



COMUNE DI MARANO PRINCIPATO

PROVINCIA DI COSENZA

SETTORE AMMINISTRATIVO - DEMOGRAFICO

<p>DETERMINA: N. 98 DEL REG. SETTORE N. 373 DEL REG. GENERALE DATA: 20/09/2017</p>	<p>OGGETTO: Determina a contrattare per affidamento servizio mensa scuola dell'infanzia a.s. 2017/2018. Approvazione Capitolato d'appalto. CIG: Z621FF98FF.</p>
--	--

L'anno duemiladiciassette del mese di settembre del giorno venti nel proprio ufficio,

IL RESPONSABILE DELL'Settore Amministrativo - Demografico

Considerato che da anni viene garantito il servizio di mensa presso la scuola dell'infanzia ubicata in questo comune che rientra negli scopi istituzionali del Comune;

Che occorre procedere per l'anno scolastico 2017/2018 all'affidamento del suddetto servizio a società esterna;

Visto l'art.192 del D. Lgs. 267/2000 e s.m.i., inerente la determinazione a contrattare e le relative procedure, per cui si rende necessario indicare: a) il fine che con il contratto si intende perseguire; b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali; c) le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;

Visto il D.L. 7 maggio 2012, n. 52, convertito nella Legge 6 luglio 2012, n. 94, concernente "Disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica" ha introdotto l'obbligo per le amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1 del D. Lgs. 30 marzo 2001, n.165, di fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario;

Che il ricorso al mercato elettronico favorisce soluzioni operative immediate e facilmente sviluppabili, consentendo alle Pubbliche Amministrazioni di snellire le procedure di acquisizione di beni e servizi e ridurre i tempi ed i costi di acquisto;

Che il mercato elettronico realizzato da Consip s.p.a. per conto del Ministero dell'Economia e delle Finanze consente alle Amministrazioni, per importi inferiori alla soglia comunitaria, di approvvigionarsi di beni e servizi presenti nel catalogo mediante predisposizione di una trattativa diretta rivolta ad un solo operatore;

Valutato che a monte dell'acquisto da parte di un'Amministrazione nell'ambito del mercato elettronico, vi è un bando e una procedura selettiva che abilita i fornitori a presentare i propri cataloghi o listini, sulla base di valutazioni del possesso dei requisiti di moralità, nonché di capacità economico- finanziaria e tecnici professionali, conformi alla normativa vigente;

Rilevato che il servizio in questione è presente sul M.E.P.A. di Consip (Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione);

Che, al fine di rispettare le regole sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., la stazione appaltante provvederà ad effettuare i pagamenti attraverso la propria Tesoreria, esclusivamente mediante bonifico bancario/postale;

Visti:

il D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016;

- le Regole per l'accesso e l'utilizzo del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione predisposte dal Ministero dell'Economia e delle Finanze;
- il vigente Regolamento di Contabilità dell'Ente;
- il vigente Regolamento comunale per l'acquisto di beni e servizi in economia;
- il D.Lgs. n. 267/2000;

D E T E R M I N A

Per quanto in premessa:

- **di adottare**, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000, apposita determina a contrattare, per l'affidamento in appalto a ditta esterna del servizio di refezione mensa scuola dell'infanzia ubicata in questo comune per l'anno scolastico 2017/2018;
- **di approvare** il relativo Capitolato d'appalto che allegato al presente atto ne forma parte integrante e sostanziale, oltre alle linee guida predisposte dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale;

di **PRECISARE**, ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. 267/2000 che:

- il fine che si intende perseguire è garantire il servizio di refezione mensa scuola dell'infanzia ubicata in questo comune per l'anno scolastico 2017/2018 fino alla data del 30.06.2018;
- l'oggetto del contratto riguarda l'affidamento del suddetto servizio secondo le modalità descritte nel capitolato speciale d'appalto approvato con il presente atto oltre che nelle linee guida predisposte dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale;
- la modalità di scelta del contraente è quella dell'affidamento diretto, ad operatore economico in possesso della necessaria qualificazione trattandosi di importo complessivo inferiore ad €40.000 e rientrante nei limiti stabiliti dal vigente regolamento sull'acquisizione di forniture di beni e servizi in economia, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.a) del D.lgs n. 50 del 18/04/2016, e dell'art. 37 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, attraverso il MEPA (Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione) di Consip invitando allo scopo n. 1 operatore economico mediante trattativa diretta, individuato nella società "Ristorante Macrito Srl con sede in Marano Marchesato (CS) alla via Guanni, snc, P.I. n. 03484580786, a seguito dell'elevato grado di soddisfazione maturato dagli utenti a conclusione del precedente rapporto contrattuale instaurato dall'ente con altra società facente capo allo stesso gruppo familiare;
- **Di dare atto che** l'affidamento del servizio di cui sopra sarà affidato ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo per come determinato nel capitolato d'appalto;
- **Di stabilire che** non si procederà all'affidamento qualora la negoziazione diretta risultasse non conveniente o non idonea in relazione all'oggetto dell'appalto del servizio;
- **Di stabilire**, altresì, che l'Ente si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che il soggetto a cui è richiesta formulazione dell'offerta possa vantare alcuna pretesa;
- di **DARE ATTO** che la spesa presunta per l'erogazione del servizio è quantificata in via forfettaria in **€ 27.000,00, compreso Iva 4%**, per tutta la durata dell'anno scolastico 2017/2018, fino al 30.06.2017;
- di **Accertare**, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'art. 147-bis, comma 1, del D. Lgs. 267/00, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, di cui il parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del Responsabile del Settore;

- **di precisare** che l'impegno di spesa verrà assunto in sede di aggiudicazione dell'appalto del servizio;
- **di Prendere atto** che il codice identificativo gara attribuito dall'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici (AVCP), di lavori, servizi e forniture, su richiesta di questa stazione appaltante, risulta essere il seguente: Z621FF98FF;
- **di provvedere**, ai sensi dell'art. 29 del d.lgs. 50/2016, che tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati e aggiornati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", con l'applicazione delle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33;
- **Di dare** comunicazione del presente atto ai Capigruppi Consiliari ed alla Prefettura.
- **di trasmettere** il presente provvedimento al responsabile del servizio finanziario per l'apposizione del visto di regolarità contabile ai sensi dell'art. 151, comma 4, D.Lgs. n. 267/2000.

Il Responsabile del Servizio

F.to: **(Dr. Gianfranco LUPO)**

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCUOLA MATERNA PER L' ANNO SCOLASTICO 2017/2018 FINO ALLA DATA DEL 30/06/2018. Determina a contrattare n. 373/98 del 20.09.2017 CIG: Z621FF98FF.

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la consegna di pasti caldi agli alunni e alle insegnanti della scuola materna statale ubicata nel Comune di Marano Principato per l'anno scolastico 2017/2018 fino alla data del 30/06/2018.

La fornitura e la consegna dei pasti, con mezzi e personale specializzato a carico della ditta affidataria, dovrà essere effettuata cinque giorni alla settimana nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento della scuola secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste.

Numero dei pasti presunto da fornire in media giornalmente: n° 45.

- L'importo a base d'asta al ribasso viene stabilito in € **3,40** a singolo pasto, oltre I.v.a. 4%.

- sede di refezione: nel singolo plesso.

Il numero dei pasti è meramente indicativo e pertanto non impegnativo per l'Amministrazione, in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti e ad altre cause e circostanze (es. assenze per malattia). La fornitura dovrà essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori. L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario offerto.

I giorni e gli orari di somministrazione verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità scolastiche.

Art. 2 – MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio avverrà mediante trattativa diretta (trattativa privata), con le modalità di cui all'art. 36, comma 2, lett. a) del Dlgs. n.50/2016, e del regolamento comunale per l'acquisizione in economia di forniture di beni e servizi approvato con delibera di Consiglio Comunale n° 8/2008.

Il Contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.lgs 50/2016, sarà stipulato in modalità elettronica sul portale M.E.P.A. di Consip S.p.a. Le parti possono effettuare lo scambio di corrispondenza anche mediante posta elettronica certificata o strumenti analoghi, inoltre, è prevista la sottoscrizione della determinazione di aggiudicazione definitiva e del presente Capitolato d'Oneri per accettazione.

Nel caso di offerta anormalmente bassa l'ente si riserva la facoltà di verificare la stessa dal punto di vista qualitativo e qualora non ricorrano i presupposti qualitativi richiesti sarà esclusa ai fini dell'aggiudicazione.

Art. 3 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE -SITUAZIONE GIURIDICA-CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA RICHIESTE.

Sono ammesse a formulare offerta le imprese costituite in forma individuale o societaria, singole o raggruppate, operanti nel settore della ristorazione collettiva.

Le ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

a) Situazione giuridica:

- Essere iscritte alla C.C.I.A.A. con oggetto sociale comprendente attività rientranti nella ristorazione collettiva e gestione mense scolastiche, o iscritte ad analogo registro professionale di stato Europeo per tipologia di attività analoga;
- Autorizzazione sanitaria, in originale o copia resa conforme all'originale, relativa ai locali nei quali la ditta effettua la produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti da somministrare, nonché dell'automezzo utilizzato per il trasporto degli stessi;
- che non ricorre, nei confronti dell'offerente, nessuno dei motivi di esclusione di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- b) Capacità economica e finanziaria:
 - Disponibilità di locali, attrezzature e personale qualificato adeguati al servizio di ristorazione collettivo richiesto.
- c) Capacità tecnica:
 - il centro cottura, destinato alla preparazione e confezionamento dei pasti non deve distare più di 20 km. dalla Sede Municipale, la ditta deve obbligatoriamente indicare l'ubicazione esatta del centro cottura.

ART. 4 – STANDARD QUALITATIVI

L'affidatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente in merito a:

- presenza di residui e pesticidi
- parametri merceologici
- parametri microbiologici

Il confezionamento dei pasti dovrà prevedere l'introduzione mirata di alcuni prodotti biologici tipici e tradizionali.

La ditta affidataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici e attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Gli operatori del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda ASP potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge.

Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dall'Amministrazione Comunale.

Art. 5 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 6 – DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile a predisporre diete speciali, ossia diversificate rispetto a quelle contemplate dalla refezione normale, che rispondano a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e attestate da certificazione medica e a quelle di ordine etico – religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previsti dal presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice.

Dovrà inoltre, essere garantito, ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Tutti i citati casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 7 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- alimenti precotti e/o liofilizzati; i congelati ed i surgelati sono ammessi esclusivamente per le verdure fuori stagione (odori esclusi) e per il pesce;
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo deve garantirne l'appetibilità.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta affidataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate proporzionate a cura dell'azienda affidataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 8 – TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso il singolo plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa nell'orario stabilito per la refezione.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge. (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentare.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

La somministrazione dei pasti non dovrà essere eseguita in contemporanea con le operazioni di lavaggio e pulizia, queste ultime non potranno essere eseguite in presenza di bambini fruitori del servizio.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a fornire al Comune il personale che opererà presso la sede scolastica, nonché a comunicare tempestivamente eventuali sostituzioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno.

Art. 9 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

a) I pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;

b) Nell'espletamento del servizio la Ditta si atterrà scrupolosamente al menù rilasciato dall'A.S.P. di Cosenza che sarà fornito alla Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio. Le grammature delle singole porzioni dovranno rispettare scrupolosamente le prescrizioni riportate in tale menù strutturato su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

- 1- un primo piatto,
- 2- un secondo piatto,
- 3- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),
- 4- pane,
- 5- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,
- 6- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande,
- 7- acqua minerale.

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

c) dovranno essere forniti, per ciascun operatore addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;

d) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente tovaglioli, tovaglie per i tavoli, piatti, bicchieri e posateria a perdere;

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né

spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

ART. 10 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il servizio deve comprendere:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari che devono essere di tipo "extra" o "prima" qualità;
2. il personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente;

3. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, produzione e confezionamento dei cibi;
 4. la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla ditta affidataria;
 5. il confezionamento dei pasti;
 6. trasporto dei pasti nel plesso scolastico;
 7. fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
 8. provvedere all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature, assicurando che il proprio personale sia presente per l'intera durata del pasto;
 9. apparecchiare i tavoli ricoprendoli con tovagliette monouso in carta, distribuire i pasti ;
 10. gestione rifiuti come di seguito dettagliata: a refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere, senza addebito di spesa aggiuntiva, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio;
 11. provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti di idoneità sanitaria, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
 12. affiggere il menù nella sala adibita a mensa;
 13. segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
 14. licenze, autorizzazioni e libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa per il centro di cottura, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e per il personale impiegato.
 15. così come prescritto dall'art. 18 del regolamento C.E. 178 del 28 gennaio 2002 per tutte le produzioni alimentari l'impresa aggiudicataria deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale.
 16. la ditta al momento della fornitura dovrà ritirare i buoni-pasto, in possesso dei bambini e consegnarli mensilmente a questa Amministrazione; tali buoni-pasto dovranno essere allegati alle rispettive fatture per consentirne la liquidazione.
 17. predisporre il Piano di Evacuazione e di emergenza realizzato ai sensi degli artt. 17, 28, 29 del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. e del D.M. 10 marzo 1998;
 18. Predisporre il manuale di autocontrollo aziendale per l'igiene alimentare redatto ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 e del Regolamento CE n. 178/2002;
 19. Assolvere agli obblighi prescritti dal D.Lgs. n. 39/2014 per il personale posto a diretto contatto con minori.
- Nel caso di alunni sprovvisti del buono – pasto, la Ditta provvederà ugualmente all'erogazione del pasto previa annotazione puntuale dei relativi nominativi ed a comunicare all'Ufficio Ticket Area Amministrativa di questo Comune con cadenza mensile l'elenco giornaliero dei nominativi sprovvisti del biglietto in parola.

ART. 11 – PERSONALE

Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dei servizi dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

In particolare, il personale addetto alla preparazione e manipolazione, distribuzione degli alimenti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e dovrà portare cuffie e grembiuli forniti dalla ditta ed essere munito di regolare libretto sanitario.

La persona impiegata dovrà essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato; inoltre la ditta incaricata dovrà garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

La Ditta appaltatrice si impegnerà a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza e all'igiene.

L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale e dovrà essere articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a fornire al Comune il personale che opererà presso la mensa scolastica, nonché a comunicare tempestivamente eventuali sostituzioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno.

Osservanza dei contratti collettivi

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà il sequestro della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile e a tale proposito il Comune richiederà il D.U.R.C. attestante la regolarità contributiva.

Obblighi del Personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

ART. 12 - NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, sicurezza e igiene sul lavoro e, segnatamente:

Rispetto del D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008 e successive modifiche e integrazioni (L. 98/2013).

Igiene del lavoro

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR n. 303 del 01.03.1956.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La ditta deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n.547/55, D.P.R. n.303/556, n. 81 del 9/4/2008).

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

La Ditta aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 13 - ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

1. Restano a carico del Comune, le seguenti funzioni di refettorio:

comunicazione giornaliera del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate in sede locale;

2. Sono a carico del Comune i seguenti costi relativi ai locali mensa presso la scuola:

- manutenzione di arredi e attrezzature presenti all'interno dei locali;
- manutenzione dei locali, dei servizi e degli impianti;
- interventi eventuali di disinfestazione e derattizzazione;

3. L'elaborazione di un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove cio' non e' possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008.

Art. 14 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 18, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 24.

Art. 15 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità comunale possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 16 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art. 17 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto la ditta affidataria dovrà avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 20 chilometri dalla sede Municipale del Comune di Marano Principato.

La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità del centro di cottura e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, oggetto della fornitura, sin dalla data di presentazione dell'offerta.

Art. 18 - RESPONSABILITA' CIVILE - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e che l'Amministrazione Comunale di Marano Principato deve essere considerata terzi a tutti gli effetti.

La Ditta stipulerà apposito contratto assicurativo per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, per danni a persone e/o cose compreso la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione e dovrà essere allegato alla documentazione di aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a persone e/o cose durante l'espletamento del servizio.

ART. 19 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo dell'appalto al netto dell'I.v.a.;

Tale garanzia potrà essere presentata mediante idonea fideiussione bancaria od assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da Aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della Legge del 10.06.1982, n. 348.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto.

Art. 20 - VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Marano Principato, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile ad opera del Responsabile dell'Area Amministrativa su presentazione di regolare fattura entro 90 gg. dalla data di ricevimento della stessa, previa acquisizione del DURC indicante la condizione di regolarità contributiva, la quale si intende ricevuta alla data di protocollo del Comune salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 21 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la

qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa (se istituita).

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 22 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Art. 23 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto. Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività:

- a) euro 25,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- b) euro 200,00 per mancanza giornaliera di personale della ditta;
- c) euro 400,00 per utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza, qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico.

Art. 24 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'ASP di Cosenza saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 25 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 24 lettera punti, b), c) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dall' art. 24 qualora si verificano reiterate irregolarità;
 - per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
 - per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
 - per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.
- Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 29, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni.

Art. 26 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 26, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 27 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Art. 28 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta affidataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 29 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione dell'appalto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 30 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Cosenza.

Il Responsabile del Servizio
(F.to: Dr. Gianfranco Lupò)