



COMUNE DI LEVERANO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**APPALTO PER RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA DI I°
GRADO, ASILO NIDO ED EVENTUALI SERVIZI ACCESSORI PER
ANNI 9, PREVIA REALIZZAZIONE DEL CENTRO COTTURA
COMUNALE SITO PRESSO LE SCUOLE ELEMENTARI
DI VIA DELLA CONSOLAZIONE**

Art. 1 - Oggetto del capitolato

1. Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina dell'appalto per la gestione dei servizi di ristorazione scolastica del Comune di Leverano (di seguito Amministrazione), rivolta agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria di I° grado, del nido ed eventuali servizi accessori; oggetto del contratto sono, inoltre, la progettazione esecutiva (previa acquisizione del progetto definitivo in sede di gara) e l'esecuzione dei lavori di realizzazione del Centro di Cottura, comprendenti la ristrutturazione edilizia dei locali messi a disposizione dal Comune siti in via della Consolazione e la fornitura di tutte le attrezzature necessarie per renderlo perfettamente funzionante.
2. L'Impresa dovrà assumere la piena ed incondizionata responsabilità della gestione dei servizi oggetto del presente appalto, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio ai sensi dell'articolo 1655 del codice civile.

Art. 2 – Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà la durata di n. 9 anni con decorrenza dalla data di affidamento del servizio.
2. Qualora alla scadenza del contratto d'appalto l'Amministrazione non avesse provveduto all'aggiudicazione dell'appalto per il periodo successivo, l'Impresa appaltatrice è obbligata a garantire la gestione dei servizi, alle medesime condizioni economiche vigenti al momento della scadenza dell'appalto, per il tempo strettamente necessario a completare la procedura del nuovo affidamento e, comunque, per un periodo di tempo non superiore a sei mesi. La volontà dell'Amministrazione di procedere alla proroga del contratto sarà comunicata all'Impresa entro il termine di quindici giorni dalla scadenza del contratto.

Art. 3 – Importo dell'appalto

1. L'importo complessivo dell'appalto, calcolato sulla base dei prezzi unitari posti a base di gara e del numero presunto dei pasti da fornire nel corso dell'intera durata contrattuale, ammonta €. 3.081.375,00 oltre €. 5.400,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.
2. L'importo complessivo dell'appalto sopra riportato è da intendersi puramente indicativo, poiché il numero effettivo dei pasti da fornire sarà determinato in base al numero degli utenti che usufruiranno effettivamente dei servizi di refezione.
3. I prezzi unitari posti a base di gara sono i seguenti:
 - Prezzo pasto giornaliero alunni € 4,15 oltre Iva
 - Prezzo pasto giornaliero utenti del servizio assistenza domiciliare € 4,15 oltre IvaIl numero previsto dei pasti per il servizio di "assistenza domiciliare" risulta molto esiguo (si stimano circa 10 pasti al giorno) e il trasporto a domicilio sarà effettuato solo su richiesta dell'A.C., pertanto il prezzo stimato è uguale al pasto per gli alunni.

Art. 4 – Revisione prezzi

1. I prezzi contrattuali risultanti dall'offerta prodotta in sede di gara dall'Impresa appaltatrice sono impegnativi e vincolanti per il primo anno di durata dell'appalto. A partire dal secondo anno di durata dell'appalto si potrà procedere alla revisione periodica dei prezzi previa richiesta scritta dell'Impresa appaltatrice.
2. Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 115 D.Lgs. n. 163/2006, la revisione dei prezzi viene operata sulla base dei dati di cui all'articolo 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006. In caso di mancanza di tali dati, la revisione dei prezzi sarà effettuata in misura pari alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati (IFOI) registrata nei dodici mesi precedenti.

Art. 5 - Avvio dell'esecuzione del contratto

1. Dopo che il contratto è divenuto efficace il Responsabile del procedimento autorizza il Direttore dell'esecuzione del contratto a dare avvio all'esecuzione della prestazione.
2. Preliminarmente all'avvio del servizio ed immediatamente dopo la sottoscrizione del contratto si procederà alla consegna dell'edificio all'appaltatore al fine di dare concreto inizio ai lavori di ristrutturazione per la realizzazione del nuovo centro cottura. Allo scopo verrà stilato apposito verbale di consegna da cui decorreranno i 50 gg. tassativamente previsti per l'esecuzione delle opere come da progetto esecutivo presentato dall'appaltatore in sede di contratto e su cui la Stazione Appaltante, per mezzo dei competenti

uffici, rilascerà Permesso di Costruire ai sensi del DPR 380/2001. Tale verbale dovrà essere stilato e sottoscritto da entrambe le parti entro e non oltre 5 gg. dalla firma del contratto. Ad avvenuta ultimazione dei lavori di ristrutturazione dell'immobile con il conseguente relativo rilascio del Certificato di Agibilità si procederà ad avviare il servizio.

2. Nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto sono indicate la data di inizio delle attività oggetto dell'appalto, le aree e gli ambienti in cui l'Impresa appaltatrice deve svolgere le attività, la descrizione dei mezzi e degli strumenti eventualmente messi a disposizione dell'Impresa dall'Amministrazione per l'esecuzione delle attività. Nel suddetto verbale, inoltre deve essere riportata la dichiarazione che lo stato attuale delle aree e degli ambienti nei quali devono effettuarsi le attività oggetto del contratto è tale da non impedire l'avvio delle attività medesime.

3. Il verbale è redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dal referente del servizio designato dall'Impresa appaltatrice; copia conforme del verbale può essere rilasciata all'Impresa appaltatrice, ove questa lo richieda.

4. Qualora l'Impresa appaltatrice intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'Impresa appaltatrice è tenuta a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

5. Il servizio dovrà essere comunque avviato anche nel caso in cui, per la data di inizio dell'anno scolastico, non sia stato ultimato e reso agibile il nuovo Centro Cottura. In questo caso l'impresa dovrà garantire comunque l'inizio ed il regolare svolgimento del servizio disponendo di un proprio centro cottura. L'inadempimento da parte dell'aggiudicatario a tale impegno costituisce motivo di rescissione del contratto in danno all'appaltatore (clausola risolutiva espressa).

Art. 6 – Variazioni al contratto d'appalto

1. Le stime sul numero dei pasti previsti per ciascuno dei servizi oggetto dell'appalto, e specificamente indicate nei successivi articoli 7, 12 del presente capitolato, sono da considerarsi puramente indicative e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione. L'eventuale variazione del numero dei pasti stimati non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

2. Ai sensi dell'articolo 311, comma 2, del D.P.R. n. 207/2010 l'Amministrazione può disporre variazioni in aumento o in diminuzione al contratto d'appalto, nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

3. Nelle ipotesi sopraindicate l'Impresa appaltatrice è tenuta ad accettare la variazione fino alla concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario, senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. Nel caso in cui la variazione superi tale limite, l'Amministrazione procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'Impresa appaltatrice.

4. Ai sensi dell'articolo 311, comma 3, del D.P.R. n. 207/2010 l'Amministrazione, nel suo esclusivo interesse, ha la facoltà di apportare variazioni in aumento o in diminuzione al contratto d'appalto finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto.

5. L'importo in aumento o in diminuzione relativo a tali varianti non può superare il cinque per cento dell'importo originario del contratto. Le varianti sono approvate dal responsabile del procedimento mediante l'adozione di un apposito provvedimento, con cui viene rideterminato il corrispettivo dovuto all'Impresa appaltatrice in proporzione all'aumento o decremento delle prestazioni oggetto della variazione, sulla base delle stesse condizioni economiche previste nel contratto iniziale.

6. In ogni caso l'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'Amministrazione e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino maggiori oneri a carico dell'Impresa appaltatrice.

7. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'Impresa appaltatrice, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dall'Amministrazione nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nei commi precedenti.

8. Eventuali variazioni al progetto esecutivo per la ristrutturazione dell'edificio, che si rendessero necessarie in corso d'opera, dovranno essere preventivamente autorizzate dalla stazione appaltante e non potranno comunque incidere in maniera sostanziale sulle opere già previste.

Art. 7 – Articolazione del servizio di refezione scolastica

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole materne, delle scuole elementari, della scuola media nonché dell'asilo che intendano usufruire del servizio, nonché al personale docente ed al personale A.T.A. che presta la propria opera presso le scuole suddette durante la refezione.
2. Il servizio di refezione scolastica deve essere espletato per tutto l'anno scolastico secondo il calendario di apertura e chiusura delle scuole, tenendo conto delle sospensioni previste durante i periodi di vacanza e le festività previsti dal calendario scolastico. Le date effettive di inizio e termine del servizio di refezione verranno comunicate annualmente dall'Amministrazione all'Impresa con un congruo anticipo.
3. L'erogazione dei pasti deve essere garantita per n. 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, negli orari e nei turni di servizio stabiliti dall'Amministrazione.
4. Il numero dei pasti da fornire agli alunni delle scuole materne ed elementari per l'intera durata dell'appalto (anni 9) è stimato in n. 742.500.
5. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire presso i refettori delle scuole interessate dal servizio per il fabbisogno di seguito indicato, tenendo presente che tali dati hanno un valore puramente indicativo:

N.	Plesso scolastico	Indirizzo	Media pasti giornaliera
1	Scuola dell'infanzia	Via Veglie	100
2	Scuola dell'infanzia	Via Deledda	65
3	Scuola dell'infanzia	Via Menotti	80
4	Scuola dell'infanzia	Via Turati	85
5	Scuola primaria	Via della Libertà	45
6	Scuola primaria	Via Otranto	23
7	Scuola primaria	Via della Consolazione	23
8	Scuola primaria	Via Montessori	23
9	Scuola secondaria di I° grado	Via della Libertà	85
10	Asilo	Via della Consolazione	25
Totale media pasti giornaliera			554

Art. 8 – Modalità di esecuzione del servizio di refezione scolastica

1. L'Impresa appaltatrice dovrà assicurare la gestione del servizio di refezione scolastica mediante l'esecuzione delle prestazioni di seguito indicate:
 - a) fornitura delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
 - b) fornitura dell'acqua minerale naturale (1 bottiglia da 1 litro ogni 2 bambini) e dei prodotti necessari per il condimento delle verdure (aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fine iodato);
 - c) fornitura di stoviglie monouso (materiale a perdere) occorrenti per la consumazione dei pasti (piatti, bicchieri, tovaglioli, tovaglette singole, tris di posate in confezione sigillata per gli alunni della scuola elementare, cucchiaio e forchetta in confezione sigillata per gli alunni della scuola materna);
 - d) preparazione dei pasti nella stessa giornata di consumo, in conformità alle prescrizioni del presente capitolato e nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie;
 - e) trasporto e consegna dei pasti con mezzi di trasporto e personali propri, dal centro di cottura ai plessi scolastici interessati dal servizio;
 - f) distribuzione dei pasti presso i refettori dei vari plessi scolastici, nonché assistenza agli utenti nella consumazione dei pasti (sbucciamento della frutta prima della somministrazione, taglio della carne in piccoli pezzi per i bambini delle scuole materne);
 - g) sparcchiatura dei tavoli e disinfezione degli stessi, nonché riordino e pulizia dei refettori e/o aule adibite a tale uso presso i plessi scolastici, con attrezzature e personali propri.

2. I pasti destinati agli utenti del servizio di refezione scolastica dovranno essere composti secondo il menù allegato al presente capitolato (Allegato A), utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati nella grammatura/menù.

Art. 9 - Prenotazione dei pasti

1. La prenotazione dei pasti sarà effettuata dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune che giornalmente provvederà a comunicare a mezzo telefono o fax all'Impresa appaltatrice, tra le ore 9.15 e le ore 9.45, il numero dei pasti da fornire per ciascun plesso scolastico. Lo stesso Ufficio provvederà successivamente a trasmettere una comunicazione scritta all'Impresa relativa al numero dei pasti prenotati.
2. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti richiesti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa appaltatrice dovrà immediatamente provvedere alla consegna dei pasti mancanti.

Art. 10 - Modalità, luogo e termine di consegna dei pasti ai plessi scolastici

1. I pasti devono essere consegnati, a cura dell'Impresa appaltatrice, presso i centri di refezione ubicati nei diversi plessi scolastici nelle esatte quantità comunicate giornalmente secondo le modalità sopra indicate. La fornitura giornaliera dei pasti dovrà essere accompagnata da una apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicate la data, l'ora della consegna e la tipologia dei pasti consegnati.
2. La consegna dei pasti dovrà effettuarsi in tutti i plessi scolastici a partire dalle ore 12.00 e non oltre le ore 13.00; l'orario di consegna dei pasti deve essere osservato in modo tassativo e potrà essere modificato su richiesta dell'Amministrazione in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei diversi plessi scolastici.
3. I pasti dovranno arrivare ai refettori scolastici in condizioni organolettiche ottimali, tenendo presente che tra il momento di preparazione dei pasti e la consegna degli stessi alle mense scolastiche dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 45 minuti.
4. Il trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori dei plessi scolastici dovrà avvenire in appositi contenitori multirazione sigillati; i singoli componenti del pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, il sugo, le pietanze, i contorni). Tali contenitori dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici a chiusura ermetica, pienamente conformi alla normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che garantiscano il mantenimento di una temperatura superiore a + 65° C per i piatti caldi e di + 4° C per i pasti freddi. Il pane e le verdure crude dovranno essere riposte e trasportate in contenitori igienicamente idonei.
5. Nella fase di somministrazione le varie pietanze dovranno essere trasportate in appositi contenitori termici e dovranno essere servite, ivi compresa la frutta, in piatti di plastica a perdere.

Art. 11 – Caratteristiche mezzi adibiti al trasporto dei pasti

1. L'Impresa appaltatrice dovrà effettuare il trasporto dei pasti mediante l'utilizzo di mezzi muniti delle necessarie autorizzazioni sanitarie previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 852/2004 e s.m.i.), aventi caratteristiche tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di contaminazione o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.
2. I mezzi utilizzati per il servizio dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, e dovranno essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.
3. L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale da evitare la contaminazione degli alimenti durante la fase di trasporto.
4. L'Impresa appaltatrice dovrà elaborare e presentare in sede di offerta tecnica, un adeguato piano organizzativo del sistema di distribuzione dei pasti presso le varie sedi di refezione, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati nell'articolo precedente.

Art. 12 – Articolazione del servizio per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare

1. L'Impresa appaltatrice dovrà assicurare la gestione del servizio di refezione a presunti n. 10 utenti del servizio di assistenza domiciliare. Si precisa che il numero degli utenti del servizio è puramente indicativo, ed è stimato in base al numero dei soggetti che fruiscono attualmente del servizio in questione.

2. Il prezzo unitario previsto per il servizio di refezione per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare si riferisce al costo unitario del pasto per singolo utente, ivi compreso il costo relativo alla distribuzione a domicilio.

Art. 13 - Modalità di esecuzione del servizio per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare

1. L'Impresa appaltatrice dovrà assicurare la gestione del servizio di refezione agli utenti del servizio di assistenza domiciliare mediante l'esecuzione delle prestazioni di seguito indicate:

- a) fornitura delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
- b) fornitura delle bevande (acqua minerale naturale e vino), dei prodotti necessari per il condimento delle pietanze (parmigiano grattugiato, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fine iodato) in confezione sigillata mono-porzione, fornitura del pane, della frutta, nonché dolci o i gelati, a seconda della stagione, la domenica e nelle festività;
- c) preparazione dei pasti nella stessa giornata di consumo, in conformità alle prescrizioni del presente capitolato e nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie;
- d) trasporto e consegna dei pasti, con mezzi di trasporto e personali propri, dal centro di cottura al domicilio di ciascun utente.

2. I pasti destinati agli utenti del servizio di assistenza domiciliare dovranno essere composti secondo il menù/grammatura allegato al presente capitolato (allegato A – adulti), utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati nel menù medesimo.

3. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.00 alle ore 13.00 tutti i giorni della settimana compresi i festivi. I pasti dovranno essere forniti in apposite vaschette per alimenti in alluminio, mono-porzione e sigillate, contrassegnate dal nominativo dell'utente a cui sono destinate.

4. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire un numero di pasti giornalieri corrispondente al numero degli utenti interessati ad usufruire del servizio; l'esatto numero dei pasti da fornire sarà comunicato, a mezzo telefono o telefax, tra le ore 8.00 e le ore 8.30 di ogni giorno.

Art. 14 – Modalità di preparazione dei pasti

1. Nella preparazione dei pasti destinati agli utenti di tutti i servizi di refezione oggetto del presente appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà utilizzare generi alimentari di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione, aventi caratteristiche merceologiche conformi alla normativa vigente.

2. Nella fase di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti l'Impresa appaltatrice dovrà garantire l'osservanza degli standard igienici previsti delle norme di legge vigenti in materia di ristorazione collettiva (Reg. CE n. 852/2004; Reg. CE 882/2004).

3. Nella fase di preparazione dei pasti l'Impresa appaltatrice è tenuta ad osservare le indicazioni dettate dalla dietista incaricata dall'Amministrazione circa i metodi di cottura delle pietanze e le eventuali modifiche dei menù per migliorarne la qualità, nonché ad osservare i seguenti criteri:

- a) lavare accuratamente le verdure con acqua corrente;
- b) scongelare in frigorifero i prodotti surgelati;
- c) cuocere le verdure al forno o a vapore;
- d) cuocere i secondi piatti al forno;
- e) aggiungere i grassi preferibilmente a crudo;
- f) somministrare le razioni di carne, di pesce e latticini in mono-porzione (una scaloppina, una mozzarella, un fucello di ricotta, ecc.).

4. All'Impresa appaltatrice è fatto divieto assoluto di utilizzare nella preparazione dei pasti i seguenti prodotti: carni al sangue; cibi fritti; dado da brodo; conservanti ed additivi chimici; verdure, carni e pesci semilavorati o precotti; residui dei pasti dei giorni precedenti.

Art. 15 - Piano di autocontrollo

1. Al fine di garantire il rispetto degli standard di sicurezza nel processo di preparazione e confezionamento dei pasti, l'Impresa appaltatrice dovrà attuare, ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e del Reg. CE 882/2004, un Piano di autocontrollo concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

2. L'Impresa appaltatrice pertanto deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Una copia del piano HACCP dovrà essere inviato all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio.

Art. 16 – Realizzazione, uso e manutenzione del Nuovo Centro Cottura

1. Come già descritto puntualmente nel bando di gara e negli articoli precedenti del presente capitolato, l'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica nonché la progettazione esecutiva (previa acquisizione del progetto definitivo in sede di gara) e l'esecuzione dei lavori di realizzazione del Centro di Cottura, comprendenti la ristrutturazione edilizia dei locali messi a disposizione dal Comune siti in via della Consolazione e la fornitura di tutte le attrezzature necessarie per renderlo perfettamente funzionante.
2. L'impresa risultata aggiudicataria a seguito dello svolgimento della procedura di evidenza pubblica dovrà, entro e non oltre 30 gg. dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. acquisire a proprie cure e spese i necessari pareri propedeutici sul progetto definitivo presentato in sede di gara (ASL, Vigili del Fuoco, ecc...). Nei successivi 10 gg. l'impresa dovrà trasmettere, in duplice copia e su supporto informatizzato (con file editabili) il progetto esecutivo delle opere di ristrutturazione del nuovo centro cottura (redatto in conformità al DPR 207/2010) e comprensivo delle eventuali prescrizioni imposte dagli Enti preposti alle verifiche igienico sanitarie e di sicurezza.
3. Il progetto esecutivo sarà quindi approvato dalla Stazione Appaltante prima della sottoscrizione del Contratto d'appalto. L'Appaltatore dovrà acquisire prima dell'inizio dei lavori tutte le necessarie autorizzazioni previste dalla vigente normativa nonché, se ritenuto necessario dai competenti Uffici Comunali, anche il Permesso di Costruire ai sensi del DPR 380/2001 e s..mm.ii. Successivamente si formalizzerà la consegna dell'immobile all'impresa esecutrice che darà effettivo e concreto inizio dei lavori da svolgersi, improrogabilmente entro e non oltre 50 gg. Eventuali sospensioni e/o proroghe dovranno essere autorizzate dalla Stazione Appaltante previa motivata e giustificata richiesta dell'appaltatore opportunamente relazionata dalla DDLL.
4. Al fine di verificare l'effettiva realizzazione delle opere previste nel progetto esecutivo approvato, l'A.C. potrà nominare un proprio tecnico di fiducia per la Direzione dei Lavori ed il Coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione. Gli oneri per la DDLL ed il coordinamento della sicurezza saranno a carico dell'appaltatore.
5. I lavori dovranno essere eseguiti nel rispetto del cronoprogramma presentato preventivamente dall'appaltatore ed approvato dalla Stazione Appaltante.
6. L'appaltatore provvederà a proprie cure e spese ad allestire il Centro cottura con tutte le macchine ed attrezzature puntualmente indicate nel progetto esecutivo e necessarie a garantire la piena e perfetta funzionalità del Centro. Tutte le macchine e le attrezzature dovranno risultare di nuova produzione e non potranno essere utilizzate apparecchiature/attrezzature usate.
6. Alla scadenza del contratto tutte le opere, gli impianti, le macchine, le attrezzature e gli arredi diverranno di proprietà comunale senza che l'appaltatore abbia nulla a pretendere.
7. Tutte le opere impiantistiche dovranno essere Certificate dall'impresa esecutrice in possesso dei necessari requisiti nel rispetto della normativa vigente.
8. Tutte le macchine ed attrezzature dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno essere omologate e marchiate CE.
9. L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere quotidianamente alla pulizia giornaliera del centro di cottura con attrezzature e personali propri, nonché alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti.
10. La manutenzione straordinaria dei locali del centro di cottura e dei relativi impianti, nonché le utenze relative al centro di cottura, sono a totale carico dell'appaltatore. Le opere di manutenzione sia ordinaria che straordinaria dovranno essere effettuate secondo il piano di manutenzione programmata. A far data dalla consegna dell'immobile l'appaltatore dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome di tutte le utenze esistenti nonché attivare a proprie cure e spese le altre che risultassero necessarie.
11. Alla scadenza del contratto l'immobile e gli impianti tecnologici a servizio dello stesso dovranno essere consegnati all'A.C. perfettamente funzionanti.
12. Nel corso del contratto ed al termine dello stesso, l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare la conservazione e lo stato di funzionamento degli impianti e delle attrezzature.
13. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni ai locali o alle attrezzature, dipendenti dalla gestione non diligente dell'Impresa o dall'inadempimento degli obblighi di manutenzione previsti, ovvero l'eventuale mancanza di attrezzature, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte dell'Impresa appaltatrice a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'Impresa maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, rivalendosi anche sulla cauzione definita, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 17 – Gestione periodo transitorio e situazioni di emergenza

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta a dare avvio al servizio anche nella temporanea indisponibilità del Nuovo centro cottura a seguito di eventuale differimento dei tempi di ultimazione previsti. In tal caso, come espressamente richiesto nel bando di gara, l'impresa provvederà alla produzione dei pasti in un proprio centro cottura adeguato allo scopo. Le modalità di gestione del Servizio in tale periodo transitorio dovranno essere puntualmente descritte in sede di offerta tecnica.

2. L'Impresa appaltatrice è tenuta a fornire il servizio anche nelle seguenti situazioni di emergenza:

a) interruzione forzata della preparazione dei pasti presso il Nuovo centro cottura, dovuta a cause di forza maggiore, intendendosi per forza maggiore qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti;

b) impossibilità di prestare il servizio dovuto a sciopero del personale.

2. Al verificarsi di tali evenienze l'Impresa appaltatrice dovrà assicurare la produzione dei pasti necessari, utilizzando un proprio centro di cottura o avvalendosi di altre strutture produttive idonee, purché munite delle necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie.

3. Nei casi sopra indicati l'Impresa appaltatrice potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, esclusivamente per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti dal menù giornaliero, cestini freddi la cui composizione dovrà essere preventivamente concordata con i responsabili dell'Amministrazione, fermo restando che, a fronte della fornitura dei cestini freddi, l'Impresa appaltatrice avrà diritto al pagamento del prezzo previsto per ogni singolo pasto decurtato dell'importo di €. 1,00.

Art. 18 – Pasti alternativi e diete speciali

1. Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute l'Impresa appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi la cui composizione sarà concordata, per gli utenti delle scuole, con l'Ufficio Pubblica Istruzione sulla base delle richieste degli stessi.

2. Nel caso di utenti aventi particolari patologie che richiedano costantemente l'osservanza di particolari regimi dietetici, l'Impresa appaltatrice è tenuta ad approntare diete speciali personalizzate secondo le specifiche indicazioni contenute nella apposita certificazione medica che dovrà essere presentata da ciascun utente e vistata dall'Amministrazione. In tale ipotesi il pasto dovrà essere contenuto in una vaschetta mono-porzione sigillata e contrassegnata dall'indicazione del plesso scolastico, dal nome e cognome dell'utente a cui è destinato.

3. Il corrispettivo previsto per la fornitura di pasti alternativi e diete speciali sarà pari al prezzo di aggiudicazione maggiorato del 5%.

4. L'Impresa appaltatrice è inoltre tenuta a fornire giornalmente agli utenti che ne facciano richiesta diete in bianco (pasta in bianco, prosciutto cotto e formaggio, contorno, pane e frutta), nonché cestini da viaggio o piatti freddi in occasione di gite scolastiche ed escursioni. Il corrispettivo previsto per la fornitura di tali pasti sarà uguale al prezzo di aggiudicazione.

Art. 19 – Il Responsabile tecnico dell'appalto

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta a comunicare all'Amministrazione, prima dell'avvio dell'appalto, il nominativo, i dati anagrafici, il domicilio ed il recapito di telefonia mobile del Responsabile tecnico dell'appalto a cui è affidata la direzione tecnica e operativa dei servizi oggetto dell'appalto.

2. Il Responsabile tecnico dell'appalto ha il compito di programmare, coordinare e controllare la gestione dei servizi facendo osservare al personale impiegato i compiti assegnati, di garantire la conformità di tali servizi rispetto alle condizioni, modalità e termini e previsioni previsti nel contratto d'appalto.

3. Il Responsabile tecnico dell'appalto, inoltre, ha il compito di fornire all'Amministrazione i chiarimenti necessari in caso di eventuali carenze riscontrate nei servizi, di inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni, di contestazione o accertamento di eventuali danni. Ogni comunicazione e/o contestazione di inadempienza rivolta al Responsabile tecnico dell'appalto dovrà intendersi rivolta direttamente all'Impresa appaltatrice.

Art. 20 – Direttore dell'esecuzione del contratto

1. Al fine di garantire il buon andamento dell'appalto, l'Amministrazione individuerà tra il proprio personale dipendente il Direttore dell'esecuzione del contratto che avrà il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto.

2. Il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto. In particolare, il Direttore dell'esecuzione del contratto svolgerà i seguenti compiti:

- a) predispone, di concerto con l'Impresa appaltatrice, il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto;
- b) impartisce le direttive di carattere tecnico-organizzativo per l'espletamento delle attività oggetto del contratto;
- c) verifica che l'appalto sia eseguito secondo le modalità, i tempi e gli obblighi contenuti nel contratto d'appalto e negli atti ad esso allegati;
- d) predispone, in accordo con i competenti uffici dell'Amministrazione, gli atti amministrativi e contabili necessari per il pagamento delle prestazioni, previo accertamento delle conformità delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali;
- e) ordina la sospensione dell'esecuzione del contratto nei casi previsti dall'art. 308 del D.P.R. n. 207/2010;
- f) riferisce al Responsabile del procedimento in merito ad eventuali ritardi nell'esecuzione delle attività rispetto alle prescrizioni contrattuali ai fini dell'applicazione di penali o della risoluzione del contratto;
- g) rilascia, a seguito della ultimazione delle prestazioni, il certificato di verifica di conformità secondo le modalità previste dall'articolo 312 e seguenti del D.P.R. n. 207/2010.

3. Salvo diverse disposizioni, l'Amministrazione effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività del presente appalto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto che sarà designato prima della stipula del contratto di appalto.

Art. 21 – Personale addetto ai servizi

1. I servizi oggetto dell'appalto dovranno essere espletati mediante l'impiego di personale idoneo a garantire, per consistenza numerica e capacità professionale, il corretto svolgimento delle prestazioni richieste dal presente capitolato d'appalto.

2. Tutti gli addetti alla preparazione, manipolazione e somministrazione dei pasti dovranno essere in possesso di attestato di formazione per alimentaristi, aggiornato secondo le norme vigenti, e dovranno osservare rigorosamente tutte le norme igienico-sanitarie previste dalle leggi vigenti in materia.

3. Prima dell'avvio dell'appalto l'Impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale impiegato nei servizi, indicando per ciascun dipendente la qualifica, il livello retributivo, il monte ore lavorativo, e la relativa posizione assicurativa e previdenziale.

4. L'Impresa dovrà fornire al personale addetto ai servizi una divisa da lavoro conforme alle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti, con relativi accessori (cuffie, guanti monouso, ecc.), nonché un cartellino di riconoscimento contenente la denominazione dell'Impresa, il numero di matricola ed il nome e cognome del dipendente.

4. I dipendenti impiegati nei servizi dovranno registrare quotidianamente la propria presenza sul luogo di lavoro utilizzando il sistema di rilevazione delle presenze approntato dall'Impresa appaltatrice. Al fine di verificare il regolare espletamento del servizio il Responsabile del procedimento o il Direttore dell'esecuzione del contratto potranno richiedere, anche verbalmente, all'Impresa appaltatrice di esibire i registri e/o tabulati relativi alla presenza del personale sul luogo di lavoro.

5. L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di provvedere alla tempestiva sostituzione del personale assente per ferie, malattia o infortunio, in modo da garantire la continuità e l'efficienza del servizio.

6. Il personale impiegato nei servizi è tenuto ad osservare un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, e ad agire in ogni occasione con la necessaria diligenza professionale. L'Impresa appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale, sia per quanto attiene ai rapporti di collaborazione con i dipendenti dell'Amministrazione, sia per quanto concerne i rapporti con gli utenti del servizio.

7. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa appaltatrice l'allontanamento dal servizio dei dipendenti che abbiano tenuto un comportamento scorretto o inadeguato nell'espletamento delle loro mansioni, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti del servizio. In tal caso l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, entro il termine di cinque giorni dal ricevimento di formale e documentata richiesta da parte dell'Amministrazione, alla sostituzione delle persone non gradite.

Art. 22 - Obblighi dell'Impresa relativi al personale

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad osservare le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più

rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

2. L'Impresa appaltatrice si obbliga ad applicare nei confronti del personale dipendente condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi territoriali applicabili nella località in cui si svolgono le prestazioni. Tale obbligo permane anche successivamente alla scadenza dei suddetti contratti e fino alla loro sostituzione.

3. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa appaltatrice anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste e indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, ivi compresa la forma cooperativa.

Art. 23 - Intervento sostitutivo in caso di inadempienza contributiva o retributiva dell'Impresa

1. Durante il corso dell'appalto si procederà ad acquisire periodicamente il documento unico di regolarità contributiva per verificare l'osservanza da parte dell'Impresa appaltatrice, degli adempimenti in materia di versamenti dei contributi previdenziali e assicurativi.

2. In caso di ottenimento da parte del Responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dall'Amministrazione direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

3. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

4. In caso di ritardo, da parte dell'Impresa appaltatrice, nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'Impresa a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'Amministrazione potrà pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Impresa appaltatrice.

5. I pagamenti eseguiti dall'Amministrazione sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

6. Nel caso di formale contestazione delle richieste di cui al comma 4, il Responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

Art. 24 – Misure in materia di salvaguardia dell'occupazione

1. Il presente appalto è sottoposto all'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione in caso di cessazione di appalto previste dal contratto collettivo di settore e dall'articolo 2112 del codice civile.

2. A tal fine l'Impresa si impegna a subentrare nei contratti di lavoro delle unità lavorative attualmente impiegate nei servizi di oggetto del presente appalto, il cui numero, livello contrattuale e monte-ore lavorativo sono specificamente indicati nell'allegato elenco (allegato C).

Art. 25 - Obblighi dell'impresa in materia di sicurezza

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta all'integrale osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e la sicurezza dei lavoratori contenute nel D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni.

2. L'Impresa appaltatrice è tenuta, in particolare, a rispettare i seguenti adempimenti:

a) impartire al proprio personale impiegato nel servizio, un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici, propri dell'attività da svolgere, e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;

b) dotare detto personale di dispositivi di protezione individuali e collettivi atti a garantire la massima sicurezza in relazione al tipo di attività svolta;

c) adottare tutti i procedimenti e le cautele al fine di garantire l'incolumità del personale e dei terzi.

3. L'Impresa appaltatrice dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

4. L'Amministrazione ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto qualora accerti l'inosservanza delle norme di cui sopra da parte dell'Impresa appaltatrice.

Art. 26 – Responsabilità e coperture assicurative

1. L'Impresa appaltatrice è direttamente responsabile per i danni, di qualunque natura, arrecati alle persone, agli immobili ed alle cose di terzi o dell'Amministrazione, in conseguenza delle attività svolte per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

2. L'Impresa appaltatrice, inoltre, è direttamente responsabile per i danni e gli infortuni subiti dal proprio personale dipendente in conseguenza delle attività svolte per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

3. A tale riguardo l'Impresa appaltatrice è tenuta a consegnare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto d'appalto, le seguenti polizze assicurative:

A) R.C.T. - Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso terzi e/o cose di terzi in conseguenza di eventi accidentali causati dall'aggiudicatario o da persone di cui l'aggiudicatario è tenuto a rispondere nello svolgimento delle attività tutte previste dall'appalto - Massimale unico minimo €. 3.000.000,00 per evento.

B) R.C.O. - Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso i prestatori d'opera - Massimale unico minimo di €. 2.000.000,00 per evento.

4. Le polizze suddette dovranno avere una validità temporale idonea a coprire l'intera durata dell'appalto. Resta inteso che la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituisce una condizione essenziale e, pertanto, qualora l'Impresa appaltatrice non sia in grado di provare in qualsiasi momento le coperture assicurative di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale.

5. L'Impresa appaltatrice si impegna a presentare all'Amministrazione copia delle suddette polizze entro il termine di cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto d'appalto ovvero, in caso di esecuzione anticipata del servizio, prima di avviare il servizio medesimo.

Art. 27 – Cauzione definitiva

1. A garanzia degli obblighi contrattuali, l'Impresa appaltatrice è tenuta a costituire, prima della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva di importo pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA. Ai sensi dell'articolo 40, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, l'importo della garanzia è ridotto del 50 % per le imprese in possesso di certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

2. La cauzione deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

3. La cauzione dovrà essere costituita in denaro contante o titoli di Stato depositati presso la tesoreria comunale, oppure mediante fideiussione bancaria rilasciata da un istituto di credito autorizzato ai sensi del D.P.R. n. 635/56, oppure mediante fideiussione assicurativa rilasciata da un istituto assicurativo autorizzato ai sensi della Legge n. 348/82, oppure mediante fideiussione rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. 1 settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

4. La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento dei danni derivanti nell'adempimento delle obbligazioni stesse.

5. Ricorrendo i casi previsti dal presente capitolato, l'Amministrazione ha il diritto di valersi della cauzione previa notifica all'Impresa appaltatrice, la quale è obbligata a reintegrare la cauzione entro il termine di 20 giorni dalla notifica suddetta.

6. La cauzione definitiva sarà svincolata e restituita al contraente soltanto a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

7. La mancata costituzione della garanzia antecedente alla data di stipulazione del contratto, determina la decadenza dall'affidamento dell'appalto e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione che provvederà ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 28 – Stipulazione del contratto

1. La stipulazione del contratto d'appalto sarà effettuata in forma pubblica amministrativa entro il termine di 60 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto.
2. La stipulazione del contratto d'appalto sarà effettuata, comunque, dopo della scadenza del termine dilatorio di cui all'articolo 11, comma 10, del D.Lgs. n. 163/2006, fissato in trentacinque giorni dalla data di invio della comunicazione di avvenuta aggiudicazione agli altri concorrenti partecipanti alla gara.
3. Ai fini della stipulazione del contratto d'appalto l'aggiudicatario dovrà presentare entro il termine che gli verrà comunicato dall'Amministrazione:
 - a) la ricevuta di deposito delle spese di contratto, di registro, di segreteria ed ogni altra spesa accessoria necessaria per la stipulazione del contratto d'appalto;
 - b) la cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali;
 - c) le polizze assicurative e gli ulteriori documenti e/o informazioni richieste dal presente capitolato.
 - d) il progetto esecutivo delle opere previste per il nuovo centro cottura.
4. La mancata presentazione entro il termine assegnato dei documenti sopraindicati comporta la decadenza dell'aggiudicazione dell'appalto e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata per la partecipazione alla gara.
5. Ai sensi dell'articolo 11, comma 12, del D.Lgs. n. 163/2006 l'Amministrazione si riserva la facoltà, nelle more della stipula del contratto d'appalto, di richiedere all'Impresa di dare immediato avvio al servizio, qualora ciò sia necessario in relazione all'esigenza di garantire la continuità e regolarità del servizio medesimo.

Art. 29 – Cessione del contratto e subappalto

1. E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'articolo 116 del D.Lgs. n. 163/2006.
2. In considerazione della natura del servizio e delle esigenze di affidabilità richieste al personale preposto, non è ammesso il subappalto del servizio. Tuttavia, in caso di specifica richiesta formulata dall'Impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di autorizzare, a sua esclusiva discrezione, eventuali subappalti parziali di una o più attività accessorie rientranti nell'oggetto del contratto, nel rispetto dei limiti e delle modalità previste dalla normativa vigente.

Art. 30 - Controlli periodici

1. L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare in ogni momento, mediante personale proprio o convenzionato, le fasi di preparazione e somministrazione dei pasti al fine di verificare il rispetto della tabella dietetica, la qualità e l'igiene dei prodotti, nonché di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato.
2. In caso di irregolarità il personale incaricato provvederà immediatamente alla contestazione delle stesse al responsabile dell'Impresa appaltatrice e, laddove si paventi la possibile presenza di cibi avariati o contaminati, chiederà l'intervento dell'AUSL competente per territorio.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di far controllare periodicamente il servizio sotto il profilo qualitativo, igienico-sanitario e chimico-fisico mediante l'AUSL competente per territorio. Nel corso di tali controlli potranno essere effettuati prelievi di campioni da derrate alimentari e/o da pietanze da sottoporre ad analisi presso laboratori specializzati, e potranno essere disposti il sequestro o la distruzione di alimenti o pietanze ritenute inadeguate ai sensi delle norme sanitarie in materia.
4. L'Amministrazione farà pervenire all'Impresa appaltatrice, per iscritto, gli esiti dei controlli con le osservazioni e le contestazioni effettuate dagli organi di controllo; se entro 8 giorni dalla data di comunicazione l'Impresa non avrà fatto pervenire alcuna valida controprova, l'Amministrazione provvederà all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato, fatte salve eventuali responsabilità amministrative e/o penali.
5. L'Impresa appaltatrice, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso il centro cottura, una porzione di ciascuna preparazione gastronomica (comunque non inferiore a g. 150) e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. Il campione prelevato presso il centro cottura, confezionato come su indicato, deve essere conservato nel congelatore presso il centro cottura a temperatura inferiore allo 0° per le 72 ore successive.

Art. 31 - Inadempienze e penalità

1. In caso di inadempienze da parte dell'Impresa appaltatrice delle norme di esecuzione del servizio l'Amministrazione provvederà ad applicare le seguenti penalità:
 - a) ritardo nella consegna dei pasti presso le strutture scolastiche: penale pari ad $\frac{1}{4}$ del prezzo dei pasti consegnati in ritardo;
 - b) mancata consegna di uno o più pasti: penale pari a due volte il prezzo dei pasti non consegnati;
 - c) mancata consegna anche di una sola delle pietanze previste nel menù: penale pari a cinque volte il prezzo dell'intero pasto per il numero dei pasti incompleti;
 - d) mancato rispetto delle grammature previste dalla tabella dietetica: penale pari a due volte il prezzo dei pasti consegnati;
 - e) mancato rispetto del menù del giorno in tutto o in parte: penale di €. 100,00 al giorno, oltre al mancato pagamento dei pasti, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'Amministrazione.
2. L'Amministrazione provvederà all'applicazione di una sanzione pecuniaria di €. 250,00 a carico dell'impresa appaltatrice ogniqualvolta si dovessero verificare le seguenti ipotesi:
 - a) mancato utilizzo dei prodotti biologici, tipici, tradizionali e d.o.p. indicati in sede di offerta;
 - b) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale;
 - c) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - d) fornitura di alimenti avariati o contaminati chimicamente;
 - e) rinvenimento nei cibi di parassiti e di corpi estranei, organici e inorganici;
 - f) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o di qualità pessima.
3. Prima dell'applicazione delle suddette penali l'Amministrazione provvederà a contestare le relative inadempienze all'Impresa appaltatrice che, entro il termine assegnatole, potrà formulare le proprie controdeduzioni in merito alla contestazione ricevute. Qualora entro tale termine l'Impresa appaltatrice non presentasse le proprie controdeduzioni, ovvero le stesse dovessero essere ritenute, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, non sufficientemente fondate, si darà luogo all'applicazione delle penali previste.
4. Gli importi inerenti le penali applicate saranno detratti dalle fatture relative ai periodi successivi a quello nel quale si sono verificate le inadempienze contrattuali.

Art. 32 - Risoluzione del contratto per grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo

1. Quando il Direttore dell'esecuzione del contratto accerta comportamenti dell'Impresa appaltatrice che costituiscono grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tali da compromettere la buona riuscita dei servizi oggetto dell'appalto, invia al Responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, relativa agli inadempimenti riscontrati.
2. Su indicazione del Responsabile del procedimento il Direttore dell'esecuzione del contratto formula la contestazione degli addebiti all'Impresa appaltatrice, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al Responsabile del procedimento.
3. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Impresa appaltatrice abbia risposto, l'Amministrazione su proposta del Responsabile del procedimento dispone la risoluzione del contratto.
4. Qualora l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto subisca un ritardo rispetto alle previsioni del programma a causa della negligenza dell'Impresa appaltatrice, il Direttore dell'esecuzione del contratto assegna alla stessa un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, per compiere i servizi non ancora eseguiti, e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione.
5. Scaduto il termine assegnato, il Direttore dell'esecuzione del contratto verifica, in contraddittorio con il Responsabile del servizio dell'Impresa appaltatrice, o, in sua mancanza, con la assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale da trasmettere al Responsabile del procedimento. Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile del procedimento, delibera la risoluzione del contratto.
6. Al di fuori dei precedenti casi l'Amministrazione avvierà, comunque, la procedura di risoluzione del contratto in presenza delle seguenti violazioni:
 - a) mancata ristrutturazione ed allestimento del nuovo centro cottura nei tempi e secondo le modalità approvate dall'A.C.,
 - b) sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio per tre giorni, anche non consecutivi, nel corso di un mese;
 - c) inadempimento degli obblighi retributivi e/o contributivi nei confronti del personale dipendente per due mesi anche non consecutivi;
 - d) grave inosservanza delle norme in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

- e) frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
 - f) cessione totale o parziale del contratto;
 - g) subappalto non autorizzato di parti del servizio;
 - h) fallimento e altra procedura concorsuale a carico dell'Impresa.
7. La risoluzione del contratto diverrà operativa a seguito della comunicazione che l'Amministrazione invierà alla sede legale dell'Impresa appaltatrice, mediante raccomandata con avviso di ricevimento.

Art. 33 - Provvedimenti in seguito alla risoluzione del contratto

1. Il Responsabile del procedimento, nel comunicare all'Impresa appaltatrice la determinazione di risoluzione del contratto, dispone, con preavviso di venti giorni, che il Direttore dell'esecuzione del contratto curi la redazione del verbale attestante l'entità dei servizi eseguiti fino alla risoluzione del contratto, l'inventario di materiali e macchinari e la relativa presa in consegna da parte dell'Impresa.
2. In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto e, comunque, per un periodo di tempo non superiore alla durata originaria dell'affidamento, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'Impresa appaltatrice, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento degli ulteriori danni derivanti dalle inadempienze contrattuali.
3. All'Impresa appaltatrice sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni. Resta comunque ferma la facoltà dell'Amministrazione di rivalersi, ove necessario, sulla cauzione definitiva prestata dall'Impresa appaltatrice a garanzia dell'esatto adempimento del contratto.

Art. 34 – Pagamenti

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto avverrà, con rate mensili posticipate, sulla base delle fatture emesse dall'Impresa appaltatrice che dovranno essere preventivamente liquidate dal funzionario dell'Amministrazione nominato quale Responsabile del servizio. La liquidazione delle fatture avverrà entro trenta giorni solari dalla data di protocollazione delle stesse, fatta salva l'ipotesi di cui al successivo comma 3.
2. Le fatture di pagamento dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che devono essere rilasciate quotidianamente unitamente alla fornitura dei pasti.
3. L'Amministrazione procede alla liquidazione dei corrispettivi in subordine all'accertamento della regolare esecuzione del servizio e della regolarità contributiva mediante l'acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva).
4. L'Amministrazione, al fine di garantirsi sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per l'espletamento dell'appalto, ha facoltà di sospendere i pagamenti all'Impresa appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando non abbia ottemperato agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità previste dalla legge e dal presente capitolato.
5. Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, l'Impresa appaltatrice è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136. In particolare, l'Impresa appaltatrice è obbligata a comunicare all'Amministrazione l'attivazione o l'esistenza di un conto corrente bancario o postale appositamente dedicato alle commesse pubbliche, sul quale dovranno essere effettuati i pagamenti relativo all'appalto esclusivamente mediante bonifico bancario o postale, nonché i dati identificativi delle persone fisiche delegate ad operare sul conto corrente.
6. L'Impresa appaltatrice, inoltre, è obbligata ad inserire in tutti i contratti sottoscritti con eventuali subappaltatori o subcontraenti a qualunque titolo interessati all'appalto, una clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge n. 136/2010.

Art. 35 – Attività di verifica di conformità delle prestazioni

1. Ai sensi dell'articolo 312 e seguenti del D.P.R. 207/2010, il contratto d'appalto sarà sottoposto a verifica di conformità in corso di esecuzione, avendo ad oggetto un servizio con prestazioni continuative, nonché a verifica di conformità finale.
2. Le attività di verifica di conformità sono effettuate dal Direttore dell'esecuzione del contratto.
3. Le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali sono state eseguite a regola d'arte in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità e termini e previsioni previsti nel contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore. Le attività di verifica hanno altresì lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le

risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente capitolato.

Art. 36 - Verifica di conformità in corso di esecuzione

1. L'Amministrazione procederà alla verifica di conformità in corso di esecuzione dell'appalto, con cadenza semestrale, al fine di un accertamento progressivo della regolare esecuzione delle prestazioni richieste.
2. Ai controlli di verifica di conformità in corso di esecuzione devono essere invitati l'Impresa appaltatrice, nella persona del Responsabile tecnico dell'appalto, ed un rappresentante dell'Amministrazione diverso dal Direttore dell'esecuzione del contratto.
3. Delle operazioni di verifica di conformità è redatto, a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto, un verbale che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti. Nel verbale devono essere contenute le seguenti indicazioni:
 - a) la data ed il luogo di esecuzione delle operazioni di controllo;
 - b) le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti;
 - c) i principali estremi del contratto d'appalto e la descrizione sintetica delle prestazioni contrattuali;
 - d) i controlli effettuati ed i risultati ottenuti;
 - e) i dati sull'andamento dell'esecuzione del contratto e sul rispetto dei termini contrattuali;
 - f) le eventuali osservazioni ed i suggerimenti ritenuti necessari.
4. Il verbale di conformità in corso di esecuzione deve essere trasmesso al Responsabile del procedimento entro quindici giorni successivi alla data di svolgimento dei controlli.
5. In caso di verifica di conformità con esito negativo l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, entro il termine perentorio assegnato, ad adempiere alle prescrizioni impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto e, comunque, ad effettuare tutti gli adempimenti e migliorie nello svolgimento del servizio necessari a garantire la completa eliminazione delle irregolarità riscontrate.
6. Nel caso in cui l'Impresa appaltatrice non ottemperi alle suddette prescrizioni, il Direttore dell'esecuzione del contratto procederà all'applicazione delle penali secondo i termini e le modalità previste dall'articolo 28 del capitolato ovvero, in caso di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, all'avvio della procedura per la risoluzione del contratto secondo i termini e le modalità previste dall'articolo 29 del capitolato.

Art. 37 - Verifica di conformità finale

1. L'Amministrazione procederà alla verifica di conformità finale del contratto d'appalto. Tale verifica è avviata entro venti giorni dall'ultimazione della prestazione, e deve concludersi entro sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.
2. Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'Impresa appaltatrice che dovrà mettere a disposizione del Direttore dell'esecuzione del contratto i mezzi a tal fine necessari. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il Direttore dell'esecuzione del contratto dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.
3. Il Direttore dell'esecuzione del contratto, dopo aver fissato il giorno del controllo definitivo, ne informa il Responsabile del procedimento e ne dà tempestivo avviso all'Impresa appaltatrice, nella persona del Responsabile tecnico dell'appalto, affinché quest'ultimo possa intervenire.
4. Delle operazioni di verifica di conformità è redatto, a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto, un verbale che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti. Nel verbale devono essere contenute le seguenti indicazioni:
 - a) la data ed il luogo di esecuzione delle operazioni di controllo;
 - b) le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti;
 - c) i principali estremi del contratto d'appalto e la descrizione sintetica delle prestazioni contrattuali;
 - d) le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti;
5. Il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede a raffrontare i dati di fatto risultanti dal processo verbale di controllo con gli eventuali dati relativi al contratto e con i documenti contabili ed a formulare le proprie considerazioni sul modo con cui l'Impresa appaltatrice ha osservato le prescrizioni contrattuali.
6. Sulla base di quanto rilevato il Direttore dell'esecuzione del contratto indica se le prestazioni sono o meno collaudabili, ovvero, riscontrandosi difetti o mancanze di lieve entità riguardo all'esecuzione, collaudabili previo adempimento delle prescrizioni impartite all'Impresa appaltatrice, con assegnazione di un termine per adempiere.

7. Con apposita relazione riservata il Direttore dell'esecuzione del contratto espone il proprio parere sulle contestazioni dell'esecutore e sulle eventuali penali sulle quali non sia già intervenuta una risoluzione definitiva.
8. Il Direttore dell'esecuzione del contratto rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'Impresa appaltatrice abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione dell'Impresa appaltatrice, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni; il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione; il verbale del controllo definitivo; l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all' Impresa appaltatrice; la certificazione di verifica di conformità.
9. Il certificato di verifica di conformità viene emesso dal Direttore dell'esecuzione del contratto ed è confermato dal Responsabile del procedimento.
10. Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'Impresa appaltatrice, che dovrà firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma l'Impresa appaltatrice può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.
11. Il Direttore dell'esecuzione del contratto riferisce al Responsabile del procedimento sulle contestazioni fatte dall'esecutore al certificato di verifica di conformità.
12. Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'Impresa appaltatrice a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 38 – Commissione mensa

1. La Commissione mensa, costituita dai rappresentanti dell'Amministrazione, dai rappresentanti dei genitori degli alunni, dai rappresentanti del personale docente e da consulenti incaricati dall'Amministrazione, ha la facoltà di effettuare autonomamente controlli e verifiche sul buon funzionamento del servizio di refezione scolastica, e di segnalare all'Amministrazione eventuali carenze riscontrate nella gestione del servizio.
2. A tal fine i componenti della Commissione mensa potranno recarsi presso i centri di refezione dei vari plessi scolastici, al fine di verificare il rispetto del menù giornaliero con le relative grammature, l'appetibilità dei cibi, la loro temperatura al consumo e il loro gradimento da parte degli alunni, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale dell'Impresa appaltatrice.
3. La Commissione mensa, previa motivata richiesta all'Amministrazione, potrà effettuare anche visite presso il centro cottura al fine di controllare la fase di preparazione dei pasti. E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa appaltatrice.

Art. 39 – Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

1. L'appalto del servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, con applicazione del criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
2. La determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata sulla base dei seguenti elementi di valutazione e relativi fattori ponderali:
 - Offerta tecnica - Punti 80
 - Offerta economica – Punti 20
3. L'appalto sarà aggiudicato al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto risultante dalla somma dei punteggi assegnati all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica, per un punteggio massimo attribuibile di 100 punti.
4. Ai sensi dell'articolo 86, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006, l'Amministrazione procederà alla valutazione della congruità dell'offerta in relazione a quelle offerte in cui sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti.
5. Nel caso in cui vi siano una o più offerte anormalmente basse ai sensi del citato all'art. 86, comma 2, del D.Lgs. n. 263/2006, la Commissione procederà alla verifica delle offerte risultate anormalmente basse secondo le modalità previste dagli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006, a partire dalla prima migliore offerta.

6. All'esito del procedimento di verifica la Commissione dichiarerà le eventuali esclusioni di ciascuna offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulti, nel suo complesso, inaffidabile, e procederà alla formazione della graduatoria finale ed alla conseguente aggiudicazione dell'appalto in favore del concorrente che avrà presentato la migliore offerta risultata non anomala.

Art. 40 – Offerta Tecnica

1. L'Offerta tecnica deve consistere nella redazione del progetto definitivo relativamente all'esecuzione delle opere di ristrutturazione del Nuovo centro cottura (sulla scorta del preliminare redatto dall'UTC) nonché in un progetto gestionale in cui devono essere illustrati gli aspetti tecnico-organizzativi proposti dal concorrente per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto, fermo restando l'obbligo di rispettare i vincoli e gli standard qualitativi previsti nel presente capitolato.

2. L'Offerta tecnica dovrà essere elaborata sulla base degli elementi di seguito indicati:

A- PROGETTO DEFINITIVO DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI - max 20 punti

costituito dai seguenti elaborati:

- a) Relazione Generale di Progetto;
- b) Relazioni Tecniche: Opere edili di ristrutturazione interna ed esterna e di finitura, impianti elettrici, impianti meccanici, impianti idraulici, impianti speciali, con dettaglio dei componenti previsti e relative schede tecnico-prestazionali;
- c) Elaborati grafici, riportanti almeno:
 - Planimetria generale di arrivo materie prime/partenza pasti, arrivo stoviglie sporche;
 - Pianta in scala 1:50 del layout distributivo, degli impianti, delle reti di adduzione, degli scarichi, del posizionamento delle attrezzature ed ogni altra indicazione utile a descrivere compiutamente il progetto in ogni suo dettaglio.
- d) calcolo degli impianti con schemi funzionali e dimensionamento di massima dei singoli impianti, sia interni che esterni.
- e) Disciplinare descrittivo e prestazionale degli elementi tecnici con il dettaglio dei componenti previsti e relative schede tecniche.
- f) Elenco descrittivo delle voci per esteso (senza prezzi).
- g) Piano di manutenzione degli impianti e delle strutture.
- h) Schede tecniche delle attrezzature, degli arredi e ogni altro elemento utile a qualificarne le caratteristiche.
- i) Piano di manutenzione delle attrezzature e degli arredi.
- j) Cronoprogramma di esecuzione dei lavori nel rispetto del tempo massimo previsto di 50 gg.
In ogni caso, dagli elaborati suddetti dovranno desumersi tutti gli elementi necessari per l'attribuzione dei punteggi previsti. Il progetto definitivo, oltre che dal concorrente, dovrà essere sottoscritto pena esclusione dal/i professionista/i indicati in sede di istanza di partecipazione alla gara.

B - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – max 35 punti

B1 – Piano di produzione

Descrizione dei processi produttivi e relativo piano di organizzazione del personale con indicazione del numero e qualifiche – livello contrattuale del personale impiegato nell'appalto, monte ore giornaliero (con precisazione orario di servizio) e settimanale; organigramma.....max 10 punti

B2 – Piano dei trasporti – mense scolastiche

Piano di consegna dei pasti nelle mense scolastiche; numero e tipologia di mezzi e tecnologie impiegate, numero e caratteristiche dei contenitori termici utilizzati, tempi di consegna, personale utilizzato (con indicazione numero e livello contrattuale, monte ore giornaliero e settimanale).....max 3 punti

B3 – Piano dei trasporti – consegna pasti a domicilio

Piano di consegna dei pasti a domicilio a persone assistite; numero (minimo sette) e tipologia di mezzi e tecnologie impiegate, numero e caratteristiche dei contenitori termici utilizzati, tempi di consegna, personale (con indicazione n. e livello contrattuale, monte ore giornaliero e settimanale).....max 3 punti

B4 – Piano di distribuzione nei refettori

Piano di organizzazione del personale nei refettori con indicazione numero e qualifiche, livello contrattuale del personale impiegato per plesso scolastico, monte ore giornaliero, settimanale e orario di servizio; organigramma.max 5 punti

B5 – Piano di produzione e trasporto nel caso di avvio del servizio con proprio centro cottura

Indicazione delle strutture, delle attrezzature e del personale a disposizione dell'impresa nelle quali svolgere, temporaneamente e sino all'ultimazione del nuovo centro cottura comunale, la produzione dei

pasti. Dovranno essere descritti tutti i processi produttivi nonché le modalità di trasporto dei pasti dalle sedi di produzione alla destinazione (refettori) con puntuale indicazione dei tempi necessari per effettuare il servizio.max 3 punti

B6 – Aspetti igienico sanitari

Piano di igiene ambientale.max 3 punti

B7 – Aspetti gestionali innovativi del servizio e di miglioramento non contemplati nei punti precedenti

Indicazione, con puntuale descrizione, di modalità innovative di gestione del servizio attraverso l'uso di tecnologie tendenti a garantire una maggiore verifica dei livelli di qualità oltre che una migliore fruizione. Indicazione e descrizione di qualsiasi altro miglioramento del servizio non contemplato nei punti precedenti e che la ditta partecipante ritenga comunque di offrire.max 8 punti

C - PIANO ALIMENTARE – max 20 punti

C1 – Materie prime: controlli e consegne

Modalità e controllo delle forniture, piano delle consegne suddiviso per categoria merceologica; sistema di tracciabilità sia in entrata che in uscita degli alimenti.max 2 punti

C2 – Prodotti ortofrutticoli biologici e/o a lotta integrata;

Proposta di utilizzo prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica e/o a lotta integrata.max 6 punti

C3 – Prodotti ortofrutticoli a km 0 e/o filiera corta

Proposta di utilizzo di prodotti ortofrutticoli a “km0”, provenienti da un raggio di produzione entro i 150 km dal centro di cottura, e/o provenienti da filiera corta (minor numero di passaggi commerciali).max 6 punti

C4 – Prodotti biologici

Proposta utilizzo di uno più dei seguenti prodotti biologici: olio extravergine di oliva, succo di frutta, cracker.max 3 punti

C5 – Menù

Proposte, per tipologia utenti (nidi, scuole infanzia, primarie e secondarie di 1° grado) di menù stagionali, regionali, etnici e diete speciali comprensivi di giornate a tema per i bambini/ragazzi delle scuole.max 3 punti

D - PROPOSTE MIGLIORATIVE DI AMBIENTI E SERVIZIO – max 5 punti

Proposte migliorative rispetto alle richieste del Capitolato riguardanti il servizio espletato, i refettori, ecc. con particolare riferimento al rispetto ambientale: fornitura carta riciclata, stoviglie a perdere “ecologiche”, o stoviglie durevoli ecc.....

3. L'Offerta tecnica (intesa quale Piano di Gestione) dovrà essere esposta in una relazione tecnica-illustrativa di lunghezza non superiore a n. 80 pagine numerate in modo progressivo, in formato A4 di dattiloscritte con carattere leggibile e comprensibile. I concorrenti, al fine di chiarire i singoli elementi di cui si compone la proposta progettuale, possono corredare la stessa di alcuni allegati (schede tecniche, prospetti riassuntivi, grafici, certificazioni, ecc.), a condizione che tali allegati siano espressamente richiamati all'interno della relazione e che riguardino tematiche coerenti con gli elementi di valutazione sopraindicati.

Art. 41 - Criteri e modalità di valutazione delle offerte tecniche

1. Una Commissione giudicatrice nominata dall'Amministrazione ai sensi dell'articolo 84 del D.Lgs. n. 163/2006, provvederà alla valutazione delle offerte ammesse alla gara secondo i criteri di seguito indicati.

2. La commissione giudicatrice, procederà, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella busta “B – Offerta tecnica” ed ai sensi del metodo di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa “metodo aggregativo-compensatore” previsto dall'allegato G al D.P.R. n. 207/2010.

La valutazione delle proposte sarà effettuata con l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito i ;

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione offerta (a) rispetto al requisito i variabile tra zero ed uno;
 Σn = sommatoria

e dove gli elementi di valutazione qualitativa (criteri e sub-criteri) come sopra individuati saranno determinati ai sensi del n. 4 lett. a) del metodo aggregativo-compensatore riportato nell'allegato G del D.P.R. n. 207/2010 ossia, applicando la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nel rispetto della Determinazione dell'AVCP n. 7/2011 e della recente costante e consolidata Giurisprudenza, la Commissione procederà ad una seconda riparametrazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica volta ad assicurare che l'incidenza della voce qualità tecnica sul punteggio finale sia sempre in grado di rispecchiare la proporzione voluta dalla stazione appaltante. Pertanto all'offerta tecnica ritenuta, comparativamente migliore, sarà in conclusione attribuito il punteggio massimo previsto dal presente bando (punti 80). In tal modo di raggiungerà l'obiettivo di assegnare all'offerta tecnica risultata migliore rispetto alle altre, il punteggio massimo previsto dal bando mantenendo inalterato l'equilibrio tra criteri qualitativi e quantitativi.

Art. 42 - Offerta economica

1. Nell'Offerta economica dovranno essere indicati, a pena di esclusione, i seguenti dati:

- a) il ribasso percentuale unico da applicare ai prezzi unitari posti a base d'asta;
- b) i singoli prezzi unitari ottenuti mediante l'applicazione della percentuale di ribasso offerta;
- c) i costi relativi alla sicurezza di cui all'articolo 87, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006.

2. Ai fini dell'attribuzione del punteggio all'Offerta economica, si procederà all'applicazione della percentuale di ribasso offerta da ciascun concorrente, all'importo complessivo dell'appalto (al netto degli oneri della sicurezza) stabilito convenzionalmente in €. 3.081.375,00. Dopo aver determinato il prezzo complessivo corrispondente a ciascuna offerta, sarà attribuito un punteggio di 30 punti all'offerta recante il prezzo più basso; alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb \times C}{Po}$$

ove: X = punteggio attribuibile al concorrente i -esimo

Pb = prezzo più basso

C = coefficiente di ponderazione (30)

Po = prezzo offerto dal concorrente i -esimo

Art. 43 – Controversie

1. Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione e l'Impresa appaltatrice in ordine all'interpretazione, esecuzione, validità ed efficacia del contratto saranno deferite alla magistratura ordinaria con esclusione del sistema arbitrale. Il foro competente è quello di Lecce.

ALLEGATI:

A) Menù servizio di refezione scolastica

B) Elenco del personale impiegato nel servizio