitura, ad esempio, di pietanze o dolci tipici in prossimità delle festività del Natale, Carnevale, Pasqua;
- b) saranno valutate le proposte contenenti menù regionali o etnici, idonei ad estendere negli scolari la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici di altre Regioni e altri paesi.

D. Utilizzo di prodotti biologici “marchio I.G.P. e D.O.P.” e di prodotti a “KM-ZERO”:

- a) sarà valutato, mediante l'attribuzione del punteggio predeterminato, l'utilizzo di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica o a marchio IGP – DOP tra quelli da utilizzare nella preparazione del pasto;

b) sarà valutata, mediante l'attribuzione del punteggio predeterminato, la previsione di utilizzo di prodotti a "KM-ZERO", ovvero prodotti che vengono commercializzati e venduti nella stessa zona, e di prodotti di "filiera corta", vale a dire di prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali. Sarà data, dunque, attenzione alle modalità di impiego di tali prodotti, con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per la relativa acquisizione, ed alle modalità di rendicontazione della quantità e qualità di prodotti forniti.

E. Servizi migliorativi e aggiuntivi

a) saranno oggetto di valutazione ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato.

VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE DI GARA:

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs.n. 50/2016, utilizzando 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.

I coefficienti V(a)_i sono determinati:

a. per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero ad uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno:

Coeff.	valutazione
0,0	Nulla
0,1	Minima
0,2	Ridotta
0,3	Limitata
0,4	Mediocre
0,5	Significativa
0,6	Sufficiente
0,7	Buona
0,8	Discreta
0,9	Ottima
1,0	Assoluta

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 35 punti su 70 massimi attribuibili.

Per mantenere ferma la relativa importanza dei pesi e degli elementi di valutazione stabiliti dal bando, i punteggi assegnati ad ogni concorrente in base ai sub-elementi e sub-pesi, saranno RIPARAMETRATI al peso previsto per l'elemento di partenza.

OFFERTA ECONOMICA: massimo 30 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 30. I concorrenti devono **indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il ribasso per il pasto complessivamente definito, utilizzando lo schema di offerta economica che verrà offerto.**

ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE:

Il punteggio massimo (30 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso. Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

$$X = \frac{P_i}{P_{max}}$$

PO

Ove:

X = punteggio attribuito al concorrente

P_i = Prezzo più basso

P_{max} = punteggio massimo attribuibile

PO = Prezzo offerto

In alternativa

$$P_i \text{ (per } R_i \leq R_{\text{medio}}) = 30 * [X * R_i / R_{\text{medio}}]$$

$$P_i \text{ (per } R_i > R_{\text{medio}}) = 30 * [X + (1,00 - X) * [(R_i - R_{\text{medio}}) / (R_{\text{max}} - R_{\text{medio}})]]$$

dove:

P_i = punteggio attribuito al concorrente iesimo;

R_i = valore dell'offerta (ribasso sul prezzo) del concorrente iesimo;

R_{medio} = media aritmetica del valore dell'offerta (ribasso) dei concorrenti;

X = coefficiente fissato dalla stazione appaltante pari a 0,90;

R_{max} = ribasso massimo offerto;

Il costo unitario del pasto stabilito come base d'asta corrisponde ad € 2,98, IVA al 4% esclusa, onnicomprensivi di ogni voce.

Art. 8 – PAGAMENTI

1. La ditta appaltatrice dovrà emettere fatture a cadenza mensile sulla base dei pasti serviti nel mese precedente, attestato dalla consegna dei relativi “buoni pasto” in originale. L'ente appaltante non è tenuto al pagamento di pasti per qualsiasi motivo serviti senza il ritiro del “buono pasto”.

2. Al pagamento delle fatture si procederà nel rispetto delle disposizioni di legge (verifica contributiva tramite acquisizione telematica del DURC) e del Regolamento di Contabilità del Comune di Auletta, previa verifica del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali, e comunque entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

Art. 9 – FUNZIONAMENTO DELLA MENSA

1. Il servizio dovrà svolgersi per il presumibile numero di alunni nel massimo rispetto delle norme igienico - sanitarie e di sicurezza, tenuto conto della particolare tipologia ed età degli utenti, nei giorni e secondo gli orari che verranno stabiliti dalle autorità scolastiche e comunali; tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione.
2. Dovranno essere assicurati, a cura del personale della ditta appaltatrice, il porzionamento dei pasti, compresa la sbucciatura della frutta per gli alunni della scuola dell'Infanzia, da effettuarsi prima della somministrazione. La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati agli orari di mensa stabiliti dall'Ente appaltante, garantendo la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e mantenendo un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni che nei confronti del personale scolastico.
3. La ditta appaltatrice dovrà, altresì, attenersi alle direttive che l'Ente appaltante riterrà opportuno impartire per un miglior svolgimento del servizio stesso.
4. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la ditta appaltatrice dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione all'Ente appaltante.
5. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dall'Ente appaltante.
6. La ditta appaltatrice dovrà rilevare le presenze dei fruitori del servizio mensa, ritirando i "buoni pasto", che costituiscono il titolo necessario per fruire del servizio. Tali "buoni pasto" saranno rendicontati su apposita distinta firmata da un rappresentante della ditta aggiudicataria e consegnata all'Ente appaltante, a giustificazione degli importi a questo fatturati dall'impresa. Fatto salvo l'eventuale istituzione del buono pasto elettronico.
7. Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti, può usufruire del servizio di refezione scolastica, in aggiunta agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Secondaria di I° grado, anche il personale docente delle rispettive scuole, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa.
8. Potranno, altresì, usufruire del servizio di refezione scolastica, negli orari stabiliti dalle Autorità scolastiche e dietro richiesta e nulla osta del dirigente scolastico, il personale di servizio della scuola e il personale ATA, dietro pagamento del buono pasto per l'importo stabilito dallo stesso.

Art.10 – ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

1. Sono a carico dell'Ente appaltante:
 - la messa a disposizione dei locali per la preparazione e somministrazione dei pasti, completi di attrezzature ed arredamento, in favore della ditta appaltatrice. Tali locali saranno utilizzati con la massima cura e per il solo scopo di cui al presente Capitolato. La ditta appaltatrice sarà responsabile verso l'Ente appaltante e verso i terzi dei danni o delle sanzioni derivanti da eventuali irregolarità non tempestivamente segnalate.
 - la fornitura di acqua, energia elettrica e gas per il funzionamento delle apparecchiature e per l'espletamento del servizio.

Art. 11 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. Sono a carico della ditta appaltatrice, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato:
 - il rispetto dei menù, delle grammature e delle tabelle allegati al presente Capitolato;
 - il rispetto di quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. relativamente a formazione, igiene, abbigliamento e pulizia del personale impiegato;
 - la fornitura per tutto il personale impiegato del vestiario, distinto per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i servizi di pulizia. Tutto il personale addetto alla manipolazione ed alla cottura distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo;
 - la manutenzione ordinaria delle apparecchiature ed attrezzature;
 - i prodotti accessori e necessari alla preparazione dei cibi;
 - i prodotti necessari al lavaggio quotidiano delle stoviglie e dotazioni in uso;
 - i prodotti necessari per la pulizia ordinaria quotidiana e straordinaria, nonché le disinfestazioni periodiche.

Art. 12 – PERSONALE

1. La ditta appaltatrice dovrà garantire un impiego di personale sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio sia svolto in maniera efficiente.
2. La ditta appaltatrice, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori unità lavorative onde raggiungere il numero congruo per l'appalto di che trattasi, si impegna, in via prioritaria, ad utilizzare, se disponibile, il personale precedentemente adibito al servizio, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, ed a reperire manodopera e maestranze con particolare riferimento a soggetti in cerca di prima occupazione o disoccupati che versano in particolari situazioni di disagio economico e sociale, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta appaltatrice subentrante, anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità del servizio.
3. Tutto il personale deve essere adeguatamente formato circa l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico - sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti e alle mansioni svolte.
4. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare e ad applicare integralmente ai propri dipendenti le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi integrativi dello stesso.
5. La ditta appaltatrice deve assicurare, altresì, il rispetto delle norme di legge relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni e alla sicurezza sui luoghi di lavoro dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.
6. La ditta appaltatrice si obbliga ad osservare e a far osservare dai propri dipendenti e/o collaboratori le norme del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) e del "Codice di comportamento dei dipendenti" del Comune di Auletta, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 8 del 30/1/2014 e pubblicato sul sito web www.comune.auletta.sa.it alla sezione "Amministrazione Trasparente".
7. Non sono ammesse interruzioni del servizio per mancanza di personale e la ditta si impegna espressamente a sostituire gli assenti con altro personale riconosciuto idoneo e abilitato al servizio.

8. Il personale deve mantenere sempre un rapporto corretto nei riguardi degli utenti, del personale dell'Amministrazione Comunale e del personale dell'Istituzione scolastica, evitando atteggiamenti scortesi ed offensivi.

Art. 13 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA E COPERTURE ASSICURATIVE

1. La ditta appaltatrice è responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio, che viene svolto con l'impiego di capitali e mezzi propri ed a completo rischio dell'impresa stessa.
2. La ditta appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità per danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi nei confronti del Comune, fatti salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici;
3. A tal fine, la ditta appaltatrice sarà tenuta a stipulare una polizza assicurativa con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del presente appalto, per qualsiasi danno che la ditta possa arrecare ai dipendenti e collaboratori, all'ente appaltante (da ricomprendere nel novero dei Terzi) nonché ai terzi in genere, anche con riferimento alla conduzione e manutenzione di locali ed impianti/attrezzature, ai danni da inquinamento e da trattamento dei dati personali. La garanzia dovrà, altresì, coprire qualsiasi danno (compreso il caso di morte e di lesioni personali) causato agli utenti e derivante dalle attività di preparazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande, anche in relazione ad errata o inadeguata somministrazione degli stessi in rapporto a regimi dietetici particolari. La ditta appaltatrice assume a suo carico tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dal consumo da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.
4. Qualora la ditta appaltatrice fosse già provvista di un'adeguata polizza assicurativa stipulata con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica, dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche l'attività svolta per conto del Comune di Auletta.

Art. 14 – GARANZIA PROVVISORIA

1. Le ditte partecipanti alla procedura di gara dovranno prestare, in sede di offerta, una garanzia provvisoria con le modalità previste dal bando per un importo pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara.

Art. 15 – CAUZIONE DEFINITIVA

1. La ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016, dovrà costituire una cauzione definitiva a garanzia dell'esecuzione del contratto pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016.
2. La garanzia fideiussoria dovrà essere presentata in originale all'Ente appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto e la stessa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.
3. La garanzia copre ogni onere che potrà derivare dal mancato o inesatto adempimento degli obblighi contrattuali, fatta salva in ogni caso la possibilità per l'Amministrazione di esperire qualunque altra azione nel caso in cui la cauzione dovesse risultare insufficiente.

Art. 16 – RIDUZIONE DELLA GARANZIA

1. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Art. 17 – DISPOSIZIONI IN MATERIA INFORTUNISTICA E SOCIALE - TRATTAMENTO NORMATIVO E RETRIBUZIONE DEI LAVORATORI.

1. La ditta appaltatrice è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale degli addetti all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.
2. La ditta appaltatrice è obbligata ad osservare le misure generali di tutela di cui agli artt. 15, 17, 18 e 19 del D. Lgs. n. 81/2008.
3. La ditta appaltatrice si impegna, altresì, a mantenere in atto tutte le misure di legge finalizzate al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro.
4. La ditta appaltatrice è obbligata ad erogare ai lavoratori dipendenti una retribuzione non inferiore a quella risultante dal contratto collettivo di lavoro e dagli accordi integrativi dello stesso, applicabile alla categoria nella località in cui si svolge il servizio.
5. Prima dell'inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà presentare all'Ente appaltante la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici. Su richiesta dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice dovrà esibire copia dei versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi, nonché di quelli eventualmente dovuti dagli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni corrisposte agli stessi.
6. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'Ente appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo darà comunicazione dell'inadempienza alla ditta appaltatrice e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, riservandosi di effettuare sulle somme dovute a titolo di corrispettivo le trattenute necessarie per l'adempimento degli obblighi retributivi.
7. La restituzione alla ditta appaltatrice delle somme in qualunque modo trattenute sarà effettuata solo ad avvenuto accertamento che gli obblighi suddetti siano stati integralmente adempiuti.
8. L'Ente appaltante rimane estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intercorrono tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti, per cui i predetti dipendenti o altri non potranno far valere nessun diritto o pretesa verso l'Ente appaltante.
9. La ditta appaltatrice è totalmente responsabile dell'operato dei propri dipendenti.

Art. 18 – VIGILANZA E CONTROLLI

1. Nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento comunale per l'erogazione e gestione dei servizi scolastici, approvato con deliberazione di C.C. n. 18 del 02/08/2017, i componenti la Commissione mensa effettueranno, durante tutto il periodo dell'appalto, la vigilanza ed il controllo sul servizio reso dalla ditta appaltatrice.
2. La ditta appaltatrice deve attenersi alle prescrizioni normative dettate:
 - dal Regolamento Comunitario CE 852/04 e dai Regolamenti CE 853, CE 854, CE 882 che assieme costituiscono il c.d. *pacchetto igiene*;

- dal decreto sull'igiene alimentare D.Lgs. 193/2007 avente ad oggetto “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
3. La ditta appaltatrice e i suoi dipendenti dovranno fornire risposta a tutte le richieste formulate dagli organi ispettivi e consentire in ogni momento l'effettuazione di ispezioni e la fruizione del pasto a titolo di controllo.
 4. Qualsiasi mancanza accertata agli obblighi del presente Capitolato sarà comunicata alla ditta appaltatrice che, entro due giorni dalla data della notifica, potrà presentare le sue giustificazioni.

Art. 19 – PENALI

1. Ove si dovessero verificare violazioni, inadempienze o ritardi da parte della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti, il Responsabile del Servizio preposto alla gestione del presente contratto applicherà in ragione della loro gravità e previa contestazione scritta dell'inadempienza, con termine di cinque giorni per eventuali difese scritte, una penale nella misura prevista da Euro 200,00 ad Euro 2.000,00, il cui importo sarà detratto dal corrispettivo maturato e non ancora pagato fino a concorrenza della soddisfazione della penale.

Art. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Ente appaltante si riserva di chiedere la risoluzione del contratto in qualsiasi momento per comprovata inadempienza da parte della ditta appaltatrice alle clausole contrattuali disciplinate dal presente Capitolato e qualora si verificano fatti che rendano impossibile, a giudizio della stessa, la prosecuzione del contratto.
2. Le parti convengono espressamente che il contratto si intende risolto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., qualora ricorrano le seguenti fattispecie:
 - grave negligenza della ditta appaltatrice nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
 - concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico della ditta appaltatrice;
 - sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
 - mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge n. 136/2010;
 - mancata osservanza del divieto di cessione e/o di subappalto sancito dall'art. 21 del presente Capitolato;
3. L'Ente appaltante può compensare, mediante trattenute sui pagamenti dovuti alla ditta appaltatrice, ogni danno che sia derivato da inadempimento degli obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato.

Art. 21 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

1. È fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere il presente contratto o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto stesso.

Art. 22 – CONTROVERSIE

1. Per tutte le controversie relative al presente appalto è competente il Foro del Tribunale di Lagonegro (PZ).

Art. 23 – PRIVACY

1. Nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*” il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l’accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l’affidamento del servizio oggetto d’appalto.
2. I dati personali forniti e raccolti verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento.

Art. 24 – RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle disposizioni del codice civile e delle leggi speciali vigenti in materia.