



COMUNE DI MATERA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA, ALLA FAMIGLIA, AL CITTADINO

UFFICIO SCUOLE

Tel. 0835/241.275 – fax 0835/241.473

e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

PEC: comune.matera@cert.ruparbasilicata.it

CAPITOLATO D'ONERI

**PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA**

(A. S. 2016/17 - 2017/18 - 2018/19)

SOMMARIO

Premessa e definizioni.

- Art. 1 Oggetto del capitolato
- Art. 2 Sedi scolastiche destinatarie del servizio
- Art. 3 Caratteristiche generali del servizio
- Art. 4 Centro di cottura preparazione pasti – Manuale corretta prassi igienica
- Art. 5 Figure professionali
- Art. 6 Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto
- Art. 7 Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del personale – Clausola Sociale
- Art. 8 Composizione dei menù settimanali
- Art. 9 Tabelle dietetiche speciali
- Art. 10 Confezionamento e trasporto dei pasti – Temperatura di conservazione dei pasti
- Art. 11 Modalità di consegna dei pasti
- Art. 12 programma di emergenza
- Art. 13 Numero di pasti giornalieri
- Art. 14 Controlli sanitari
- Art. 15 Controllo di regolarità del servizio
- Art. 16 Commissione mensa
- Art. 17 Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici
- Art. 18 Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati
- Art. 19 Durata della fornitura
- Art. 20 Compenso
- Art. 21 Pagamento
- Art. 22 Cause di sospensione del servizio – Modificazione della fornitura
- Art. 23 Scioperi e assemblee sindacali
- Art. 24 Garanzia
- Art. 25 Subappalto
- Art. 26 Aggiudicazione della gara – Recesso Unilaterale
- Art. 27 Contratto – Avvio anticipato del servizio
- Art. 28 Risoluzione del contratto
- Art. 29 Penali
- Art. 30 Definizione delle controversie
- Art. 31 Trattamento dati personali
- Art. 32 Recesso del Comune per sopravvenuta disponibilità di Convenzioni
- Art. 33 Disposizioni finali

CAPITOLATO D'ONERI
PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
(A. S. 2016/17 - 2017/18 - 2018/19)
CIG: 6763715A2E

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica.
2. Nel presente atto il Comune di Matera viene indicato più brevemente con i termini **"Comune"** e **"Stazione appaltante"** o **"Amministrazione Aggiudicatrice"**; l'operatore **"Ditta"** o **"Ditta Aggiudicataria (D.A.)"**; il Dirigente del Settore Servizi alla Persona, alla Famiglia, al Cittadino competente per il servizio in questione, con il termine **"Dirigente"**.
3. I termini **"Impresa"** e **"Ditta"** sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.
4. Le funzioni di responsabile del procedimento (indicato con la sola sigla R.U.P.) di cui al disposto dell'art.31 del Decreto Legislativo 18/04/2016, n.50 (indicato anche con D.Lgs. n.50/2016), sono attribuite al funzionario responsabile P.O. Ufficio Scuole dott. Michele De Bonis (telefono: 0835-241305 Fax: 0835-241473 e mail: ufficioscuole@comune.mt.it).
5. Ai sensi dall'art.26 del D.Lgs. 09/04/2008, n.81, così modificato dal D.Lgs.03/08/2009, n.106 non vi è obbligatorietà di redazione del DUVRI da parte della stazione appaltante in quanto trattasi di servizi e fornitura presso le scuole di servizio mensa scolastica, ma si rende necessario ad avvenuta aggiudicazione:
 - cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori (scambiandosi reciprocamente le informazioni con il datore di lavoro della ditta appaltatrice) con il coinvolgimento dei RSPP delle varie scuole oggetto dell'appalto per fornire, mediante informativa scritta, le informazioni relative ai rischi esistenti sui luoghi di lavoro.

Art.1 – Oggetto del capitolato

1. L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di mensa agli alunni e al personale scolastico delle scuole dell'infanzia, nonché di quelle primarie ed eventualmente anche delle scuole secondarie di 1° grado, ove ne facciano richiesta i Dirigenti scolastici interessati, per un numero di utenti di 2.320 circa, suscettibile di adeguamento in quanto il dato è riferito agli iscritti anno scolastico 2016/17, e per una media giornaliera prevista di n.1.470 pasti circa (con valori di punta pari a circa n. 1.700), tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio (presumibilmente il 1° ottobre) e il 31 maggio di ciascun anno, escluso il sabato ed eventuali giorni per i quali sarà data tempestiva comunicazione almeno 24 ore prima. Tali date potranno essere anticipate o posticipate, a insindacabile giudizio del Comune.
2. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri refezionali indicati, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Art. 2. Sedi scolastiche destinatarie del servizio

La tabella che segue indica le scuole per le quali la Ditta Appaltatrice dovrà fornire il servizio di refezione scolastica. Si riporta il dettaglio del numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2016/17 ed il numero del personale scolastico interessato per ciascun plesso.

TIPOLOGIA SCUOLA	ISTITUTI COMPRESIVI	N. UTENTI	DOCENTI/ ATA	TOTALE
INFANZIA I.C. P.MINOZZI	- Via Lucana - Via D'Alessio	194	19	213
INFANZIA I. C. EX 5° CIRCOLO	- Via Cererie - Via la Quercia - Via Frangione - Via Morelli - Borgo la Martella	347	29	376
INFANZIA I.C. ex S.M. PASCOLI	- Via S.G. da Matera - Via Lazazzera	259	15	274
INFANZIA I.C. n. 4 ex 2° CIRCOLO	- Via Cosenza - Via Meucci - Via dei Sanniti - P.zza degli Olmi	341	29	370
INFANZIA I.C. ex S.M. TORRACA	- Via Emilia	97	7	104
INFANZIA I.C. N. 6	- Via Greco	149	13	162
PRIMARIA I.C. P.MINOZZI	- Via Lucana	85	7	92
PRIMARIA I. C. EX 5° CIRCOLO	- P.zza Semeria - Via Frangione - Borgo La Martella	183	15	198
PRIMARIA I.C. ex S.M. PASCOLI	- Via Lucrezio - Via F.S. Nitti	104	10	114
PRIMARIA I.C. n. 4 ex 2° CIRCOLO	- Via Fermi	89	7	96
PRIMARIA I.C. ex S.M. TORRACA	- Via Marconi	159	10	169
MEDIA I.C. P.MINOZZI	-N. Festa -Via Lanera	68	6	74
MEDIA I.C. ex S.M. PASCOLI	- G. Pascoli - Via Lazazzera (martedi/giovedi)	73	4	77
TOTALE		2148	171	2319

L'indicazione dei numeri surriportati e delle scuole servite è indicativo essendo il servizio oggetto a variazioni di anno in anno. L'Amministrazione Comunale non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso i plessi scolastici oggetto della fornitura. La comunicazione circa le scuole da servire e il numero di pasti previsto sarà fornita alla D.A. prima dell'inizio del servizio da parte

dell'amministrazione comunale, senza che la D.A. possa vantare alcuna pretesa rispetto alle sedi indicate nel presente capitolato.

Art.3 – Caratteristiche generali del servizio

1. Il servizio consiste:

- a) nella fornitura dei pasti preparati presso il centro cottura dell'azienda e trasferiti ai terminali di consumo (scuole) in contenitori termici, distribuiti direttamente da detti contenitori mediante "scodellamento" nei singoli piatti.

a.1) Le sale refettorio/aule (ovvero le aule eventualmente utilizzate allo scopo) presso ogni singola Scuola servita dovranno essere allestite come segue:

- per tutte le sale refettorio/aule sono previste apparecchiature con tovaglie, bicchieri e posate del tipo monouso, e piatti monouso, eventualmente a doppio comparto, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie o del tipo a perdere o anche del tipo riutilizzabile secondo le norme della corretta prassi igienica, devono essere fornite dall'Impresa e detenute in armadi/contenitori lavabili e disinfettabili.

Il servizio prevede, inoltre:

- la predisposizione dei refettori/aule e la preparazione dei tavoli/banchi per i pasti, la distribuzione al tavolo/banco dei pasti, lo sbarazzo dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio ed il successivo conferimento al servizio di raccolta pubblica, il ritiro dei contenitori per il trasporto e successivo lavaggio, che avverrà presso il centro cottura dell'Impresa, con esclusione della pulizia e della sanificazione dei refettori/aule (anche precedente la preparazione dei tavoli) che restano a carico del personale scolastico;
- **Per la scuola dell'infanzia** il servizio prevede, altresì, lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dell'Impresa aggiudicataria;
- l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato e nei suoi allegati.
- **in situazioni particolari dal punto di vista igienico – sanitario – organizzativo, il Comune di Matera potrà richiedere la fornitura di pasti in mono porzione in confezione sigillata.**

b) nella fornitura, in licenza d'uso, di un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio, di proprietà della Società Nova Srl di Romano d'Ezzelino (VI) già in uso da questa Amministrazione, la cui contrattualizzazione ed il cui canone annuo sarà a carico della D.A.. Nello specifico, il costo complessivo del canone richiesto dalla società Nova per il primo anno ammonta ad € 8.800,00 (oltre IVA) e comprende:

b.1) Canone annuo sistema gestione ristorazione scolastica: € 3.300,00

- affitto spazio server per i propri dati
- manutenzione e copie (backup) degli stessi
- aggiornamento on-line
- assistenza e supporto telefonico
- sistema rilevazione presenze con smartphone/tablet in uso agli operatori scolastici
- sistema pagamento con postazioni POS
- APP multiplatforma per la segnalazione delle assenze e comunicazione con i genitori
- sistema di gestione
- hardware
- formazione ed avviamento

b.2) Postazione di pagamento POS Ingenico 220EM (n.4): € 1.400,00:

b.3) Pacchetto 5.000 sms: € 500,00

b.4) Servizi – installazione sistema, avviamento software, formazione del personale - Sistema rilevazione presenze: € 3.600,00

- installazione e configurazione sistema.

Il costo complessivo a partire dal secondo anno ammonta ad €6.900,00 (oltre IVA) e comprende:

- sistema di gestione

- formazione ed assistenza.

Al termine dell'intero periodo d'appalto, il prodotto resterà nella piena ed esclusiva disponibilità del Comune senza possibilità di rivalsa alcuna da parte della ditta aggiudicataria.

Con riferimento all'utilizzo del predetto applicativo compete:

all'Amministrazione aggiudicatrice:

- La gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento delle diete e delle tariffe agevolate, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico;
- La definizione delle tariffe secondo proprie modalità e l'incasso delle rette stesse;
- L'invio alle famiglie di eventuali lettere di sollecito;
- L'iscrizione nella lista di carico degli utenti insolventi ai fini della riscossione coattiva.

Alla ditta aggiudicataria:

- L'individuazione, nell'ambito del proprio organico, di addetti per la rilevazione giornaliera dei pasti;
 - L'utilizzo del software per la prenotazione e la rilevazione quotidiana dei pasti entro l'orario stabilito, anche utilizzando modalità migliorative rispetto alla prenotazione via WEB, che non prevedano l'utilizzo di attrezzature e/o personale scolastico;
 - Il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma;
 - La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per le medesime operazioni, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
 - Il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Al riguardo, la ditta aggiudicataria dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base di quelli rilevati all'interno del sistema informatizzato, i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione;
 - L'installazione di un PC completo di stampante presso il centro cottura con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo.
 - La formazione del personale impiegato nelle diverse funzioni in uso del sistema informatizzato ed ogni qualvolta siano introdotte in corso d'appalto nuove modifiche, implementati nuovi moduli. La formazione dovrà essere tenuta da specialisti alle dipendenze dell'Impresa fornitrice del sistema informatico.
2. I quantitativi giornalieri dei pasti distinti tra alunni e personale scolastico saranno trasmessi per mezzo del software di cui al punto b) del precedente comma, alla ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni, mediante rilascio di credenziali utili per l'accesso all'applicativo web.
 3. Tale orario potrà essere modificato in relazione alle necessità scolastiche e/o organizzative del servizio.
 4. Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve attenersi a tutte le clausole previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge vigenti in materia di ristorazione collettiva e di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari nonché alla corretta gestione dei rifiuti prodotti.

Art.4 – Centro di cottura e preparazione dei pasti
Manuale di corretta prassi igienica

1. La preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura, che dovrà essere:
 - tenuto in proprietà, concessione, locazione o altro legittimo titolo di disponibilità, dalla ditta aggiudicataria della fornitura;
 - munito di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 legge 30.04.1962 n.283, intestata all'azienda partecipante, o in possesso di registrazione rilasciata ai sensi dell'art.6 del Reg. (CE) n.852/04 così come regolamentato dalla Regione Basilicata con DGR n.1288 del 13/09/2011 e ss.mm. ed ii, riportante l'indicazione del numero dei pasti;
 - abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, oltre al trasporto, per almeno un numero minimo di 1.470 (millequattrocentosettanta) pasti giornalieri.
2. Lo stesso deve avere sede nel territorio del Comune di Matera, al fine di facilitare e consentire il controllo e le ispezioni a costo zero e con immediatezza, da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASM e da parte del Comune, mediante gli organismi a ciò preposti: responsabili del competente ufficio comunale e componenti dell'Osservatorio permanente della mensa scolastica. Eventuali spese saranno a carico della ditta.
3. Il centro di cottura deve essere comunque tenuto a disposizione e funzionante da parte della ditta entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione della fornitura.
4. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del *Codex Alimentarius* e del programma di autocontrollo HACCP. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso l'Ufficio Scuole.
5. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di autocontrollo per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
6. I programmi di autocontrollo devono essere trasmessi al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM di Matera per la valutazione di competenza prima dell'inizio dell'attività, il quale si riserva di effettuare il Controllo Ufficiale.

Art.5 – Figure professionali

1. Il centro di cottura dovrà obbligatoriamente essere dotato delle seguenti figure professionali:
 - n.1 Dottore in agraria, per le attività di controllo della filiera biologica;
 - n.1 Dottore in biologia per le attività inerenti gli aspetti relativi alla nutrizione e all'alimentazione.
2. I suddetti, su specifica richiesta, dovranno collaborare anche in contraddittorio, con il SIAN, a cui comunque spetterà la competenza decisionale in relazione alle proprie competenze.
3. Gli stessi, previo invito e per le materie specifiche di competenza, potranno, partecipare alle riunioni della Commissione di cui al successivo art. 16 (Osservatorio mensa scolastica).

Art.6 – Norme igieniche del personale
e dei mezzi di trasporto

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari e al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e dalle leggi in materia igienico-sanitaria.
2. Inoltre, deve indossare indumenti adeguati, puliti, ove necessario, protettivi come previsto dall'All.II Reg.(CE) n.852/04, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura, mascherina igienica e guanti monouso.
3. Il trasporto dei pasti presso le sedi deve avvenire con automezzi muniti della registrazione di cui all'art.6 del citato Reg.(CE) n.852/04.

Art.7 – Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del personale - clausola sociale

1. Il servizio di fornitura pasti dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione, con proprio personale e sotto la propria responsabilità.
2. Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si impegna, ai sensi e per gli effetti dell'art.50 del D.Lgs.50/2016, a:
 - a) mantenere, come previsto dall'art.329 del C.C.N.L. di categoria (Turismo) – accordo del 27/07/2007, il personale in servizio con contratto a tempo indeterminato nel precedente appalto (22 unità), come da prospetto di seguito riportato:

N.ro	Mansioni	Livello	Ore Settimanali
1	impiegato	1°	40
1	impiegato/dietista	4°	24
4	cuoco (di cui 1 per diete speciali)	4°	40
1	aiuto cuoco	5°	20
1	magazziniere	5°	40
2	consegnatario	6°	25
1	consegnatario	6°	22
1	consegnatario	6°	20
1	consegnatario	6°	15
2	consegnatario	6°S	26
4	inserviente	7°	15
1	inserviente	7°	18
1	inserviente	7°	16
1	addetto servizio mensa	6°S	21

- b) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base al C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;
 - c) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.
3. Il mancato rispetto della presente clausola sociale, da ritenersi condizione essenziale, determinerà senz'altro la risoluzione del rapporto contrattuale con la Ditta inadempiente, ex art. 1456 del cod. civ. (Clausola risolutiva espressa), non appena il Comune, conosciuto l'inadempimento dell'obbligo del mantenimento dei contratti di lavoro con il personale predetto, comunichi alla Ditta la volontà di valersi della clausola risolutiva in parola.

Art.8 – Composizione dei menù settimanali

1. I pasti devono essere preparati secondo i menù settimanali predisposti dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM (di seguito definito "SIAN"), rispettando gli ingredienti nelle grammature indicate per ogni razione e le caratteristiche qualitative, come descritte al successivo art.17.
2. Le grammature dei pasti forniti al personale scolastico e agli alunni delle scuole primarie e delle secondarie di 1° grado saranno incrementate rispetto a quelle previste per la scuola dell'infanzia, secondo le indicazioni del SIAN.
3. I menù (riferiti all'ultimo anno scolastico 2015/2016) allegati al presente capitolato (Allegato 1) a titolo meramente indicativo, che potranno essere possibilmente stagionali, potranno essere modificati per i successivi anni scolastici (2017/18 e 2018/19), in tutto o in parte, secondo le indicazioni del SIAN, purché non vi sia modificazione nel costo unitario stabilito per ogni pasto fornito e nel rispetto di tutti gli altri punti del capitolato.

4. Il SIAN, in fase di inizio attività o nel corso del controllo ufficiale, potrà dare disposizioni e prescrizioni, vincolanti per il fornitore, sui metodi e sui sistemi di cottura e di preparazione delle derrate alimentari.
5. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte i menù settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone tempestiva comunicazione scritta e anche a mezzo fax all'Ufficio Scuole ed al SIAN.

Art.9 – Tabele dietetiche speciali

1. Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio Scuole, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive validate dal SIAN con la collaborazione della Nutrizione Clinica.
2. Potranno, altresì, essere ordinati al centro di cottura, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio Scuole, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose e pasti per soggetti celiaci preparati in area idonea presso il centro di cottura.
3. Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuto in vaschette contrassegnate dal cognome, nome e data di nascita dell'utente e data di preparazione in modo da essere identificato dal personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art.10 – Confezionamento e trasporto dei pasti – Temperatura di conservazione dei pasti

1. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa dovrà utilizzare contenitori idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare i carrelli isotermitici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti, al loro interno, di contenitori in acciaio inox G/N, separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano grattugiato. Le vaschette G/N utilizzate per la veicolazione dei primi piatti (paste asciutte o in brodo) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e sversamento dei liquidi. Ad esempio, lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".
2. Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.
3. Ogni pasto deve essere corredato da un tris di posate monouso resistenti con angolature tondeggianti, bicchiere in possesso della certificazione di idoneità a venire a contatto con alimenti e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
4. Al momento della consumazione, presso le relative scuole:
 - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65° C.

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;
 - gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C;
5. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.
 6. Il pane, e quant'altro non necessariamente confezionati in vaschetta, devono essere racchiusi in buste certificate come sopra o altri involucri igienicamente idonei.
 7. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.
 8. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
 9. In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la disciplina igienica di cui al Decreto Ministro della Sanità 21 marzo 1973 così come aggiornato dal D.M. della Salute 31/05/2016, n. 142.

Art.11 – Modalità di consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con l'Ufficio Scuole comunale, in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.
2. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.
3. I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria, con mezzi di trasporto registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, idonei e sufficienti, nelle quantità che giornalmente saranno indicate.
4. All'inizio del servizio, l'Ufficio Scuole comunale fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui è istituita la mensa scolastica. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto, in relazione alle richieste dei Dirigenti scolastici.
5. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola o presso l'Ufficio Scuole comunale.
6. La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere giornalmente all'Ufficio Scuole le bolle di consegna di cui al punto precedente.

Art.12 – Programma di emergenza

1. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

Art.13 – Numero dei pasti giornalieri

- 1 Il Comune, per ciascun giorno di mensa, garantisce un consumo minimo di n.300 (trecento) pasti, inteso come media giornaliera nell'arco del mese di fornitura. Nel caso in cui la media mensile sia inferiore al minimo garantito, il Comune, a titolo di indennizzo, corrisponderà

un importo pari al 40% del costo di ciascun pasto non fornito, fino alla concorrenza del minimo garantito di consumo.

2. In ogni anno scolastico, per i primi ed ultimi 10 giorni di funzionamento del servizio, si deroga dal minimo garantito di fornitura dei pasti. Per tale periodo, alla ditta sarà corrisposto l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

Art.14 – Controlli sanitari

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune per mezzo del Dipartimento di Prevenzione ASM, potrà predisporre, sia presso il centro di cottura che presso le scuole, il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare.
2. A tale scopo la ditta, al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve provvedere giornalmente alla conservazione dei prodotti deperibili somministrati, posti in sacchetti sterili (con l'indicazione della data di confezionamento) e congelati. Gli stessi saranno conservati in pozzetto congelatore per n.72 ore successive dall'ora del confezionamento.
3. Le eventuali spese, connesse alle operazioni di cui al presente articolo saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art.15 – Controllo di regolarità del servizio

1. Durante l'esecuzione del servizio, il RUP e/o altro personale comunale designato, secondo quanto previsto dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016, provvederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

Art.16 – Commissione mensa

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, il Comune si avvarrà anche di una commissione denominata "Osservatorio permanente per il funzionamento della mensa scolastica", che opererà a termini di apposito regolamento.
2. La ditta, in accordo con il Comune, predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnanti, personale comunale, componenti Osservatorio), per una valutazione della qualità dello stesso e del gradimento del servizio da parte dell'utenza.
3. La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti del Comune e con l'Osservatorio, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sulle questioni dell'alimentazione.

Art.17 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici

1. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti **devono essere biologici** certificati e tracciabili, possibilmente di origine lucana, ed avere le seguenti caratteristiche:
 - A) La **pasta** deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi, cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

- B) Il **riso** da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo “parboiled” per le preparazioni convenzionali.
- C) Il **pane** deve essere prodotto con farina “O”, con aggiunta di olio d’oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge. Deve essere confezionato in monoporzioni. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.
- D) I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
- E) **Prodotti carnei:**
 Le carni bovine (prodotte da animale di età non superiore a 24 mesi), suine ed avicunicole devono soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e devono presentare il bollo della visita sanitaria, inoltre devono:
- provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente lucani, ciò sarà garantito mediante dichiarazione riportata direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna;
 - essere fresche e non surgelate;
 - di consistenza non flaccida;
 - provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
 - avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;
 - essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;
 - le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
 - il trasporto deve avvenire con mezzi registrati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;
 - la confezione deve riportare un’etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.
- F) **Prodotti ittici:**
 I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di spine, cartilagini e pelle. Sono ammessi prodotti ittici e con la sola eccezione dei bastoncini di pesce non sono ammessi i precucinati surgelati. Allo scongelamento i pesci non devono:
- sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniac, o altro);
 - devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
 - i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.
- G) **Prodotti lattiero caseari:**
- Lo **yogurt alla frutta** deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all’attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunta;
 - **Il formaggio:**
 - da **condimento** deve essere della qualità “Parmigiano Reggiano” o “Grana Padano” e deve:
 - essere di prima scelta;
 - marchiato;
 - avere ottimo sapore e profumo;
 - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- da **pasto** quali:
 - **mozzarella di latte vaccino.** Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici: Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.
 - **formaggi freschi.** I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

H) Il **prosciutto cotto** deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

I) Le **uova** devono essere pastorizzate (senza alcuna preferenza di merito per la dimensione) secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

J) Gli **ortaggi** devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Sono ammessi ortaggi surgelati.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale.

K) **Alimenti conservati:**

- **tonno all'olio di oliva e al naturale** "yellow finn" di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;

- **pomodori pelati** devono essere di qualità superiore e rispondere ai requisiti previsti dagli artt.2 e 3 del D.P.R. n.428/1975 e successive modifiche. Devono essere privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, e s.m., Decreto n.250/1998) e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. I pomodori pelati non devono presentare aspetto, colori e sapori anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

L) **Condimenti:**

- **l'olio extravergine di oliva** usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli

di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

- **il sale** grosso e fino deve essere di tipo iodato.

M) La **frutta** deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
- di prima categoria o di categoria superiore nel rispetto dei Reg.(CE) n.1580/07, n.1221/08 e n.288/09 e ss.mm. ed ii.;
- fisiologicamente matura;
- priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- turgida, senza abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare la normativa vigente in merito.

N) L'**acqua** deve essere del tipo **oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura** da erogare mediante bottiglia in PET da 50 cl.

O) **Altri prodotti** non citati saranno concordati di volta in volta tra il Comune e la Ditta aggiudicataria.

2. Tutti gli alimenti, ad eccezione del pesce e della carne, devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche.

I prodotti biologici di origine vegetale ed animale utilizzati dovranno essere ottenuti impiegando i materiali, le tecniche ed i coadiuvanti ammissibili ai sensi del Reg. CEE n.2092 del 24.06.1991, del Reg. CEE n.1804 del 19.07.1999 e successive modifiche e/o integrazioni, nonché delle leggi nazionali e regionali in materia (legge regionale 20.05.2002, n.18).

3. La biologicità delle derrate alimentari dovrà essere garantita in etichetta da una degli Organismi certificatori autorizzati con Decreto Ministeriale.

L'etichetta dei prodotti biologici dovrà riportare le seguenti indicazioni:

- nome dell'Organismo di Controllo e suo codice;
- la dicitura "Organismo di Controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n. del in applicazione del reg. CEE n.2092/91";
- codice dell'azienda controllata;
- numero di autorizzazione del prodotto;
- l'indicazione "da Agricoltura Biologica – Regime di Controllo CE".

4. La ditta in relazione alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio della fornitura deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

**Art.18 - Modalità di preparazione dei pasti
e generi alimentari vietati**

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta è fatto obbligo di attenersi alle eventuali prescrizioni che verranno impartite dal SIAN, per quanto attiene ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia tecnica alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. La frutta e l'eventuale verdura fresca dovranno essere lavate accuratamente con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. Il centro di cottura deve essere adeguatamente attrezzato, atto a garantire la regolarità della preparazione dei pasti e della fornitura.
6. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
 - cuocere le verdure al forno a vapore;
 - cuocere i secondi piatti al forno, a vapore, lessi, ai ferri-piastra;
 - aggiungere l'olio extra vergine d'oliva possibilmente a crudo;

- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione;
 - conservare le uova in frigorifero tra +4° C e +10° C per non oltre una settimana.
7. E' **assolutamente vietato** utilizzare:
- carne al sangue;
 - cibi fritti;
 - alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
 - dadi da brodo;
 - conservanti ed additivi chimici;
 - paste speciali fresche;
 - prodotti alimentari semilavorati congelati;
 - verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti, fatta esclusione per i bastoncini di pesce;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - prodotti derivati da organismi geneticamente modificati (o.g.m.).

Art.19 – Durata della fornitura

1. Il contratto avrà la durata di tre anni scolastici 2016/17 - 2017/18 e 2018/19 e, precisamente, dalla data di avvio del servizio (presumibilmente il 3 ottobre) e fino al 31 maggio di ciascun anno, salvo quanto indicato all'art.1 - comma 1, o, comunque, dalla data di consegna del servizio, anche in pendenza di contratto.
2. Nel caso in cui, alla scadenza del contratto, il Comune non abbia ancora provveduto ad aggiudicare i servizi per il periodo successivo, l'appaltatore sarà obbligato a continuarli per un periodo massimo di un anno scolastico, ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante (sia nell'*an* che nel *quantum*), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art.20 – Compenso

1. Il compenso annuo viene calcolato sulla base dell'importo unitario posto a base d'asta di € 4,50 (quattro virgola cinquanta, oltre IVA nella misura di legge, per ogni pasto fornito completo e preparato secondo i menù predisposti dal SIAN per gli alunni e per il personale scolastico.
2. Non si procederà ad alcuna revisione del prezzo di aggiudicazione.
3. In relazione a quanto disposto dall'art. 35, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 e delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in €. 992.250,00 (euro novecentonovantadueemiladuecentocinquanta/00) annui pari ad €.4.762.800,00 (euro quattromilionisettecentosessantadueemilaottocento/00), IVA esclusa, l'importo massimo stimato per tutta la durata dell'appalto, in base agli elementi di calcolo riportati nella seguente tabella:

anno scolastico	pasti previsti n.	Prezzo Unità base gara soggetto ribasso	Prezzo complessivo	Onere I.V.A. Attuale aliquota	Spesa complessiva per A.S.
2016/17	220.500	€.4,50	€.992.250	€.39.690	€.1.031.940
2017/18	220.500	€.4,50	€.992.250	€.39.690	€.1.031.940
2018/19	220.500	€.4,50	€.992.250	€.39.690	€.1.031.940
Eventuale Anno di proroga	220.500	€.4,50	€.992.250	€.39.690	€.1.031.940
aumento 1/5 importo contratto		€.4,50	€.793.800	€.31.752	€.825.552
Totale	882.000		€.4.762.800	€.190.512	€.4.953.312

4. I valori contrattuali sopra indicati sono soggetti alla riduzione del ribasso offerto dall'operatore economico aggiudicatario della procedura di gara.
5. Il corrispettivo contrattuale innanzi definito è indicativo e non vincolante per il Comune, in quanto saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti.
6. Con il corrispettivo di aggiudicazione della procedura di gara, rideterminato alla luce del ribasso offerto, l'impresa appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione di che trattasi compreso il costo di esercizio annuale del pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio indicato al precedente articolo 3, comma 1, lettera b), senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi.
7. La fornitura è finanziata con i fondi dei bilanci comunali inerenti gli esercizi finanziari di competenza.

Art.21 – Pagamento

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dalla Ragioneria Comunale, previa adozione di regolare determina di liquidazione, su presentazione di fatture mensili, in formato elettronico secondo i requisiti tecnici stabiliti dal D.M. n.55/2013, corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti e certificate dal RUP mediante apposita dichiarazione, da porre in calce alle stesse, di regolarità e conformità del servizio eseguito dalla ditta con riferimento alle prescrizioni di capitolato.
2. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi del precedente comma, precisando al riguardo, che non si potrà procedere, a norma dell'art.25, comma 3, del D.L. n.66/2014, al pagamento di fatture che non riportino il codice CIG della presente procedura.
3. Trascorso il termine utile suddetto, in assenza di un giustificato ritardo della liquidazione delle fatture presentate e liquidate nei modi e termini innanzi stabiliti, sono dovuti all'impresa gli interessi moratori di cui agli articoli 4 e 5 del D. L.vo n.231/2001, con esclusione di ogni altra indennità.
4. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.
5. La liquidazione del corrispettivo è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità ed alla previa liberatoria dell'Equitalia Servizi S.p.A. in ordine alla regolarità di adempimento dei pagamenti di cui all'art.48-bis del D.P.R. 602/73.
6. I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss.mm. ed ii., recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".
7. Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del corrispettivo contrattuale, la determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n.4 del 07/07/2010 (pubblicata sulla G.U. – Serie Generale del 28/07/2010, n.174) e, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la determinazione della stessa Autorità n.8 del 18/11/2010, e successive.
8. In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi moratori di sorta.

Art.22 – Cause di sospensione del servizio

Modificazione della fornitura

1. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.
2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dal SIAN che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari previste all'art.17 del presente Capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e, comunque, non oltre gg.45 dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

Art.23 – Scioperi e assemblee sindacali

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune darà tempestivamente comunicazione alla ditta.
3. In tal caso, il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

Art.24 – Garanzia

1. L'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto deve costituire garanzia fideiussoria definitiva, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, non inferiore al 10% dell'importo del contratto, incrementabile in funzione dell'offerta, ex art. 103 del d.lgs. n. 50/2016, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa con previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, e l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, svincolabile al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
2. L'importo della garanzia fideiussoria di cui al punto 1), è ridotto del 50% per l'aggiudicatario in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea UNI EN ISO 9001 in corso di validità.
3. L'Amministrazione aggiudicataria provvederà a trattenere la cauzione provvisoria per la mancata consegna del centro di cottura nei termini previsti all'art.4 –comma 3- del presente capitolato e per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario o per rinuncia alla fornitura. Detta cauzione provvisoria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.
4. La cauzione definitiva, intestata alla Tesoreria Comunale – Comune di Matera, potrà essere prestata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. L.vo 1/09/1993, n.385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dalla Banca d'Italia.
5. La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT), per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di € 3.000.000,00.

6. La garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva sarà svincolata con l'osservanza e nei termini stabiliti dalla vigente normativa in materia, con dichiarazione idonea dell'Ente previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, e conseguente rilascio del certificato di regolare esecuzione.

Art. 25 - Subappalto

1. È fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere a terzi, in tutto o in parte, il contratto e/o diritti dallo stesso derivanti, a pena di immediata risoluzione dello stesso, con conseguente incameramento della cauzione versata e risarcimento degli eventuali ulteriori danni.
2. È, tuttavia, ammesso il ricorso a prestazioni di terzi, ovvero il subappalto, nei limiti di legge e nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 105 del D.Lgs. n.50/2016, limitatamente al servizio di trasporto dei pasti dal centro cottura ai singoli terminali di consumo (scuole).
3. Il ricorso a prestazioni di terzi di cui al precedente comma 2 deve avvenire nel rispetto delle norme che disciplinano il subappalto. In particolare, per potersi avvalere del subappalto, all'atto dell'offerta, l'impresa deve dichiarare espressamente la volontà di fare ricorso alle prestazioni di terzi e potrà immettere il subappaltato nel servizio solo se espressamente autorizzato con determinazione del dirigente competente. In ogni caso, l'affidatario risponde direttamente anche dell'attività prestata dal subappaltatore.
4. In caso di subappalto, l'Amministrazione non corrisponderà direttamente ai subappaltatori i pagamenti degli importi dovuti per le prestazioni eseguite da questi ultimi.
5. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo al personale dell'affidatario o del subappaltatore o in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al suddetto personale, l'Amministrazione applicherà le disposizioni di cui all'art.30, comma 5 e 6, del D.Lgs. n. 50/2016.

Art.26 – Aggiudicazione della gara – Recesso unilaterale

1. L'aggiudicazione definitiva è effettuata dal Dirigente “Settore Servizi alla Persona, alla Famiglia, al Cittadino” – Ufficio Scuole, mediante adozione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.
2. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.
3. L'Amministrazione comunale può recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenute ragioni di interesse pubblico connesse al mantenimento degli equilibri economico/finanziari di bilancio, con preavviso di 15 (quindici) giorni solari da comunicarsi all'appaltatore mediante posta elettronica certificata. In tal caso, l'appaltatore avrà diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali stabilite per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo, compensi.

La stazione appaltante può altresì, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016, recedere dal contratto in qualunque momento, previo pagamento delle prestazioni eseguite.

Art.27 – Contratto –avvio anticipato del servizio

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta dovrà stipulare apposito contratto.
2. L'Amministrazione comunale potrà disporre l'avvio e l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, potendosi, dalla mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta in appalto, determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare.
3. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria calcolati sulla fornitura media giornaliera prevista al precedente art. 1 – comma 1, ecc., dipendenti dal contratto, sono a totale carico della ditta.

Art.28 – Risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:
 - a) perdita, da parte della ditta, dei requisiti richiesti per la partecipazione all'appalto;
 - b) comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature e del centro cottura nel caso in cui venga accertato da parte del SIAN, quale Autorità competente grave ed immediato pericolo per la salute pubblica;
 - c) decesso decadenza della licenza di esercizio e dell'autorizzazione/registrazione sanitaria;
 - d) gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
 - e) cessione, anche parziale, del servizio;
 - f) incapacità o rifiuto di effettuare il servizio;
 - g) ritardo dell'avvio del servizio oltre gg.7 (sette) dal termine prefissato;
 - h) fornitura di alimenti la cui non commestibilità sia stata accertata dall'organo di vigilanza dell'ASM (SIAN o servizio Veterinario) e somministrazione di alimenti difformi dalle caratteristiche previste dal presente capitolato, imputabili alla ditta aggiudicataria.
2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili al fornitore, comporterà per quest'ultimo, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.
3. In caso di risoluzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria alle condizioni già proposte dall'originale aggiudicatario in sede di offerta.

Art.29 – Penali

1. La Ditta, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale annuo nel caso di:
 - a) mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso;
 - b) mancata consegna di una sola portata (o primo piatto, o secondo piatto, ecc.), presso ogni singolo plesso;
 - c) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - d) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - e) mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - f) confezionamento non conforme alla vigente normativa;
 - g) etichettatura non conforme alla vigente normativa;
 - h) non corrispondenza dei pasti ordinati da quelli consegnati;
 - i) mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - j) mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al primo o al secondo piatto;
 - k) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
 - l) inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
 - m) inadeguata igiene degli automezzi;
 - n) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura;
 - o) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - p) temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
 - q) mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto al centro di cottura e al trasporto dei pasti;
 - r) mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti;
 - s) mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglette);
 - t) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
 - u) mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
 - v) rinvenimento di parassiti.
2. In ogni caso la ditta deve essere sempre in grado di consegnare i pasti mancanti con la massima celerità.

3. La Ditta, senza pregiudizio di ogni azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale in ogni altro caso in cui, a giudizio motivato dell'Ente appaltante, si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nello svolgimento del servizio.
4. L'Amministrazione comunale, in relazione alla tipologia dell'inadempimento e/o all'entità delle conseguenze legate ai fatti che danno origine all'applicazione delle penali, si riserva la facoltà di applicare le penalità di cui sopra in misura giornaliera ovvero per evento.
5. In presenza degli atti o fatti di cui sopra i competenti uffici comunali procedono alla contestazione formale invitando l'impresa a formulare le proprie controdeduzioni entro 15 giorni.
6. Qualora l'affidatario non adempia a tale incombenza nel termine prefissato o non fornisca elementi ritenuti idonei a giustificare le inadempienze contestate, si disporrà l'applicazione della penale nella misura precedentemente indicata.
7. L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso la possibilità di ovviare agli inconvenienti, mancanze e inadempimenti di cui al presente articolo, addebitando ogni eventuale spesa alla Ditta aggiudicataria a carico della quale restano altresì tutti gli ulteriori oneri e passività derivanti da dette inadempienze e dai provvedimenti che il Comune sarà costretto ad adottare di conseguenza.
8. L'ammontare delle penali è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono, ovvero sulla cauzione.

Art.30 – Definizioni delle controversie

1. Per la risoluzione delle controversie connesse al presente appalto trovano applicazione le pertinenti disposizioni di cui al Titoli I (Contenzioso), Parte IV del D. Lgs. n. 50/2016, tanto riguardo ai rimedi giurisdizionali che a quelli alternativi alla tutela giurisdizionale, se ed in quanto applicabili.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:
 - a) cessione del contratto;
 - b) reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
 - c) mancato rispetto della clausola sociale di cui all'art. 7;
 - d) in ogni altro caso in cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, la Ditta non dia sicuro affidamento nella conduzione del servizio.
3. Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.
4. Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo raccomandata A.R..
5. In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla Ditta salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.
6. Con la risoluzione del contratto sorge nel Comune il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati.
7. In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto il Comune di Matera si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, alle condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.
8. A tutti gli effetti, la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Matera e, pertanto, il Foro competente, per eventuali controversie, sarà quello di Matera.

Art.31 – Trattamento dati personali

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, si precisa che 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 di affidamento del contratto.
2. La gestione informatizzata da parte dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando che la stazione appaltante non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata "titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art.29 del predetto Decreto Legislativo, per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente disciplinare. In virtù di tale designazione, l'impresa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Art. 32 – Recesso del Comune per sopravvenuta disponibilità di Convenzioni

1. Il Comune, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del d.lgs. n. 95/2012 convertito in legge n.135/2012, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, previa comunicazione e con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni, qualora relativamente al servizio in oggetto accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle offerte in sede di gara e l'aggiudicatario non sia disposto ad una revisione del prezzo in conformità ad esse.
2. In caso di recesso, verranno pagate all'aggiudicatario, le prestazioni già eseguite.

Art.33 – Disposizioni finali

1. Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'onere, valgono le norme e le condizioni previste dal bando di gara e dalle ulteriori norme di Legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice Civile, se ed in quanto applicabili.
2. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

IL RUP

F.to Dott. Michele DE BONIS

IL DIRIGENTE

F.to D.ssa Giulia MANCINO

Allegati:

Menù dell'ultimo anno scolastico 2015/2016 (Allegato 1).