

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
il servizio della "refezione scolastica" per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di
primo grado del Comune di Cortale (CZ)
- Anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 –**

CIG: 93506890AC – CUP: B89I22001090005

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di CORTALE (CZ), nonché la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio, da affidarsi a Ditta specializzata nel settore della ristorazione collettiva, mense scolastiche e servizi di pulizia (Legge n. 82/94 e s.m.), iscritta nell'apposito Registro della Camera di Commercio della provincia di appartenenza o di analogo Organismo Europeo. Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti ad alunni ed insegnanti della Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nei locali dei refettori e nelle scuole separate dalla sede di cucina. La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, provvedere al lavaggio dell'attrezzatura e delle stoviglie, al riassetto ed alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettori, dei servizi igienici ad essi annessi e del locale cucina, nonché al ritiro giornaliero dei buoni pasto presso le rispettive aule scolastiche.

ART. 2 DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO
--

Il contratto avrà la durata riferita alle annualità scolastica 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.

Al termine del periodo contrattuale, l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Non è ammessa la proroga tacita. Il numero dei pasti oggetto dell'appalto complessivamente per tutti i plessi scolastici, dato dalla media degli anni precedenti (escluso 2021/2022 svoltosi in regime di emergenza Covid), è di circa 12.040 all'anno.

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in € 4,90 (euro quattro/90), oltre IVA al 4%.

Il prezzo deve essere formulato con arrotondamento al centesimo di Euro e quindi indicato con due soli decimali. Non è ammessa la presentazione di offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

L'importo totale a base di gara è pari ad € **176.988,00** oltre ad € **300,00** quali oneri sulla sicurezza per un totale di € **177.288,00**.

Tale importo è puramente indicativo, non costituisce impegno per il Comune, ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni e non dà alcun diritto alla Ditta aggiudicataria di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

Cambiamenti di programmazione scolastica si potrebbero verificare nel corso dell'appalto senza influire sullo stesso.

A fronte di circostanze contingenti ed imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che

esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di affidare a trattativa privata al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Il Capitolato Speciale d'Appalto comprensivo delle tabelle dietetiche e del menu, deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, e ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

ART. 3 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento del servizio avverrà mediante pubblico incanto con procedura aperta ai sensi dell'art.60 comma 1) del D.Lgs.n.50/2016 da aggiudicare con il criterio di cui all'art. 95 comma 3) lett. a) del medesimo Decreto Legislativo, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art. 97 del D.lgs.n.50/2016, le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica.

A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

Riguardo i criteri di aggiudicazione si applicherà il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante la valutazione dei seguenti elementi:

a) ELEMENTO ECONOMICO:

- Prezzo per il servizio di ristorazione.....**MAX 30 PUNTI**

Il punteggio sarà eseguito secondo la seguente formula:

$$\frac{PR}{PM} \times PA = P$$

Dove:

PR è il prezzo a pasto offerto dal concorrente.

PM è il prezzo a pasto minore presente in gara.

PA è il massimo punteggio attribuibile (30 punti).

P è il punteggio attribuito

b) ELEMENTO TECNICO-QUALITATIVO:**MAX 70 PUNTI**

- Modello organizzativo per la produzione dei pasti con specificazione dell'organico dedicato, dei ruoli e delle responsabilità e qualifiche possedute.

Max punti 15

- Modello organizzativo relativo alla fase di distribuzione dei pasti con indicazione del numero delle unità impiegate nella distribuzione e in ogni altra attività del servizio di refettorio.

Max punti 5

- Piano dettagliato di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature utilizzate e dei tempi di partenza e consegna ai terminali di consumo.

Max punti 5

- Offerta di prodotti alimentari a coltura biologica, DOP e IGP; utilizzazione di prodotti definiti “a filiera corta” e “a kilometro 0” provenienti dal territorio compreso nel raggio di 150 km in linea d'aria dal Centro di Cottura e prodotti di filiera agroalimentare Calabrese.

Max punti 5

- Disponibilità di personale individuato per le sostituzioni con indicazione dei tempi d'intervento ed alla capacità professionale.

Max punti 3

- Capacità operative sul territorio e staff di supporto.

Max punti 2

- Comunicazione interattiva con l'utenza sull'andamento e la qualità del servizio. Sistemi di comunicazione interattiva con l'utenza circa l'andamento del servizio della sua qualità e del suo gradimento con modalità di coinvolgimento dei bambini.

Max punti 5

- Interventi di manutenzione che si intendono apportare sull'immobile del centro cottura di Cortale.

Max punti 10

- Implementazioni che si intendono apportare alle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti Centri di cottura.

Max punti 10

- Migliorie del servizio. Proposte migliorative del servizio, con riferimento ad elementi dell'offerta tecnico-qualitativa e di organizzazione del servizio migliorativi rispetto agli standard minimi di capitolato e tali da introdurre significativi incrementi dei requisiti di efficacia e qualità del servizio.

Max punti 10

La relazione tecnica dovrà essere redatta in un massimo di 100 facciate dattiloscritte, formato A4, caratteri corpo 12.

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

Saranno escluse le offerte formulate in difformità di quanto sopra previsto o pervenute oltre il termine stabilito.

L'Amministrazione procede alla verifica dell'anomalia dell'offerta nel caso in cui ricorrano i presupposti previsti dall'art. 97 del Codice degli appalti.

L'Amministrazione Comunale di Cortale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio alla Ditta aggiudicataria che si impegna a rispettare tutte le condizioni previste dal presente Capitolato sottoscritta in fase di gara.

La Ditta aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di sei mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente contratto, previa gestione di specifico contraddittorio, ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, se disponibile, ove l'offerta sia corrispondente alle esigenze dell'Ente senza che l'appaltatore possa pretendere nulla se non il pagamento della prestazione dovuta sino a quel momento.

ART. 4 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto previsto agli artt. 47 e 48 del medesimo decreto e in possesso dei seguenti requisiti:

1. Requisiti di ordine generale:

- a. insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 .
- b. Tassativo rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale dei dipendenti, delle norme sulla sicurezza di cui al d.lgs. 81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti.

2. Requisiti di idoneità professionale art. 83 co. 1 lett.a) D.Lgs. 50/2016:

- a. iscritti alla C.C.I.A.A per oggetto di attività corrispondente all'oggetto dell'appalto;
- b. iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali – sezione B quali cooperative sociali costituite ai sensi della legge n. 381/1991 art. 1 lettera b), oltre all'iscrizione di cui al punto a.;
- c. iscrizione in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'UE;

3. Requisiti di capacità economica e finanziaria art. 83 co. 1 lett.b) D.Lgs. 50/2016.

Nel caso in cui il concorrente sia costituito da una RTI, il requisito relativo al fatturato può risultare dalla somma delle dichiarazioni delle imprese componenti l'RTI.

4. Requisiti di capacità tecnico-professionale art.83 co. 1 lett.c).

Il concorrente dovrà dichiarare, compilando la dichiarazione per la domanda di ammissione alla gara di possedere, oltre ai requisiti previsti per legge, le risorse umane e tecniche e l'esperienza necessarie per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità.

Possesso dei requisiti in caso di RTI, consorzi ordinari, Reti di impresa (1) , GEIE, consorzi stabili, consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane.

(1) Si precisa che la Rete di impresa, prevista all'art.45 , comma 2 lettera f) del D.Lgs. 50/2016 (ex 34 comma 1 lett. e- bis del D.Lgs. n.163/2006) è regolamentata nel disciplinare in conformità alle disposizioni contenute nella determinazione n. 3 del 23 aprile 2013dell'AVCP. Pertanto la Rete si intende equiparata:

1) ad una RTI: se la Rete non ha organo comune o, se ne è in possesso, questo non risulta dotato di potere di rappresentanza in quanto così è disposto nel contratto di rete;

2) ad un Consorzio ordinario se la Rete ha soggettività giuridica ovvero ne è priva ma è dotata di organo comune che agisce ex legge con potere di rappresentanza. Ai sensi della L. 83/2012 come modificata dalla L. 124/2012 la Rete acquisisce soggettività giuridica alle seguenti condizioni: iscrizione nel Registro delle imprese; stipulazione del contratto di rete nella forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata o con atto firmato digitalmente ai sensi dell'art. 25 Dlgs 82/2005.

Nel caso di R.T.I./Consorzio Ordinario/Rete di impresa/GEIE, devono essere posseduti come di seguito indicato:

- quelli di cui ai precedenti punti 1 e 2 da ciascun soggetto costituente il raggruppamento/consorzio/Rete di impresa/GEIE;
- quelli relativi al fatturato ed alla capacità tecnico- professionale devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento temporaneo/consorzio/rete di impresa/GEIE nel suo complesso, fermo restando il fatto che la mandataria (capogruppo) o l'impresa indicata come tale (nel caso di raggruppamento non ancora costituito) oppure, una delle imprese consorziate, in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.

Nel caso di Consorzio stabile che esegue il servizio con la propria struttura:

- tutti i requisiti devono essere posseduti dal consorzio.

Nel caso di Consorzi stabile che esegue il servizio tramite i consorziati indicati in sede di gara come esecutori:

- quelli di cui al precedente punto 1 dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori
- dell'appalto;
- la sussistenza in capo al consorzio di quelli di cui al precedente punto 2 sono valutati a seguito della effettiva esistenza degli stessi in capo ai singoli consorziati esecutori;
- in merito alla sussistenza in capo al consorzio dei requisiti di cui ai precedenti punti 3 e 4 si applica l'art. 277 comma 3 del DPR 207/2010.

Nel caso di Consorzio tra società cooperative di produzione lavoro e di consorzio di imprese artigiane, che sono tenute ad indicare sempre ed obbligatoriamente i consorziati esecutori:

- i requisiti di carattere generale, di idoneità professionale, devono essere posseduti dal consorzio;
- i requisiti di carattere generale devono essere altresì posseduti dai singoli consorziati esecutori.

Non è ammessa la modificazione della composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale avviene, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con la delibera attuativa n. 111 del 20/12/2012 e ss.mm.ii.. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura negoziata che sarà successivamente avviata devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass.

ART. 5 MODALITÀ E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

L'appalto di cui in oggetto si svolgerà esclusivamente con modalità telematica mediante l'utilizzo della piattaforma "Piattaforma di Gestione Albo fornitori e Gare telematiche" della Centrale Unica di Committenza, in essere presso l'Unione dei Comuni di Monte Contessa all'indirizzo <https://www.unionemontecontessa.it/>

Per l'espletamento della presente procedura e della successiva fasi, la Stazione Appaltante si avvale del su indicato Sistema Informatico della Centrale Unica di Committenza, accessibile dal seguente link: <https://cucmontecontessa.ga-t.it/> dove sono specificate le modalità di registrazione degli operatori economici al sistema.

Le ditte concorrenti dovranno inserire nella piattaforma, entro il termine perentorio indicato nel bando di gara la documentazione richiesta, debitamente firmata digitalmente, nelle modalità indicate nei successivi paragrafi.

Per le indicazioni relative a registrazione e qualificazione e tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma, fare riferimento ai manuali tecnici disponibili sul suddetto portale alla voce "Manuali – sezione operatore economico".

I rapporti giuridici fra il COMUNE DI CORTALE (Amministrazione appaltante) e l'operatore economico dell'appalto saranno regolati:

1. Dalle condizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare e in tutti gli atti di gara;
2. Dal D.lgs. N. 50/2016; e ss.mm.ii.
3. Dal d.P.R n. 207/2010 nelle sue parti ancora non abrogate;
4. Dalle norme del codice civile;
5. Dal D. Lgs. N. 82/2005 (amministrazione digitale ecc...);

La Registrazione/accreditamento, da effettuarsi sul sistema all'indirizzo <https://cucmontecontessa.ga-t.it/> è del tutto gratuita, non comporta in capo al concorrente che la richiede l'obbligo di presentare l'offerta, né alcun altro onere o impegno.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) o Consorzio costituendo è sufficiente la Registrazione della capogruppo mandataria senza che sia necessaria la Registrazione di tutti i soggetti facenti parte del R.T.I. o del Consorzio.

Salvo malfunzionamenti delle reti, dell'infrastruttura e delle tecnologie di comunicazione, la procedura di Registrazione/accreditamento è automatica e avviene rapidamente. In ogni caso, ai fini del rispetto dei termini previsti per l'invio delle offerte e, per prevenire eventuali malfunzionamenti, si consiglia di procedere alla Registrazione/accreditamento con congruo anticipo, prima della presentazione dell'offerta.

L'utenza creata in sede di Registrazione/accreditamento è necessaria per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura. L'utente è tenuto a non diffondere a terzi la chiave di accesso (user id e password) a mezzo della quale verrà identificato dal Sistema.

L'operatore ottiene l'utenza attraverso il legale rappresentante, ovvero un procuratore (generale o speciale) abilitato a presentare offerta.

L'operatore, con la registrazione/accreditamento e, comunque, con la presentazione dell'offerta, si obbliga a dare per valido l'operato compiuto dai titolari e/o utilizzatori delle utenze riconducibili all'interno del Sistema all'operatore economico medesimo; ogni azione da questi compiuta all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente imputabile all'operatore registrato.

ART. 6 MODALITA', PROCEDURA ED AGGIUDICAZIONE GARA

La gara è esperita ai sensi degli art.36 e 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa come previsto dall'art. 95 comma 3 dello stesso D.Lgs., con affidamento all'operatore economico miglior offerente.

NON SONO AMMESSE OFFERTE ALLA PARI O IN AUMENTO RISPETTO ALL'IMPORTO A BASE D'APPALTO.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in base a proprie valutazioni di convenienza economica, di aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente a suo insindacabile giudizio. Inoltre, la stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

Tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara avverranno mediante spedizione di messaggi di posta elettronica certificata. Le comunicazioni agli utenti si danno per eseguite con la spedizione effettuata alla casella di posta elettronica certificata indicata dal concorrente ai fini della procedura telematica. Le comunicazioni sono replicate sul sito nell'area messaggistica riservata al singolo concorrente.

Il concorrente si impegna a comunicare eventuali cambiamenti di indirizzo di posta elettronica/pec. In assenza di tale comunicazione la stazione appaltante, la Centrale Unica di Committenza e il gestore non sono responsabili dell'avvenuta mancanza di comunicazione.

Si precisa fin da ora, di controllare la validità e lo stato di attivazione dell'indirizzo PEC indicato. Eventuali comunicazioni della Centrale Unica di Committenza e/o della stazione appaltante di interesse generale, inerenti la documentazione di gara o relative a chiarimenti, vengono pubblicate sul sito <https://cuc-montecontessa.ga-t.it/> nell'area riservata alla gara.

ART. 7 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Qualora l'aggiudicazione sia stata effettuata nei confronti di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, il relativo mandato e la connessa procura dovranno essere presentati entro 10 giorni dall'aggiudicazione.

L'aggiudicatario, o la capogruppo, ha l'obbligo di costituire una garanzia fidejussoria definitiva, conforme alla scheda tipo 1.2 del D.M. 12.03.2004 n. 123, in osservanza delle clausole di cui allo schema tipo 1.2 del medesimo decreto, integrata con la clausola della rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, prevista dall'art. 103, comma 4, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., pari al 2% dell'importo di contratto.

Nell'ipotesi in cui la Prefettura rilevi la sussistenza di cause ostative all'affidamento dell'appalto, ai sensi della legge 13.09.1982 n. 646, la stazione appaltante non ratifica l'esito della gara e conseguentemente riapre la gara in seduta pubblica, riprendendo la procedura dall'ultimo atto valido.

Le società di cui all'art. 1 del D.P.C.M. 11.05.1991 n. 187 dovranno inoltre presentare, prima della stipula del contratto, la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà in carta semplice ai

sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 445/2000, circa la composizione societaria di cui all'articolo medesimo.

Sarà cura della Stazione appaltante accertare l'inesistenza di cause ostative alla stipula del contratto.

Nell'ipotesi in cui si riscontrino, in capo all'aggiudicatario, cause ostative alla stipula del contratto conseguenti al procedimento di cui sopra, la stazione appaltante riapre, in seduta pubblica, la gara stessa, riprendendo la procedura dall'ultimo atto valido.

Il contratto sarà redatto e sottoscritto in modalità elettronica;

Ai sensi dell'art. 76, comma 5 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante comunica ai non aggiudicatari la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario all'indirizzo di posta elettronica certificata indicati in sede di presentazione dell'offerta.

In sede di stipulazione del contratto, l'Impresa aggiudicataria presenterà apposita e specifica polizza assicurativa a garanzia del presente appalto e come unico garantito il Comune di Cortale.

ART. 8 MODALITA' DEL SERVIZIO

- A) Il servizio di refezione di cui agli articoli precedenti comprende l'organizzazione, la fornitura, la preparazione, il confezionamento, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni ed insegnanti della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, il riassetto, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura, di refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoi, bagni ecc.), nonché il lavaggio del materiale di consumo e delle relative attrezzature ed in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio.
- B) La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo, munito d'idoneità sanitaria e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso.
Il personale minimo richiesto è il seguente: n. 1 cuoco, n. __ scodellanti. Il numero effettivo degli scodellanti sarà quello che risulterà dalla gara in quanto tale voce costituisce elemento valutativo dell'offerta;
- C) La cottura dei pasti avverrà presso i locali adibiti a cottura e refettorio messi a disposizione dal Comune di Cortale.
- D) La struttura utilizzata per il servizio di refezione, unitamente alle attrezzature ivi esistenti, saranno messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e saranno concesse in uso per tutta la durata del contratto alla Ditta appaltatrice,.
- E) I locali adibiti a cottura e refettorio, unitamente alle attrezzature di cui al successivo art. 10 dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati.
La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere a proprie spese a dotarsi di ogni attrezzatura della quale sia sprovvista e che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso;
- F) I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nell'allegata tabella dietetica. Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:
 - 1) Guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
 - 2) Interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
 - 3) Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

4) Mancata fornitura.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione alla Direzione Scolastica ed all'Ufficio Comunale preposto, per indicare la soluzione alternativa.

Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle.

La Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

- G) I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare, dovranno essere di prima scelta e qualità. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali risultanti dalla gara in quanto tale elemento sarà valutato in sede di presentazione dell'offerta;
- H) I pasti dovranno essere trasportati con mezzi idonei ed in numero adeguato alle necessità del servizio, in contenitori termici che garantiscano il mantenimento delle temperature previste dalla legge, distribuiti presso il plesso scolastico di cui all'allegato e scodellati agli utenti del servizio dalle ore 12,00 alle ore 13,45 in tutti i giorni in cui è prevista la fruizione del servizio.
- I) La Ditta appaltatrice dovrà fornire agli utenti, giornalmente, tovaglioli e tovagliette in confezioni singole conformi ai requisiti di legge riguardanti l'attrezzatura monouso.

ART. 9 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- A) Tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei pasti;
- B) Tutti i costi del personale necessario al buon esito del servizio di cui all'articolo precedente lettere A) e B) tenendo presente che il personale assente dovrà essere sostituito;
- C) Applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio, del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e comunicazione, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso. Rispetto, ove applicabili, delle norme relative ai cambi di gestione del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo e ristorazione collettiva (mense aziendali).
- D) Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, dovrà essere in possesso dell'idoneità sanitaria ed indosserà, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco;
- E) Dotazione dei locali adibiti a mensa e refezione messi a disposizione dal Comune di ogni attrezzatura della quale lo stesso sia sprovvisto o non ritenuto idoneo, anche nel corso di vigenza del relativo contratto, e necessaria all'espletamento del servizio;
- F) Automezzi idonei al trasporto dei pasti nel plesso scolastico;
- G) Manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
- H) Spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a cucina e refettorio attrezzature e stoviglie;
- I) Spese relative alla fornitura agli utenti di tovaglioli e tovagliette monouso;
- J) Spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;
- K) Spese relative alla stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile e penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone;

L) Spese registrazione contratto;

M) Oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi.

ART. 10 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario. Il Comune metterà a disposizione della Ditta appaltatrice i locali adibiti a cucina e refettorio con la relativa attrezzatura.

ART. 11 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
9. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 12 CONTROLLI

Il Responsabile Area Amministrativa del Comune di Cortale procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio, mediante ispezioni. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati attraverso l'A.S.P..

Art. 13 PENALITÀ

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 – Quantità

- € 300,00 (trecento/00)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

- € 2.000,00 (duemila/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancata consegna di una portata, presso anche ogni singolo plesso scolastico;

- € 200,00 (duecento/00)

Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.).

- € 300,00 (trecento/00)

Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

2 – Rispetto del menu

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali che devono essere forniti dalla Ditta.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (primo piatto).

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (secondo piatto).

- € 200,00 (duecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (contorno)

- € 200,00 (duecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (frutta).

3 – Igienico-sanitari (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

- € 500,00 (cinquecento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Rinvenimento di parassiti.

- € 1.500,00 (millecinquecento/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene degli automezzi.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e governo dei locali di ristorazione (refettori).

4 - Tempistica

- € 300,00 (Trecento/00)

Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5 – Altro

Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il responsabile del Servizio applicherà una penale da € 500,00 ad € 2.000,00 a seconda della gravità dell'infrazione stessa.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta.

Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 14 RILIEVI E CONTESTAZIONI

Il Responsabile dell'Area Amministrativa, a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente contratto, dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione. Le contro-deduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 7 (sette) giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera A.R. dal Comune.

Ove entro tale termine, la Ditta non fornisca alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero ritenute valide, il Dirigente del Settore applicherà le penali previste dal presente contratto.

Art. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 7, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. L.vo 26 maggio 1997 n. 155 e s.m.i.;
- d) casi di grave tossinfezione alimentare;
- e) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- f) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 16 PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente su presentazione di fattura regolarmente vistata dal Responsabile dell'Area Amministrativa, entro 30 giorni dalla sua ricezione.

Il suddetto prezzo è per la Ditta impegnativo e vincolante per la durata del servizio ed essa quindi non avrà diritto alcuno a pretendere sovrapprezzi di qualunque genere per qualsiasi ragione.

ART.17 AVVALIMENTO

Nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Dlgs 50/2016, risultino carenti dei requisiti richiesti e vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza esclusivamente per integrare i requisiti economici, finanziari e tecnico professionali, presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista all'art. 89 del D.lgs 50/2016.

ART. 18 PIANI DI SICUREZZA

Si precisa che ogni utile informazione in merito agli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro potrà essere assunta, per quanto di rispettiva competenza, presso il competente Ispettorato Provinciale del Lavoro e presso il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.P. Competente.

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento. In tale contesto fornirà alla ditta appaltatrice le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato ad operare e sulle misure di emergenza adottate in relazione alla propria attività, come previsto dal vigente D.Lgs. n.81/2008.

ART. 19 STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà:

- costituire, a garanzia degli obblighi contrattuali, nelle forme di legge, una cauzione definitiva secondo quanto specificato nella lettera invito;
- presentare i documenti previsti dalla vigente normativa antimafia;
- presentarsi, nella sede comunale, nel giorno e nell'ora che saranno indicati, per la firma del contratto.

ART. 20 DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata riferita al triennio scolastico 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 con date di inizio e fine indicativa del servizio dal **01/12/2022 al 31/05/2025**.

ART. 21 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 22 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni oggetto del presente Capitolato.

ART. 23 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art.24 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Il concorrente dovrà dichiarare in sede di partecipazione alla gara (la dichiarazione è stata inserita nell'istanza di partecipazione predisposta dalla stazione appaltante e della quale il concorrente si può avvalere) di essersi recato sul luogo ove deve essere eseguito il servizio e quindi di aver effettuato col RUP o suo delegato il relativo sopralluogo preventivo, prendendo cognizione completa dello stato dei luoghi e della congruità della somma posta a base della gara.

Per l'effettuazione del sopralluogo i concorrenti potranno prendere appuntamento con il Comune.

ART. 25 RISERVATEZZA DEI DATI

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/'90 e successive modifiche ed integrazioni.
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

ART. 26 RICHIESTA DOCUMENTI DI GARA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto contenente anche la tabella dietetica e le indicazioni sul servizio è disponibile e potrà essere presso l'ufficio del Comune di Cortale.

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti, durante il normale orario di servizio, presso l'ufficio Demografico-Amministrativo del comune di Cortale.

Per accettazione

.....

Non si procederà ad invio della documentazione per posta, fax o posta elettronica.

ART. 27 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si richiamano le disposizioni di legge vigenti in materia, nonché quelle contenute e previste dal Codice Civile.

Per futuri cambiamenti della programmazione scolastica, si potrà verificare nel corso di vigenza del contratto, la variazione nel numero degli utenti e la variazione della data di attivazione del servizio di che trattasi.

Allegato A: TABELLA DIETETICA/MENU