



COMUNE DI ROTONDELLA

c.a.p. 75026

PROVINCIA DI MATERA

tel. 0835 / 844111

fax 0835 / 504073

P.zza della Piazza della Repubblica, nr. 5

amministrativo@comune.rotondella.mt.it

www.comune.rotondella.mt.it

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA (ASTA PUBBLICA)
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI DI SCUOLA MATERNA E DEGLI ALUNNI PENDOLARI DI
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO. ANNO SCOLASTICO
2015/2016.-**

C.I.G. ZB51592B87

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO

Visto il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e succ. modif. ed integrazioni;

RENDE NOTO

1 - ENTE APPALTANTE

Il Comune di Rotondella (MT) P.zza della Repubblica,5 - tel. 0835/8441 - Fax 0835/504073 - intende affidare per l'anno scolastico 2015/2016 il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e per gli alunni pendolari della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado, per circa n. 60 pasti giornalieri, con le modalità e le condizioni previste nel Capitolato Speciale di Appalto e nel presente Bando.

2 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta (asta pubblica) con aggiudicazione ai sensi del D.lgs. n. 163/2006 e ss. mm. e ii. L'importo a base di gara per ciascun pasto è il seguente:

- | | |
|--|----------------------|
| 1. alunni Scuola dell'Infanzia | €. 3,50= IVA esclusa |
| 2. alunni Scuola Primaria e Sec. I grado | €. 3,70= IVA esclusa |

L'importo complessivo presunto d'appalto è di circa €. 25.000,00 (oltre IVA).

Trattasi di contratto sotto soglia Comunitaria.

Categoria del servizio: allegato II B del D. Lgs. n. 163/2006. Servizi di ristorazione scolastica.

C.I.G.: ZB51592B87.

3 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE E DOCUMENTAZIONE RICHESTA A CORREDO

Le ditte interessate alla partecipazione dovranno far pervenire al protocollo del Comune, esclusivamente per raccomandata A/R o a mezzo servizio postale autorizzato **entro le ore 13,30 del 15.09.2015**, un plico debitamente controfirmato e sigillato sui lembi di chiusura,

con l'indicazione del mittente. Tale plico dovrà contenere all'esterno la seguente dicitura: "**OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**". Detto plico denominato **Busta A**) dovrà, a pena di esclusione, contenere, oltre ai documenti di gara, due distinte buste, ciascuna a sua volta sigillata e siglata sui lembi di chiusura, recanti le seguenti indicazioni in relazione al rispettivo contenuto:

-Busta B) "Offerta Economica"

-Busta C) "Offerta Qualitativa"

La busta A deve contenere:

- a) Documento comprovante l'effettuato deposito cauzionale provvisorio, nella misura del 2% dell'importo della gara, costituito mediante assegno circolare non trasferibile;
- b) Dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art.46 e 47 del D.P.R. 445/2000 corredata da copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante della ditta, con cui il concorrente attesti:
 - 1) l'iscrizione alla Camera di Commercio per l'attività Gestione Mense Scolastiche o Ristorazione Collettiva. Solo in caso di società dovrà essere indicato che la medesima non si trova in stato di fallimento, liquidazione e non ha presentato domanda di concordato, con precisione dei legali rappresentanti in carica, per le s.n.c. dovranno essere indicati i nominativi di tutti i soci;
 - 2) l'iscrizione al registro prefettizio(solo per le cooperative);
 - 3) di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dai pubblici appalti;
 - 4) la situazione del casellario giudiziale del legale rappresentante. Tale documento è richiesto per il titolare dell'impresa, se trattasi di persona fisica individuale. Per le società commerciali e per le COOP la suddetta certificazione dovrà riferirsi: se si tratta di s.n.c. a tutti i componenti la società; -se si tratta di s.a.s. a tutti gli accomandatari; -per ogni altro tipo di società agli amministratori con potere di rappresentanza;
 - 5) il possesso dell'autorizzazione sanitaria del centro di cottura, rilasciata ai sensi dell'art.2 della legge 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni ed integrazioni, abilitante alla produzione, preparazione e confezionamento di alimenti destinati alla ristorazione collettiva;
 - 6) l'elenco dell'attrezzatura tecnica posseduta per l'espletamento dell' appalto;
 - 7) di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle disposizioni in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro e del D.Lgs 26/05/1997 n.155, in attuazione delle direttive CEE 93/43 e 96/3 concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
 - 8) di accettare tutte le condizioni di funzionamento del servizio riportate nel Capitolato d'oneri e suoi allegati, di essersi recata sul posto ove deve espletarsi il servizio e di aver preso conoscenza delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze, generali e particolari, che possano aver influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e di ritenere congruo il prezzo offerto;
 - 9) di possedere attrezzature, mezzi tecnici, automezzi idonei al trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione e di quanto altro richiesto dal capitolato speciale d'oneri;
 - 10) di esprimere, ai sensi della legge 675/96, il proprio consenso al trattamento dei dati personali forniti al Comune ai soli fini della partecipazione alla presente procedura di gara.
- c) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, e dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1998 n. 403, con la quale il titolare o il legale rappresentante attesta di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 legge 12 marzo 1999 n. 68), o in alternativa

dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, e dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1998 n. 403 con la quale il titolare o il legale rappresentante attesta che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo un numero di lavoratori inferiori a quindici;

d) Fotocopia del documento d'identità del legale rappresentante.

E' ammessa la partecipazione anche ad associazioni temporanee di impresa. Per queste ultime i documenti richiesti devono riferirsi ad ogni impresa facente parte dell'Associazione.

La busta B deve contenere:

L'offerta economica redatta in bollo competente con indicazione, in cifre e in lettere del prezzo del pasto per ciascun alunno, al netto dell'IVA di legge. Tale busta dovrà essere sigillata e siglata sui lembi di chiusura secondo le modalità già indicate.

La busta C deve contenere:

L'offerta qualitativa con gli elementi utili alla valutazione in relazione a quanto indicato nel capitolato d'oneri. Tale busta dovrà essere sigillata e siglata sui lembi di chiusura secondo le modalità già indicate.

In modo particolare dovrà essere indicata:

1. la percentuale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti derivati da agricoltura biologica certificata;
2. distanza del centro di cottura da Rotondella;
3. rispondenza delle derrate alimentari al concetto di filiera corta.

4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La procedura di gara sarà aggiudicata, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs.n.163/2006 e succ. mod. ed int., in favore della Ditta che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione secondo i criteri indicati nell'art. 8 del capitolato speciale d'oneri.

5 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

L'apertura delle offerte avverrà presso la Sala Giunta Comunale, il giorno 16.09.2015 alle ore 10,00;

Quando nell'offerta si riscontri discordanza tra il prezzo espresso in cifra e quello in lettera sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

Oltre il termine perentorio delle ore 13,30 del 15.09.2015, non resta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente e non si farà luogo ad alcuna gara di miglioria e non sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di ulteriore documentazione e/o offerta.

6 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto del servizio oggetto del presente bando avrà decorrenza presumibilmente dal mese di ottobre 2015 fino alla chiusura dell'anno scolastico 2015/2016. Scaduto il termine, il contratto si intende cessato senza necessità di formale disdetta tra le parti.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo, se richiesto, di continuare il servizio alle condizioni vigenti alla scadenza del contratto sino a quando il Comune non abbia provveduto all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a quattro mesi dall'inizio dell'anno scolastico 2015/2016.

7 - ALTRE INFORMAZIONI

Si forniscono altresì le seguenti ulteriori informazioni e prescrizioni:

- a) La gara sarà disciplinata da apposito capitolato speciale d'oneri;
- b) I pasti dovranno essere preparati secondo la tabella dietetica di cui all'allegato 1) del Capitolato. Gli stessi, sia distribuiti in vaschette monoporzionate che in contenitori termici, dovranno rigorosamente essere cotti presso il centro di cottura della ditta partecipante. Non sarà ammessa, in nessun caso, la distribuzione dei pasti precotti. Della particolare tipologia di pasto da fornire l'appaltatore dovrà tenere conto nel formulare l'offerta. L'Ente si riserva la facoltà di effettuare severi controlli, avvalendosi di apposite commissioni e/o del servizio igiene dell'A.S.L.n. 5, sul rispetto del menù giornaliero e sulla effettiva qualità originaria dei pasti stessi, con avvertenza che la scoperta dell'uso di pasti precotti costituirà motivo di risoluzione del contratto;
- c) Il Capitolato Speciale d'appalto per l'affidamento dei servizi è in visione presso l'Ufficio scolastico del comune di Rotondella dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni feriali, escluso il sabato;
- d) La gara sarà esperita alla presenza di chiunque vi abbia interesse;
- e) La durata dell'appalto è prevista per un anno scolastico: 2015/2016, con inizio presumibilmente da Ottobre e termine nel mese di Maggio;
- f) Il servizio risulta finanziato da fondi del Bilancio Comunale. Il pagamento sarà effettuato mensilmente, a servizio effettivamente erogato e sulla base di presentazione di regolare fattura;
- g) L'offerta presentata si considererà vincolante per i concorrenti per il periodo di giorni centoventi decorrenti dalla data di espletamento della gara, trascorsi i quali, senza che sia intervenuta la stipula del contratto o comunque una definitiva determinazione da parte della stazione appaltante, gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi dal proprio impegno;
- h) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Ente si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora, a suo insindacabile giudizio dovesse verificare che anche l'offerta apparentemente più vantaggiosa dovesse risultare non adeguata ai costi ed ai prezzi correnti .

Nessun compenso sarà corrisposto per le spese inerenti all'offerta presentata, sostenuta da tutte le ditte partecipanti, compresa l'aggiudicataria.

Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si fa riferimento al capitolato speciale d'appalto ed alle norme vigenti in materia.

In caso di offerte uguali si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio;

- i) Per l'ammissione alla gara è richiesta la prestazione di un deposito cauzionale provvisorio del 2% dell'importo presunto a base di gara, costituito mediante assegno circolare non trasferibile;
- j) Saranno tassativamente escluse le offerte pervenute oltre il termine fissato per qualsiasi causa o mancanti dei documenti richiesti e quelle prive di sigillo;
- k) L'impresa aggiudicataria dovrà versare, su richiesta di questo Ente e comunque prima della stipula del contratto una cauzione del 10%, dell'importo aggiudicato mediante polizza fidejussoria bancaria od assicurativa;
- l) Le spese di contratto inerenti e conseguenti al presente appalto faranno carico alla ditta aggiudicataria;

- m) Si precisa che l'amministrazione aggiudicatrice, ai sensi di legge, si riserva la facoltà di procedere alla verifica a campione sulla veridicità delle autocertificazioni in originale e di tutta la documentazione atta alla verifica;
- n) Il presente bando sarà pubblicato come segue:
 - i. all'Albo Pretorio on-line Comunale;
 - ii. all'Albo Pretorio on-line dei Comuni di Nova Siri, Policoro, Scanzano J.co, Tursi, Valsinni, San Giorgio Lucano e Colobraro;
 - iii. sul sito ufficiale del Comune di Rotondella: www.comune.rotondella.mt.it;
- o) Per tutto quanto non previsto si fa espresso riferimento al Capitolato d'Oneri e alle norme del D.Lgs. n.163/2006 e succ. modifiche ed integrazioni.

Rotondella, li _____

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
Avv. Giuseppe DIMUCCIO



COMUNE DI ROTONDELLA

c.a.p. 75026

PROVINCIA DI MATERA

tel. 0835 / 844111

fax 0835 / 504073

P.zza della Repubblica, nr. 5

amministrativo@comune.rotondella.mt.it

www.comune.rotondella.mt.it

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER GLI ALUNNI PENDOLARI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO.

Anno Scolastico: 2015/2016.-

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente capitolato:

-La fornitura e distribuzione di circa n. 60 pasti giornalieri, compresa la fornitura di articoli complementari (tovaglioli di carta, bicchieri e acqua), per gli alunni della Scuola dell'Infanzia (plesso di Rotondella/Centro e Rotondella/Due) e degli alunni pendolari della Scuola Primaria e di quella Secondaria di I grado;

-La somministrazione di pasti completi tramite personale dipendente della ditta appaltatrice, in tutti i giorni feriali, escluso il Sabato, i giorni festivi e di vacanza, presso i seguenti locali-refettori:

- Plesso Scuola dell'Infanzia Rotondella /Centro
- Plesso Scuola dell'Infanzia Rotondella/Due

Art. 2 - Importo, finanziamento e durata dell'appalto

L'importo a base d'asta è fissato, per ciascun pasto, come segue:

- per gli alunni della Scuola dell'Infanzia in €. 3,50=IVA esclusa.
- per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di I grado in €. 3,70= IVA esclusa.

L'importo presunto del contratto annuale ammonta complessivamente ad €. 25.000,00= (IVA esclusa).

Non sono ammesse offerte in aumento.

L'importo è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

La durata dell'appalto è prevista per un anno scolastico: 2015/2016 con inizio presumibilmente da Ottobre e termine nel mese di maggio.

Le date precise di avvio e fine servizio saranno rese note alla Ditta per iscritto. Il servizio sarà espletato tutti i giorni della settimana, con esclusione del sabato, dei giorni festivi infrasettimanali e di eventuali altri giorni, per i quali sarà data comunicazione almeno 24 ore prima.

Per nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati o per integrazione al servizio in essere che venissero ritenuti necessari, l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà del ricorso alla procedura negoziata ai sensi di Legge.

L'Amministrazione appaltante si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempimento anche solo parziale da parte della Ditta Aggiudicataria delle clausole contrattuali, previa verifica delle controdeduzioni presentate dal Gestore, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30, senza che la Ditta Aggiudicataria possa pretendere danni o compensi di sorta ai quali essa stessa dichiara già fin d'ora di rinunciare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni relative al numero dei pasti nonché in occasioni di verifica, variazioni e/o modifiche ai generi alimentari previsti dai menù, al fine di migliorare la qualità del servizio.

Art. 3 - Numero dei pasti quotidiani

Il quantitativo dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente in quanto il medesimo sarà stabilito in base alle effettive presenze degli utenti che le Scuole comunicheranno al Gestore entro le ore 9.30 di ogni giorno, per poter programmare le consegne.

Art. 4 - Confezionamento e distribuzione dei pasti

I pasti devono essere composti secondo i menù e le tabelle dietetiche con relative grammature (di cui all'allegato n.1), predisposte dal servizio igiene dell'ASM.

I pasti devono essere preparati dalla Ditta aggiudicataria nel proprio Centro di Cottura, e quindi, a cura e spese della Ditta stessa trasferita presso le sedi sopramenzionate, con mezzi idonei conformi alle disposizioni di legge.

Ai sensi del comma 3 dell'art. 4 della Legge n. 123/2005 la ditta dovrà rendersi altresì disponibile a somministrare, previa richiesta degli interessati, pasti privi di glutine e comunque fruibili da alunni con accertate condizioni di intolleranza alimentare.

I pasti dovranno essere trasportati in contenitori multi-razioni muniti di coperchio a tenuta a loro volta immessi in ulteriori contenitori isotermici in grado di garantire il mantenimento delle temperature imposte dalle normative vigenti in materia. Ogni pasto sarà corredato di un tris di posate, di bicchiere, tovaglietta e tovagliolo di carta; il tutto omologato dal punto di vista igienico.

La Ditta ammetterà alla refezione solamente gli alunni che esibiranno la ricevuta e/o il buono pasto giornaliero e gli insegnanti che effettuano il turno pomeridiano, il cui numero sarà comunicato dal Comune, sentita la Scuola. Il valore dei pasti forniti ad alunni non in regola con il pagamento o ad insegnanti non autorizzati sarà addebitato alla Ditta.

La Ditta aggiudicataria deve garantire la presenza di un numero adeguato di cuochi abilitati, del necessario personale di cucina e di servizio nonché il personale utile al trasporto ed alla somministrazione dei pasti presso i locali-refettorio delle Scuole dell'infanzia.

Tutto il personale impiegato dovrà avere cura di indossare il vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

La Ditta aggiudicataria, infine, deve garantire in ogni caso il servizio e la piena efficienza degli impianti, anche in occasione di eventuali scioperi del personale del comparto ristorazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, soprattutto nel caso in cui nel corso dell'appalto subentrino disposizioni sanitarie di modifica delle tabelle dietetiche, di apportare nel corso della fornitura variazioni qualitative dei generi alimentari dei menù, delle tabelle dietetiche e relative grammature senza peraltro comportare modifiche al costo pasto accordato.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualunque motivo, nonché di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal precedente art. 2.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa, nonché all'ingresso di ogni plesso scolastico in modo da essere ben visibile da parte dei genitori.

Art. 5 - Centro di cottura

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a garantire, provvedendo a propria cura e spese, la piena efficienza di tutte le attrezzature e di tutti i materiali necessari per l'effettuazione del servizio.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a sue spese e a suo rischio e pericolo all'organizzazione di tutto quanto è relativo all'espletamento del servizio, comprendente l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate, la preparazione e il trasporto dei pasti nonché la pulizia dei locali di cucina, dei mobili e delle attrezzature varie in dotazione ad essa. Il centro di cottura dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria intestata alla Ditta partecipante di cui all'art. 2 della 30/04/1962, n. 283. Detto centro di cottura dovrà essere autorizzato alla produzione, preparazione e confezionamento dei pasti.

Art. 6 - Norme igieniche del personale

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura distribuzione e sorveglianza dovrà indossare i già citati indumenti, ricambiabili quotidianamente e dovrà rispettare tutto quanto previsto nell'Allegato n. 2 "*Programma e modalità di pulizia e di sanificazione*".

Art. 7 - Orario di consegna dei pasti

La consegna dei pasti dovrà avvenire dalle ore 11,45 alle ore 12,00.

Tale orario potrà essere modificato secondo le esigenze didattiche, su disposizione del Dirigente Scolastico.

provenienza degli alimenti sopra indicati:

- | | |
|-----------------------------|----------|
| - dalla Provincia | punti 10 |
| - dalla Regione Basilicata | punti 7 |
| - da altre regioni d'Italia | punti 4 |
| - da paesi UE | punti 1 |
| - da paesi extra UE | punti 0 |

Per tutta la durata dell'appalto, nel caso occorra provvedere alla sostituzione della Ditta Appaltatrice, si procederà rivolgendosi alla seconda Ditta miglior offerente in sede di gara.

Si precisa, inoltre, che se una Ditta aderente ad un'associazione d'impresa di cui all'art. 11 del D.L. n. 157/95 partecipi alla stessa gara a titolo individuale e quale associata in uno o più raggruppamenti, si procederà alla esclusione di tutte le offerte presentate dalla Ditta medesima, sia da sola che in associazione con altre. Parimenti si procederà nei confronti di consorzi e consorziate.

Nessun compenso sarà dovuto alle Ditte partecipanti per la presentazione delle offerte.

Art. 9 - Controlli

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

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio con personale munito di tessera di idoneità sanitaria, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini, ecc. e di quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato; in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, nonché il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio, nonché sulla quantità e qualità dei pasti serviti.

Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.L. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

La Ditta Appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempimenti rispetto a quanto previsto nel Capitolato, si procederà alle applicazioni delle seguenti penalità:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 90% dell'importo totale dei pasti che avrebbero dovuto essere somministrati in quel giorno dalla Ditta;
- qualora le grammature di ogni tipologia competente il pasto quotidiano (primo, secondo, contorno e frutta) fossero riscontrate, nella media dei campioni esaminati, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, una penalità pari al 25% dell'importo totale dei pasti forniti in quel giorno dalla Ditta Appaltatrice;
- qualora fossero forniti prodotti diversi (se non precedentemente concordati con l'Amministrazione Comunale) da quelli indicati nelle tabelle dietetiche, sarà applicata una penalità pari al 25% dell'importo totale dei pasti forniti in quel giorno dalla Ditta.

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate, poi triplicate.

In caso di ulteriore recidiva o qualora si verificassero da parte della Ditta Appaltatrice inadempimenti tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto prima della scadenza, procedendo alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità sarà notificata unitamente alla contestazione dell'inadempienza.

La Ditta Appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue eventuali controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità di ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla Ditta in via amministrativa.

Art. 10 - Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione, che sarà notificata alla Ditta interessata con lettera raccomandata, costituirà l'impegno per l'Aggiudicataria a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata.

Successivamente, alla esecutività della determinazione di aggiudicazione dovrà addivenirsi alla stipulazione del formale atto. Le spese inerenti e conseguenti la stipula di tale atto saranno totalmente a carico della Ditta Aggiudicataria.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al versamento della cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo netto annuo del contratto, in contanti o mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

Nel caso di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla Ditta Aggiudicataria e fatti salvi i maggiori diritti, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

La cauzione verrà restituita a completamento del servizio dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria trascurasse ripetutamente o in modo grave l'adempimento delle presenti condizioni ovvero risultassero violate le norme igienico sanitarie, l'Amministrazione potrà a pieno diritto, senza formalità di sorta, risolvere ogni rapporto con la Ditta stessa, con diritto al risarcimento degli eventuali danni inoltre all'incameramento della cauzione definitiva

Art. 11 - Fatturazione e Tracciabilità Finanziaria

Il prezzo di aggiudicazione, di cui all'art. 2, sarà liquidato alla Ditta Appaltatrice sulla base dei pasti effettivamente consegnati, su presentazione di regolare fattura.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, ecc. necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso o non, previsto dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il pagamento della fornitura e delle conseguenti prestazioni accessorie seguirà di norma la presentazione delle relative fatture mensili, che dovranno essere corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite e di ogni altra documentazione che l'Amministrazione riterrà utile e necessaria per i controlli.

Le fatture devono essere compilate indicando il numero dei pasti consegnati nel corso del mese; il pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

Art. 12 - Norme generali

La Ditta Aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e, in genere, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, specialmente quelli riguardanti e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, indipendentemente dal presente Capitolato. La Ditta Aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente Capitolato e risponderà dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati, dal personale o dai mezzi impiegati, nello svolgimento del servizio.

La Ditta Aggiudicataria è, inoltre, responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette maestranze. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza

delle suddette norme, di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento.

Art. 13 - Personale

La Ditta Aggiudicataria nel procedere all'assunzione di ulteriore personale rispetto a quello di cui dispone, per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, si impegna ad assumerlo prioritariamente nell'ambito del Comune di Rotondella. Il personale dovrà osservare modi seri e cortesi con i commensali, essere diligente nel servizio e non usare comportamento o linguaggio riprovevole.

La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare tutto quanto previsto dal vigente CCNL di categoria in materia di personale dipendente.

Art. 14 - Divieto di subappalto

E' assolutamente proibito alla Ditta Aggiudicataria di subappaltare o comunque cedere il contratto del servizio, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al servizio di trasporto dei pasti e, tramite il proprio personale deve eseguire tutte le operazioni necessarie per la loro somministrazione.

Art. 15 - Spese

Tutte le spese di appalto o di contratto (registro – bollo – quietanze – diritti di segreteria – ecc.) nonché ogni altra agli stessi accessoriata e conseguente, sono a totale carico della Ditta Aggiudicataria. L'IVA sarà applicata a termini di legge.

Art. 16 - Norme generali

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente Capitolato e che potranno essere prescritti in proseguo nel corso della durata dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Art. 17- Foro competente

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

Per tutte le controversie che dovrebbero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente Capitolato è competente il Foro ove ha luogo l'esecuzione del contratto.

ALLEGATO 2 – PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E DI SANIFICAZIONE

Nell'esecuzione della pulizia e della sanificazione dovrà essere garantito il rispetto delle regole minimali qui di seguito riportate.

Oltre alla spazzatura a secco (rimozione con scope, spazzole od altri utensili dei residui di lavorazione e dello sporco dei pavimenti o delle superfici), alla detersione con soluzioni (meglio se in acqua calda) detergenti più o meno alcaline che rimuovono il grasso, occorre risciacquare e periodicamente igienizzare con soluzioni igienizzanti – a base di cloro o alcool.

Inoltre è previsto l'uso di detergenti acidi per la rimozione del calcare dalle superfici.

Nelle tabelle di sanificazione di seguito riportate vengono dettagliate tutte le operazioni previste suddivise temporalmente.

Occorre comunque tenere presente che:

1. Le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai locali mensa e sono stati riposti nei frigoriferi o magazzini – E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti od attrezzature (affettatrice, pelapatate, ecc.) se questa sono lontane da altri alimenti in lavorazione e non si fa polvere.
2. Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro.
3. Vanno seguite le proposte di lavoro contenute nel piano di sanificazione e rispettate le indicazioni dei prodotti chimici riportate sulle schede tecniche.
4. Al termine delle operazioni di pulizia è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle in un luogo esclusivamente utilizzato a tale scopo, o comunque isolarle dal resto delle derrate.
5. Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia: ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al responsabile ed all'ufficio del Comune.

All'interno del locale di cucina devono essere appesi i seguenti cartelli su:

- a) pulizia della persona;
 - b) divieti;
 - c) indumenti;
- e deve essere informato il personale sul contenuto degli stessi.

PULIZIA DELLA PERSONA

E' indispensabile lavare accuratamente le mani:

- prima di toccare gli alimenti
- dopo essere stati in bagno
- quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti
- dopo ogni pausa pranzo
- ogni qualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia
- dopo ogni volta che ci si è soffiati il naso

Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere. Le unghie vanno mantenute corte, pulite e senza smalto. Vanno mantenute la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura.

DIVIETI

E' vietato:

- assaggiare il cibo con le dita
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi ditali o guanti di gomma
- indossare braccialetti, anelli, orologi da polso
- fumare
- starnutire o tossire sugli alimenti

EVITARE

- il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti (bisogna utilizzare guanti a perdere, cucchiai, spatole, coltelli, pinze, ecc. naturalmente puliti)
- di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

INDUMENTI

- Tutti gli operatori devono indossare indumenti protettivi puliti.
- I capelli devono essere sempre raccolti in cuffie o berretti.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro.
- Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti.

Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati.

DISINFESTAZIONE

Comprende la derattizzazione, disinfezione contro insetti volanti, deblatizzazione. Per derattizzazione si intende la lotta contro i topi (*mus-musculus*) e ratti (*rattus norvegicus*) mediante posizionamento di esche avvelenate a base di principi attivi anticoagulanti in appositi contenitori di sicurezza segnalati con apposita cartellonistica.

Si può consigliare l'alternanza di due principi attivi quali il clorofacinone e il bromadiolone.

Per quanto possibile bisogna attuare l'opera di prevenzione all'infestazione e cioè:

- individuare le vie d'accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc.
- controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.

Gli interventi devono essere più concentrati nel periodo primavera e autunno per un totale di sei all'anno, salvo interventi eccezionali.

Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpumotella, l'ephestia, la vespa, ecc..

Si può consigliare l'uso di lampade che emettono radiazioni luminose posizionate in prossimità delle porte di accesso. Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno secondo l'andamento stagionale.

Per deblatizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blatella germanica; si può consigliare l'irrorazione dell'ambiente con prodotti aventi principi attivi quali la permetrinae e il clorpyrifos-piretro.

Se vengono scelti prodotti atomizzabili nell'ambiente si devono assolutamente coprire tutte le superfici e attrezzature e successivamente si deve lavare accuratamente tutto.

Gli interventi annuali possono essere in numero di 6-8. Per ogni tipo di infestazione bisogna predisporre adeguato monitoraggio onde verificare quale è il livello dell'infestazione in modo continuo nel tempo ed eventualmente predisporre un intervento straordinario.

SANIFICAZIONE

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: detersione e disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guide per una corretta sanificazione:

- la detersione deve sempre avvenire alla fine della giornata lavorativa e anche durante brevi soste di lavoro e all'intervallo del pranzo;
- si consiglia l'uso di detergenti adatti allo scopo e cioè per ambienti di produzione alimentare;
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalle superfici (es. tavoli, ripiani, ecc.), attrezzi (es. affettatrici, impastatrici), utensili (es. posate, ecc.);
- le attrezzature, affinché siano perfettamente sanificate, devono essere smontate tutti i giorni in ogni loro parte e si deve fare attenzione che non esistano angoli inaccessibili e per questo fonte di inquinamento;
- si sciacqua il detergente;
- si disinfetta con prodotto idoneo utilizzando scrupolosamente in concentrazione consigliata dal fornitore;

- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante ;
- al mattino si deve risciacquare tutto prima di riprendere il lavoro;
- è buona norma controllare almeno una volta la settimana se effettivamente la procedura di sanificazione viene eseguita correttamente mediante indagini ambientale.

**TABELLA DI SANIFICAZIONE
OPERAZIONI GIORNALIERE DOPO OGNI USO DELLE ATTREZZATURE**

Punto di intervento	Tipo di intervento	Prodotto	Modalità d'uso	Attrezzature
Magazzino	Rimozione residui e macchie Con riordino derrate		Manuale	Scopa e palette
Servizi e Pavimenti sanitari	Scopatura e detersione. Deter. / disin. / risciacquo	Detergenti. Deter. / disinf.	Manuale	Panni Spugna / secchi
Personale, mani, camici da cucina	Deter. / risciacquo / asciug. Detersione	Detergenti Detergenti specifici	Manuale Meccanico	Dosatori e asciugamani a perdere – Lavatrici.
Griglie scarico cucine	Rimozione residui. Detersione	Detergenti	Manuale Man. / immers.	Guanti, panni, spugna, secchi.

OPERAZIONI SETTIMANALI

Frigoriferi, interno scaffali, freezer	Detersione	Detergente	Manuale	Panni spugna
Pavimenti magazzino	Detersione	Detergente	Manuale	Panni spugna
Pavimenti cucina e self-service, tavoli, sedie e cappe	Disinfezione (se non si usano giornalmente detergenti cloro attivi)	Disinfezione al cloro attivo	Manuale	Panni spugna / guanti
Servizi arredi, pavimenti, piastrelle e superfici, soffitti, sanitari.	Disinfezione, risciacquo, deragnatura, disincrostazione	Disinfettante al cloro Prodotto acido	Manuale Manuale Manuale	Panni spugna / guanti
Bagnomaria / cuoci pasta	Disinfezione Risciacquo	Disinfettante Cloro attivo	Manuale	Panni spugna / guanti
Canaline scarico e griglie	Controllo deflusso e scarico. Rimozione residui detersione	Detergente alcalino	Manuale Manuale Immersione	Guanti, spazzole, panni spugna / guanti