

COMUNE DI BOLSENA

PROVINCIA DI VITERBO

UFFICIO AFFARI GENERALI

Gestione dei servizi di refezione scolastica e di preparazione e fornitura a domicilio di pasti agli anziani

- PERIODO 01/01/2016 – 31/03/2017

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto i seguenti servizi:

- Servizio di refezione scolastica, da effettuarsi su n. 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico regionale, comprende essenzialmente le seguenti prestazioni:
 - a) approvvigionamento generi alimentari
 - b) preparazione dei pasti caldi giornalieri e cottura dei cibi nei locali cucina del polo scolastico di Via de Gasperi di Bolsena
 - c) allestimento dei tavoli e fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso
 - d) sporzionamento e distribuzione dei pasti
 - e) pulizia e riordino della cucina, del refettorio e delle stoviglie
 - f) smaltimento dei rifiuti in osservanza alle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata
 - g) rilevazione presenze giornalieri e rendicontazione da allegare alle fatture.

Hanno titolo ad usufruire del servizio gli alunni della scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria (nei casi di rientro pomeridiano) nonché il personale docente e il personale ausiliario su indicazione della direzione scolastica.

- Servizio di preparazione e fornitura a domicilio di pasti agli anziani, secondo la domanda e per un numero massimo non superiore a 40 utenti, da effettuarsi su n. 6 giorni settimanali, dal lunedì al sabato, ininterrottamente per il periodo 01/01/2016 – 31/03/2017, comprende essenzialmente le seguenti prestazioni:
 - a) approvvigionamento generi alimentari
 - b) preparazione dei pasti caldi giornalieri e cottura dei cibi nei locali cucina del polo scolastico di Via de Gasperi di Bolsena
 - c) confezionamento dei pasti in contenitori monouso forniti dallo stesso affidatario
 - d) consegna a domicilio dei pasti mediante adeguato mezzo di trasporto di proprietà o piena disponibilità della cooperativa affidataria
 - e) pulizia e riordino della cucina e delle stoviglie
 - f) smaltimento dei rifiuti in osservanza alle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata
 - g) rilevazione pasti giornalieri e rendicontazione da allegare alle fatture.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata **dal 01/01/2016 al 31/03/2017**.

Si precisa che il servizio, per quanto concerne la refezione scolastica, è legato al calendario scolastico regionale e quindi è richiesto per circa 9 mesi annui con esclusione dei periodi di festività e vacanze. Per quanto concerne, invece, il servizio di fornitura a domicilio di pasti agli anziani esso avrà carattere continuativo per l'intero periodo con esclusione delle festività.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Il Comune si riserva la facoltà di procedere alla proroga tecnica del contratto alle medesime condizioni economico-gestionali nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, nella misura strettamente necessaria.

Il Responsabile del Settore si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio, con congruo preavviso, senza che la cooperativa abbia diritto ad indennità o risarcimenti di alcun titolo.

Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della cooperativa aggiudicataria i seguenti obblighi:

- per il Servizio di refezione scolastica

- 1) Predisposizione del menù settimanale in conformità alle norme di cui alla D.G.R. Lazio n. 40/2011, di recepimento delle Linee di Indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica. Detto menù dovrà ottenere la preventiva approvazione istituzionale da parte della AUSL Viterbo U.O. Struttura Dipartimentale Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Si allegano le tabelle relative agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche e relative alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica. In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare dovranno essere seguite le apposite istruzioni di cui alle citate linee di indirizzo per la preparazione e distribuzione (vedi Allegati sub A e B). La cooperativa aggiudicataria dovrà altresì garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose. L'aggiudicatario, infine, dovrà impegnarsi, qualora richiesto, alla sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o altri eventi eccezionali (vedi Allegato C menù di emergenza);
- 2) Fornitura di tutti i generi alimentari del menù settimanale;
- 3) Fornitura, preparazione e distribuzione di frutta fresca agli alunni della scuola dell'Infanzia, a metà mattina, secondo l'orario che verrà comunicato ad inizio anno scolastico dall'Istituzione scolastica;
- 4) Preparazione giornaliera dei pasti nei locali cucina del Polo scolastico di via De Gasperi di Bolsena, sporzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento a cura dell'aggiudicatario del numero degli stessi;
- 5) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio;
- 6) Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- 7) Fornitura di eventuali attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 8) Forniture dei prodotti a perdere: tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri (in plastica o in carta);
- 9) Rilevazione quotidiana delle presenze, ritiro dei buoni pasto e solleciti agli utenti per ritardi nella consegna dei buoni, con comunicazione periodica all'ufficio comunale degli alunni che hanno usufruito della mensa senza aver consegnato il buono;
- 10) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 11) Smaltimento dei rifiuti in osservanza alle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

- per il Servizio di preparazione e fornitura a domicilio di pasti agli anziani

- 1) Approvvigionamento di generi alimentari in modo da assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, pane, contorno, frutta o yogurt o dolce nel rispetto dello schema alimentare di cui all'allegato D;
- 2) Preparazione dei pasti caldi giornalieri e cottura dei cibi nei locali cucina del polo scolastico di Via de Gasperi di Bolsena. Il servizio dovrà essere effettuato una volta al giorno (pranzo);
- 3) Confezionamento dei pasti in contenitori monouso forniti dalla cooperativa aggiudicataria;
- 4) Consegna a domicilio dei pasti mediante adeguato mezzo di trasporto di proprietà o piena disponibilità della ditta aggiudicataria nel rispetto della fascia oraria 11.30/13,30 salve diverse disposizioni impartite dal competente ufficio. E' obbligatoria la disponibilità di un mezzo di riserva;
- 5) Pulizia e riordino della cucina e delle stoviglie;
- 6) Smaltimento dei rifiuti in osservanza alle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata;
- 7) Rilevazione pasti giornalieri, ritiro dei buoni consegna e rendicontazione da allegare alle fatture;
- 8) Attivazione dei pasti a domicilio per i nuovi utenti anche il giorno stesso della richiesta, purchè entro le ore 10.00 pervenga comunicazione dall'ufficio servizi sociali del Comune.

B) La cooperativa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1) Misure di sanificazione ambientale. Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici e spogliatoi riservati al personale, lavelli, sia al centro di cottura che nel refettorio. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Fornitura di detersivi, carta igienica e tovagliette asciugamani. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa. Per le materie prime, la cooperativa è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) fornitura delle materie prime coincidenti a quanto indicato nell'offerta tecnica;

b) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;

c) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

d) conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

e) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;

f) è fatto divieto assoluto e tassativo di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

g) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

h) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point).

La cooperativa assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

La cooperativa libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 4- Pasti previsti

Il numero medio annuo dei pasti da somministrare per l'intero periodo è stimato in 24.700, di cui n. 17.500 pasti per il servizio di refezione scolastica (la cui l'utenza è rappresentata per il 68% ca. dai frequentanti la scuola dell'infanzia, per il 24% ca. dagli alunni della scuola primaria e dal personale scolastico avente diritto per il restante 8%) e n. 7.200 pasti per il servizio di preparazione e fornitura pasti a domicilio agli anziani (media utenti 22) da effettuarsi nel periodo 01/01/2016-31/03/2017.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'affidatario possa avanzare pretesa alcuna.

Art. 5- Altri obblighi dell'aggiudicatario

E' impegno contrattuale per l'aggiudicatario fornire i medesimi servizi di mensa scolastica a vantaggio dei bambini che frequentano l'Asilo Nido Comunale in Via IV Novembre n.5. In tal caso la cooperativa dovrà preparare i pasti, nel rispetto delle regole tecniche sopra elencate e in conformità al menù definito dalla

AUSL competente per territorio (vedi Allegato E), provvedendo quindi alla consegna, sempre con mezzo idoneo al trasporto, presso la sede della Scuola. Il corrispettivo sarà calcolato applicando la percentuale di ribasso offerta all'importo già determinato in Euro 4,50 a pasto, per un importo massimo stimato per il periodo oggetto dell'appalto di € 5.000,00 (iva esclusa).

Art. 6 - Ammontare dell'appalto

L'importo complessivo della fornitura dei pasti (stimato per tutta la durata dell'appalto in n. 24.700 pasti) ammonta a presunti Euro 141.400,00 oltre IVA 4% **comprensivo degli oneri della sicurezza quantificati in € 150,00 non soggetti a ribasso** (vedi Allegato F – DUVRI). A tale importo dovrà aggiungersi la somma massima presunta di € 5.000,00 per la preparazione e fornitura dei pasti agli utenti del Nido comunale per un valore complessivo dell'appalto stimato in € 146.400,00 oltre IVA. L'importo a base d'asta per il servizio di refezione scolastica ammonta ad € 5,37 a pasto; l'importo a base d'asta per il servizio di preparazione e fornitura a domicilio di pasti agli anziani ammonta ad € 6,50 a pasto.

Art.7 – Cauzione provvisoria e definitiva

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) del valore complessivo dell'appalto stimato, pari ad € 2.928,00 costituita alternativamente:

- da versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria del Comune di Bolsena;
- da fideiussione bancaria o polizza assicurativa, avente validità per almeno 180 giorni dalla data stabilita per il termine di presentazione delle offerte.

La cauzione dovrà comunque essere predisposta nel rispetto dello schema di polizza tipo previsto dal Decreto del Ministero delle Attività Produttive n. 123 del 12.03.2004.

La cauzione deve essere intestata al Comune di Bolsena in qualità di beneficiario. Essa sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione provvisoria e al concorrente aggiudicatario all'atto della sottoscrizione della convenzione.

Inoltre la cauzione sarà utilizzata per il pagamento della eventuale sanzione pecuniaria stabilita nella misura dell'1 per mille del valore della gara, per l'incompletezza, la mancanza ed ogni altra regolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui al comma 2 art. 38 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. Qualora il concorrente non intenda regolarizzare la documentazione presentata, incorrerà nella sola esclusione dalla procedura.

Non è ammessa la possibilità di riduzione della cauzione al 50% nel caso di possesso di attestazione di qualità aziendale.

L'aggiudicatario è tenuto a prestare cauzione definitiva a garanzia della perfetta esecuzione del contratto pari al 10% del valore complessivo dell'appalto stimato al netto del ribasso offerto ai sensi, termini e modalità di cui all'art. 113 del richiamato D.Lgs. 163/2006 e successive m.i. La cauzione definitiva è prestata mediante fideiussione bancaria, emessa da istituto di credito o banca autorizzati a svolgere l'attività di cui all'art. 10 del D.Lgs. 385/1993, o polizza assicurativa, emessa da compagnia assicuratrice abilitata al ramo cauzioni. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dovrà essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante oltre a quant'altro previsto dalla normativa applicabile.

Art. 8 - Modalità di esecuzione del servizio – Clausola sociale

I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa, sita nel plesso scolastico di proprietà comunale, da un numero adeguato di addetti che garantisca oltre alla qualità del servizio anche lo svolgimento delle attività di cucina in tempo utile per non interferire con le attività didattiche. In caso di comprovati ritardi o malfunzionamenti nel servizio, l'appaltatore si impegna ad aumentare il numero degli addetti.

In caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'aggiudicatario l'obbligo di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che vi erano già adibiti quali soci lavoratori e dipendenti del precedente titolare di convenzione.

Trattandosi di affidamento in deroga al Codice degli Appalti, mediante lo strumento del convenzionamento ex art. 5 Legge 381/1991, per finalità di inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, dovrà in ogni caso essere garantito l'impiego di almeno n. 2 unità rientranti nelle relative casistiche previste per legge, con apposito progetto di inserimento lavorativo.

I pasti relativi alla refezione scolastica dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche, in base alle proprie esigenze didattiche. A solo titolo esemplificativo si indicano gli orari e i turni relativi all'A.S. 2015/2016:

- Scuola dell'Infanzia – tutti i giorni da lunedì a venerdì – turno unico ore 12,20
- Scuola Primaria – nella sola giornata del martedì – turno unico ore 13,15

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

Per quanto concerne il servizio di pasti agli anziani l'ufficio servizi sociali provvederà a comunicare all'affidatario il numero degli utenti che usufruiscono del servizio, con i dati relativi al domicilio. Eventuali variazioni sul numero degli utenti, sia per cessazioni che per nuove attivazioni, verranno tempestivamente comunicate dallo stesso ufficio a mezzo fax o e-mail, secondo le modalità concordate tra le parti.

Art.9 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La cooperativa appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La cooperativa dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art.10 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati dall'aggiudicatario in base al numero degli utenti giornalmente rilevato e nel rispetto dei menù comunicati e approvati.

I pasti dovranno essere preparati nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando soffritti e frittiture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina, privilegiando in ogni caso l'utilizzo di sale iodato, e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura;
- 6) utilizzare frutta e verdura di stagione.

La cooperativa aggiudicataria garantisce la rispondenza dei prodotti e delle procedure di lavorazione alle caratteristiche igienico- sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato e ai contenuti dell'offerta tecnica.

La cooperativa dovrà fornire, allo stesso prezzo, a richiesta delle Istituzioni scolastiche, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASL, per studenti che debbano seguire "diete speciali personalizzate" (es. per celiaci, diabeti, neuropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, allergie alimentari, ecc.)

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OGM).

Art.11 Rispetto della normativa – potere sostitutivo della stazione appaltante

La cooperativa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione di legge in vigore o che potrà intervenire nel corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre la cooperativa aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'appaltatore è responsabile dell'osservanza della

richiamata normativa anche nell'eventualità di subappalto non autorizzato e senza pregiudizio per gli altri diritti del committente. In seguito all'entrata in vigore della legge 28/01/2009 n.2 l'amministrazione provvederà ad acquisire d'ufficio, in occasione della liquidazione, il documento unico di regolarità contributiva (DURC) attestante la regolarità dell'impresa in ordine ai versamenti contributivi e previdenziali. In ottemperanza all'art.4 del D.M. n.207/2010, nel caso in cui dal documento unico di regolarità contributo emerga un'inadempienza contributiva relativa a uno o più lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, per il tramite del responsabile del procedimento, procederà a trattenere dalle somme spettanti per il servizio svolto, l'importo corrispondente all'inadempienza e corrisponderà direttamente il pagamento di quanto dovuto ai fini contributivi agli enti previdenziali ed assicurativi competenti.

Art. 12 – Altre condizioni dell'appalto

1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

Nell'esecuzione del servizio la cooperativa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio;

2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e D.Lgs n. 81/08 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità;

3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.

a) Alla cooperativa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di via De Gasperi adibiti a cucina e a mensa senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;

b) alla cooperativa saranno concessi in uso anche gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto.

La cooperativa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;

c) alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;

d) l'Amministrazione fornirà gratuitamente l'energia elettrica, l'acqua e il gas;

e) Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:

- l'ordinaria manutenzione dei locali;

- qualsiasi tipo di manutenzione ordinaria delle attrezzature in uso;

- tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia;

- l'eventuale approvvigionamento e fornitura di acqua oligominerale naturale, nei casi di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica.

4) Obbligo particolare.

E' fatto obbligo alle cooperative partecipanti di effettuare un sopralluogo ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente.

La cooperativa aggiudicataria, per l'esercizio delle attività del servizio, deve acquisire, a propria cura e spese, tutte le licenze, le autorizzazioni e nullastata previsti dalla legge e dai regolamenti. L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato al Comune per gli atti e i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Art. 13 - Responsabile tecnico

La cooperativa aggiudicataria, all'atto della sottoscrizione della convenzione, dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 14 - Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la cooperativa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 15 - Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte degli amministratori e/o rappresentanti dei genitori, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

Art. 16 - Procedura d'aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi degli artt. 20 e 27 del D. Lgs 163/2006, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

A) OFFERTA TECNICA: PUNTI MASSIMI 80/100**B) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI MASSIMI 20/100**

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata.

In riferimento a ciascuno dei suddetti elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei prodotti dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento, rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta. A questo proposito si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

Punto A) – OFFERTA TECNICA

Per la valutazione degli elementi riferiti all'offerta tecnica, sono considerati i seguenti criteri qualitativi e gestionali e relativi sottocriteri con l'attribuzione dei corrispondenti punti massimi in relazione ai parametri di valutazione di seguito individuati:

N.	Criteri	Sottocriteri	Punti max	Parametri di valutazione
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MASSIMO 30 PUNTI	Organico dedicato al servizio nel Comune di Bolsena impiegato per produzione pasti, somministrazione, trasporto e riassetto.	15	Fino a due persone impiegate contemporaneamente: nessun punteggio Fino a tre persone impiegate contemporaneamente: punti 5 Fino a quattro persone impiegate contemporaneamente: punti 10 Oltre quattro persone: punti 15
		Professionalità impiegate con riferimento all'inquadramento professionale e alle relative qualifiche	5	Impiego fisso di una unità contrattualmente inquadrata nella qualifica di cuoco: nessun punteggio Impiego fisso di almeno due unità contrattualmente inquadrata nella qualifica cuoco: 5 punti
				Presenza fissa in organico aziendale di personale idoneo alle sostituzioni, consistenza numerica e qualifiche

		Modalità di gestione delle emergenze	7	<p>1 punto per ogni sostituto disponibile fino ad un massimo di 3 punti</p> <p>Disponibilità di un centro di cottura alternativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • nel Comune di Bolsena : 4 punti • Entro 20 km: 3 punti • Entro 30 Km: 2 punto Entro 40 Km: 1 punto • Oltre 40km: nessun punteggio
		Piano dei trasporti per approvvigionamento derrate e distribuzione dei pasti	3	<p>Impiego ordinario nel servizio di n. 1 automezzo idoneo dedicato di proprietà o piena disponibilità: nessun punteggio</p> <p>Impiego ordinario nel servizio di più di un automezzo idoneo dedicato di proprietà o piena disponibilità: punti 3</p> <p><i>n.b. è obbligatoria la disponibilità di un mezzo di riserva</i></p>
2	<p>MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI</p> <p>MASSIMO 30 PUNTI</p>	Approvvigionamento alimenti presso fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica	10	<p>Centrale unica di acquisto: nessun punteggio</p> <p>Almeno due fornitori: 2 punti</p> <p>Almeno tre fornitori: 6 punti</p> <p>Almeno quattro fornitori: 8 punti</p> <p>Oltre quattro fornitori: 10 punti</p>
		Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: - IGP, DOP o DOC - Alimenti a km 0 - Alimenti Biologici	15	<p>Olio: 5 punti Pasta: 5 punti Formaggi: 3 punti Legumi: 2 punti</p> <p>(obbligatorio allegare scheda prodotto)</p>
		Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio del Comune di Bolsena	5	Punti 5
		Incontro annuale sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli	4	Punti 4

3	ATTIVITA' RICREATIVE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE MASSIMO 10 PUNTI	alunni della Scuola dell'Infanzia con presenza di un dietologo/nutrizionista		
		Disponibilità a proporre menù tradizionali nel periodo Natalizio e Pasquale	3	Punti 3
		Organizzazione di una festa di fine anno per l'utenza scolastica con oneri a totale carico della cooperativa	3	Punti 3
4	MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO MASSIMO 10 PUNTI	Fornitura attrezzatura ad integrazione delle disponibilità del locale refettorio	4	Forniture brocche acqua in vetro : Punti 2 Fornitura cestini per pane: Punti 2
		Gestione informatizzata gestione presenze con scambio di file	1	Punti 4
		Indagine di customer satisfaction	1	Una indagine annuale di qualità del servizio: Punti 2
		Fornitura attrezzatura ad integrazione delle disponibilità della cucina	4	Disponibilità per il periodo del servizio di un abbattitore di temperatura per alimenti: Punti 2 Disponibilità per il periodo del servizio di una lava posate e bicchieri: Punti 2

Punto B)

All'offerta con la percentuale di ribasso maggiore verranno attribuiti 20 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{(20 \times \text{percentuale offerta})}{\text{Percentuale di ribasso migliore offerta}}$$

Saranno escluse le offerte tecniche che non raggiungeranno il punteggio minimo di 40/80 punti.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento rispetto al prezzo a base d'asta. In caso di discordanza tra la percentuale espressa in cifre e quella espressa in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più conveniente per l'Amministrazione. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal presente capitolato e dalla lettera di invito.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida. L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara, previa verifica tesa ad accertare la rispondenza del servizio offerto rispetto agli obiettivi che si intendono raggiungere. Nell'ipotesi in cui detta valutazione sortisca esito negativo, la cooperativa partecipante non avrà nulla a pretendere dalla stazione appaltante.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "Offerta Tecnica" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la cooperativa affidataria dell'esecuzione del servizio.

Mentre la cooperativa aggiudicataria resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo convenzionale se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.

La cooperativa dichiarata aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio a **partire dal 1 gennaio 2016** anche nelle more della stipula della convenzione, salvo diversa decorrenza fissata dall'Ente appaltante ed adeguatamente motivata.

La presentazione delle offerte non vincola l'Ente appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere, rinviare o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza.

Agli offerenti, in caso di sospensione, rinvio o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

Art. 17 - Assicurazione

La cooperativa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati e/o avariati.

Ogni responsabilità per danni di qualunque genere che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione appaltante o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della cooperativa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la cooperativa, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione che preveda un importo del massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per responsabilità civile globale d'impresa.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente della cooperativa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Tale assicurazione dovrà essere presentata contestualmente al versamento della cauzione definitiva all'atto della stipula della convenzione ed in ogni caso entro la data di inizio del servizio.

Art. 18 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale controllerà a mezzo dei propri incaricati l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso il Responsabile del Servizio, comunque, prima di disporre l'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 516,46;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 19 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dalla lettera c) del precedente articolo e dalle norme vigenti per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Comune procederà ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile, previa diffida e assegnazione di un termine inferiore a giorni quindici, alla risoluzione di diritto del contratto nel caso di violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi.

Il Comune, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, opererà la risoluzione di diritto del contratto con effetto immediato, mediante semplice dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, intimata a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, fatto salvo il risarcimento del danno subito ed il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza delle inadempienze e della risoluzione del contratto, nelle seguenti ipotesi:

- per impossibilità sopravvenuta della prestazione da parte dell'aggiudicataria a seguito di controlli relativi a quanto previsto dalla normativa antimafia;

- per inosservanza delle disposizioni di legge relative al personale utilizzato, violazione degli obblighi contrattualmente assunti in tema di trattamento economico dei lavoratori o mancato rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
- nel caso in cui l'aggiudicataria sospenda il servizio con sua decisione unilaterale;
- nel caso di gravi azioni da parte del personale dell'aggiudicataria a danno della dignità personale degli utenti e/o di maltrattamento degli stessi;
- nel caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro quindici giorni dall'intervenuta escussione da parte del Comune;
- nei casi di cessazione dell'azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di violazione del divieto di cessione del contratto;
- nel caso di mancata sostituzione, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, del personale non in possesso dei necessari requisiti per lo svolgimento del servizio o, comunque, di utilizzo di personale non adeguato;
- ripetute violazioni contrattuali che comportino grave pregiudizio agli interessi dell'Ente
- nel caso di mancata disponibilità del menù validato dalla competente struttura della ASL in tempo utile per l'inizio del servizio di refezione scolastica.

La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione. Resta salva la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse opportuna.

Art. 20 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 21 - Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla cooperativa aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato ed in pieno rispetto dell'offerta tecnica presentata con l'esplicita rinuncia da parte della cooperativa stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 22 - Finanziamento e pagamenti

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio. Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente e corredata dalla documentazione giustificativa dei buoni pasti complessivamente erogati nel periodo) regolarmente protocollate e liquidate dal responsabile del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art.3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m. e i. Nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa il contratto deve intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c., sottoscrivendo a tali fini apposita clausola negoziale.

Art. 23 - Spese di contratto, registro e diverse

Tutte le spese relative alla stipula della convenzione, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della cooperativa aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Bolsena.

Art. 24 - Controversie

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Viterbo. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 25 - Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, presso la propria sede. Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della cooperativa si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

Art. 26 - Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 27 - Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono ammesse nei limiti di quanto previsto dalle vigenti disposizioni e con le modalità riconosciute per legge.

Art. 28 - Rinvio a norme vigenti

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento, a tutte la vigente normativa generale e di settore, in quanto applicabile. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente documento si intendono riferiti al testo di legge e/o regolamento ad oggi vigente. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente regolamento ed eventualmente abrogati, si intendono effettuati al testo normativo e/o regolamentare che li recepisce.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato la lettera di invito e gli altri allegati approvati con determinazione a contrattare, tutti nessuno escluso nonché i contenuti dell'offerta tecnica ed economica presentate dalla cooperativa aggiudicataria.

Art.29 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato, per formarne parte integrante e sostanziale:

- a) tabelle – Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche – Frequenza di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'ambito della settimana scolastica
- b) allegati – Diete speciali
- c) menù tipo per le emergenze (cestino freddo)
- d) schema alimentare pasti anziani
- e) menù asilo nido
- f) DUVRI