



CITTA' DI VIBO VALENTIA

SETTORE 3 – Servizio attività scolastiche

89900 - Vibo Valentia – largo Intendenza - P.I. 00302030796
Telefono 0963/5991 - Telefax 0963/43877

REFEZIONE SCOLASTICA

**SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Articolo 1.

Il Comune di Vibo Valentia organizza i servizi di refezione scolastica perseguendo i seguenti obiettivi:

- favorire un'alimentazione sana ed equilibrata;
- favorire un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute;
- favorire i mercati locali e stagionali;
- promuovere la riscoperta cosciente dell'agricoltura da parte dei cittadini;
- sviluppare il patto tra produttori bio e consumatori;
- riscoprire le ricette locali e formare i cuochi;
- riscoprire e dar spazio al gusto.

Il Comune di Vibo Valentia attua la gestione di refezione per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie statali esistenti nel territorio comunale, affidando la preparazione, la confezione, il trasporto dei pasti, dai centri di cottura alle singole scuole, a Ditte specializzate nel settore della ristorazione, regolarmente iscritte alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura nel registro ditte per l'esercizio dei servizi di mensa o per attività di ristorazione in genere, o per le ditte straniere, negli analoghi registri dei rispettivi Paesi.

Il servizio di refezione scolastica verrà affidato a mezzo di procedura aperta, con aggiudicazione in favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base ad elementi diversi. Stante la necessità di avviare il servizio a gennaio 2012, l'Amministrazione si riserva di autorizzarne l'inizio, anche nelle more del perfezionamento del relativo contratto. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola ditta partecipante purché questa sia in possesso dei requisiti richiesti.

Non saranno ammesse a partecipare alla gara le imprese che nel corso degli anni trascorsi hanno dato adito a lamentele da parte del Comune, delle scuole o degli utenti del servizio.

Articolo 2.

Il numero dei pasti da somministrare, dedotto sulla base dei dati degli scorsi anni, risulta mediamente così composto:

- per le scuole materne ed elementari n. 28.000;
- per le scuole medie n. 2.300;
- per le diete speciali n. 700;
- per i docenti 5.000

in funzione dei rientri pomeridiani organizzati dalle scuole. Detto numero può subire variazioni a seconda delle esigenze della popolazione scolastica; in caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre, in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato e, comunque, saranno praticati gli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali.

Ai suddetti numeri sono da aggiungere, altresì, i pasti giornalieri per diete speciali che nello scorso anno sono stati circa in numero di dieci per ogni giornata di effettuazione del servizio.

Articolo 3.

L'appalto avrà decorrenza a gennaio 2012 e scadenza maggio 2012. Il servizio dovrà essere effettuato: per le scuole dell'infanzia per tutta la settimana, escluso il sabato e i giorni festivi; per le scuole primarie e secondarie di primo grado a secondo dei rientri pomeridiani che ciascuna scuola effettuerà e, comunque, fino ad un massimo di cinque giorni la settimana (escluso il sabato e i giorni festivi).

Articolo 4.

I soggetti interessati a partecipare alla gara dovranno far pervenire, all'Ufficio Protocollo del Comune di Vibo Valentia, piazza Martiri d'Ungheria, la documentazione sotto elencata, entro il termi-

ne perentorio indicato nel bando di gara, in plico chiuso in maniera idonea da garantirne la segretezza e firmato sui lembi di chiusura sul quale, oltre all'indirizzo del Comune di Vibo Valentia ed all'indirizzo del mittente dovrà essere riportata la dicitura: “ **Offerta per la gara del servizio di refezione scolastica. Periodo gennaio-maggio 2012**”. Non saranno presi in considerazione i plichi che per qualunque motivo non perverranno entro la data di scadenza, anche se sostitutivi o aggiuntivi di quelli già pervenuti; pertanto, il plico viaggia ad esclusivo rischio del mittente. Ai fini del rispetto dei termini di consegna, faranno fede la data e l'ora apposti sul plico dal suddetto Ufficio Protocollo.

Detto plico dovrà contenere tre buste, ciascuna chiusa in maniera idonea da garantirne la segretezza e firmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno il nominativo del concorrente e le seguenti diciture:

Busta A - Documentazione Amministrativa.

Tale busta “A” dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

4.A.1 Cauzione provvisoria dell'importo di €. 2.846,00 (euro duemilaottocentoquarantasei/00) da costituire:

- in contanti o in titoli del debito pubblico o garantiti dalla Stato al corso del giorno del deposito, presso la Tesoreria Comunale - Banca CARIME Succursale di Vibo Valentia;
- a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa recante la dicitura: Cauzione per l'appalto del servizio di...(copiare l'oggetto). In questo caso essa dovrà rispondere ai requisiti richiesti dall'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, previa presentazione di cauzione definitiva il cui ammontare sarà determinato ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. La cauzione non potrà essere costituita, in alcun caso, con soldi in contanti o assegni emessi su conti correnti.

4.A.2 Idonee referenze bancarie rilasciate da almeno due istituti di credito;

4.A.3 Capitolato speciale d'appalto e bando di gara debitamente firmati su ogni pagina dal titolare/legale rappresentante dell'impresa in segno di conoscenza ed accettazione.

4.A.4 Dichiarazione, in carta semplice, resa dal titolare/legale rappresentante sotto la propria responsabilità e con allegato un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale risultino, a pena di esclusione:

- tutte le generalità del/i legale/i rappresentate/i, del/i direttore/i tecnico/i, delle persone munite di rappresentanza ed i recapiti della Ditta;
- iscrizione alla Camera di Commercio per lo svolgimento delle attività inerenti il presente servizio o, nel caso di ditte straniere, nell'analogo registro;
- il possesso della certificazione di qualità ISO EN UNI 9001/2000 per erogazione di servizi di ristorazione collettiva per mense scolastiche e servizi di pulizia locali- preparazione pasti, confezionamento, trasporto e distribuzione, nonché del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.;
- il conseguimento di una cifra d'affari globale derivante da servizi svolti inerenti l'oggetto dell'appalto, non inferiore ad €. 150.000,00 realizzata complessivamente nell'ultimo triennio;
- il possesso di almeno cinque furgoni idonei e regolarmente autorizzati ai sensi del D.P.R. 327/80, attrezzature, dispositivi e di un organico tecnico in grado di svolgere il servizio oggetto dell'appalto;
- che il/i legale/i rappresentate/i, il/i direttore/i tecnico/i, le persone munite di rappresentanza si trovano in nessuna delle situazioni previste dall'art.38 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme previste dalla legge n. 68/99 ovvero di non essere tenuta al rispetto di tali norme;
- di essere a conoscenza dei luoghi di esecuzione del servizio, della viabilità di accesso, di ogni altra circostanza incidente sulla determinazione del ribasso offerto prezzi e sulle modalità esecutive, con particolare riferimento al rispetto di tutte le norme di sicurezza sul lavoro;
- di essere a conoscenza e di accettare tutte le condizioni riportate nel capitolato speciale d'appalto

- relativo al servizio che, a tal fine, in segno di piena conoscenza ed accettazione, allega;
- di applicare a favore dei lavoratori dipendenti (se Cooperativa, anche verso i soci), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali in cui si svolge il servizio, se più favorevoli nei confronti dei suddetti soggetti rispetto a quelle dei contratti di lavoro e degli accordi del luogo in cui ha sede la Ditta;
 - di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile;
 - che l'impresa offerente non si trova in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata né si accorderà con altre partecipanti alle gare;
 - gli organi di amministrazione e le persone che li compongono nonché poteri loro conferiti (in particolare: per le società in nome collettivo, dovranno risultare tutti i Soci; per le Società in accomandita semplice, i soci accomandatari; per le altre Società ed i consorzi, tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza) sono... (indicare i nominativi e le esatte generalità di ciascuno);
 - che la ditta, il/i legale/i rappresentate/i, il/i direttore/i tecnico/i ed i soggetti muniti di poteri di rappresentanza non sono destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione in tema di lotta alla mafia;
 - l'impegno:
 - a non usare nella preparazione dei pasti prodotti in cui siano presenti OGM (organismi geneticamente modificati);
 - a dare inizio al servizio entro cinque giorni dalla richiesta del Comune, anche nelle more del perfezionamento del contratto d'appalto;
 - a fornire all'ufficio competente del Comune mensilmente copia dei registri di acquisto delle materie prime e di preparazione dei pasti vidimati dall'organismo di controllo prescelto ai sensi del reg. CEE 2092/91 e s.m.i.;
 - a denunciare alla Magistratura o agli organi di polizia ed in ogni caso all'Amministrazione aggiudicatrice ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione del servizio, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione del servizio;
 - in caso di aggiudicazione, a presentare un'apposita dichiarazione con l'indicazione delle imprese subappaltatrici, titolari di noli nonché titolari di contratti derivati e subcontratti, comunque denominati, nonché i relativi metodi di affidamento e dichiara che i beneficiari di tali affidamenti non sono in alcun modo collegati direttamente o indirettamente alle imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata – ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti o subaffidamenti non saranno consentiti;
 - a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia, dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture, servizi o simili a determinate imprese – danneggiamenti – furti di beni personali o in cantiere, ecc.);
 - a comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione che dovesse intervenire negli organi societari, ivi comprese quelle relative agli eventuali subappaltatori o fornitori sopra richiamati;
 - di essere a conoscenza e di accettare che, in caso di inosservanza di una delle predette clausole, l'impresa sarà considerata di non gradimento per l'Ente che, pertanto, procederà sia all'esclusione dalla gara che, nel caso, alla rescissione del relativo contratto d'appalto.

4.A.5 Attestato di assoggettamento al sistema di controllo dell'agricoltura biologica del centro di cottura interessato rilasciato, ai sensi del regolamento CEE 2092/91 e s.m.i., da un organo di controllo riconosciuto dal Ministero delle Risorse Agricole e Alimentari.

Nel caso in cui la ditta che partecipa alla gara di appalto non è ancora inserita nel sistema di controllo di cui al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i. ed intende perfezionare ad aggiudicazione avvenuta può presentare documentazione sostitutiva consistente in un atto di impegno all'assoggettamento al medesimo sistema di controllo, per il controllo e la certificazione dei pasti come dichiarato del progetto qualitativo-tecnico di cui al punto 4.1 bis. La regolarizzazione del centro di cottura alle norme vigenti in materia di controllo e certificazione dei pasti dovrà essere documentata entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto.

Busta B – Progetto Qualitativo Tecnico

Tale busta “B” dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

4.B.1 PROGETTO QUALITATIVO-TECNICO relativo ai processi di preparazione ed erogazione dei pasti.

La documentazione consiste tassativamente nell'illustrazione in numero massimo di pagine 30, redatta in lingua italiana, delle caratteristiche tecnico-qualitative del servizio, in modo da consentire alla Commissione tecnica di esprimere il punteggio relativo alla voce di cui al successivo punto 5.c. Nel caso in cui nel progetto non siano riportati elementi validi per l'attribuzione del punteggio (parziale e/o totale) di cui al punto 5.c., la Commissione attribuirà, relativamente alle voci mancanti, 0 punti.

Il progetto qualitativo-tecnico deve essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa. In caso di raggruppamento di imprese il progetto qualitativo tecnico dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante di ogni singola impresa facente parte del raggruppamento.

Elementi che devono essere dettagliati nel progetto qualitativo-tecnico:

1. ricette di preparazione dei pasti che saranno ottenuti in conformità alle normative vigenti in materia di agricoltura biologica, eventualmente vidimati da organismo di controllo autorizzato;
2. presentazione del capitolato di qualità delle derrate alimentari (o documento equivalente con l'indicazione delle specifiche qualitative dei prodotti richiesti ai fornitori), il capitolato deve inoltre specificare:
 - le modalità di qualifica dei fornitori del centro di cottura interessato al presente capitolato;
 - le modalità di verifica dei prodotti approvvigionati, con particolare riferimento ai prodotti provenienti da agricoltura biologica ed ai prodotti a rischio di presenza o contaminazione di OGM;
3. documentazione attestante l'adozione nel centro della procedura di autocontrollo interno secondo il sistema HACCP, con indicazione dei soggetti addetti al controllo qualità (allegare curriculum, con indicazione di titoli di studio e qualifiche nel campo dell'igiene e della sicurezza alimentare);
4. descrizione esauriente:
 - dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura,
 - degli imballaggi, dei contenitori per le varie pietanze e di quelli utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche;
 - dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi;
5. descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro, correlata da manuale delle pulizie interno;
6. indicazione del numero medio annuo di dipendenti impiegati dall'offerente complessivamente, specificato per le varie funzioni e qualifiche professionali; indicazione dei dipendenti che si intendono utilizzare per il servizio di cui al presente bando con indicazione:
 - della qualifica del personale interno adibito alla produzione dei pasti,
 - degli interventi di formazione e/o aggiornamento attuati (allegando regolare attestazione valida);

7. eventuale possesso di certificazione ISO 9001/2000 con campo di applicazione attinente le attività oggetto di appalto.

Busta C – Offerta Economica

Tale busta “C” dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

4.C.1 Offerta economica, redatta esclusivamente in lingua italiana e su carta da bollo, che dovrà contenere l’indicazione, in cifre ed in lettere, del ribasso percentuale unico da applicare ai tre importi a base d’asta. Tali importi, riferiti a singolo pasto ed al netto dell’IVA, sono:

- per le scuole materne ed elementari €. 4,00;
- per le scuole medie e per le diete speciali €. 4,50;

4.C.2 Elenco dei prodotti appositamente certificati, tra quelli indicati nella tabella predisposta dal Comune, che la Ditta si impegna ad utilizzare in parte o in toto;

4.C.3 Giustificazioni, di cui all’art. 87 – comma 2 - del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., da dove risultino dettagliatamente gli elementi e/o le condizioni che hanno consentito la formulazione del ribasso offerto. In mancanza di queste, saranno immediatamente escluse le offerte risultate anomale, ai sensi dell’art. 86 – comma 2 – del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., mentre saranno considerate ancora in gara le offerte che, seppur non corredate dalle predette giustificazioni, non siano risultate anomale ai sensi della citata norma.

Questi ultimi tre documenti dovranno essere sottoscritti in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta concorrente. In caso di mancata o incompleta sottoscrizione, si procederà all’esclusione dalla gara.

È ammessa la partecipazione di imprese anche in associazioni temporanee, ai sensi dell’art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. In questo caso:

- tutti i documenti contenuti nella “Busta C – Offerta economica”, il capitolato speciale d’appalto ed il bando di gara dovranno essere sottoscritti dai titolari/legali rappresentanti di tutte le ditte raggruppate;
- le referenze bancarie di cui al punto **4.A.2** dovranno riferirsi a ciascuna ditta costituente il raggruppamento;
- la dichiarazione di cui al precedente punto **4.A.4** dovrà essere resa da ciascuna impresa raggruppata e dovrà riportare esattamente le parti del servizio che ciascuna impresa svolgerà;
- in aggiunta dovrà essere presentato, unitamente a tutta la documentazione richiesta ed inserita nella busta esterna, l’impegno, sottoscritto da tutte le imprese raggruppate, che, in caso di aggiudicazione della gara le stesse imprese, nessuna esclusa, conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare e qualificata come capo gruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti; inoltre dovrà essere indicata la quota percentuale del servizio che ciascuna ditta eseguirà e in base alla quale saranno determinate le somme da corrispondere;
- per l’attribuzione del punteggio di cui al successivo punto **5 d)**, verrà considerata la cifra d’affari del raggruppamento nel suo insieme.

Articolo 5.

La gara si terrà nel luogo, giorno ed ora stabiliti dal bando di gara e sarà presieduta dal Dirigente competente coadiuvato da due suoi collaboratori. Alla seduta, in forma pubblica, potrà assistere chiunque lo desideri purché non rechi disturbo ai lavori. Eventuali osservazioni o chiarimenti potranno essere presentati dal titolare o dal legale rappresentante dell’impresa ovvero da persone munite di procura speciale con sottoscrizione conferita dal legale rappresentante e recante menzione della presente gara, in forma scritta, presso l’Ufficio Protocollo del Comune; dopo attenta valutazione, saranno forniti, a mezzo lettera, tutti i chiarimenti richiesti. In nessun caso sono ammesse contestazioni verbali durante lo svolgimento della gara. Se l’esame della documentazione dovesse rivelarsi più

lungo del previsto, la Commissione potrà decidere di aggiornare i lavori ad altra data; in questo caso, al momento della sospensione, sarà data comunicazione ai presenti in sala della nuova data ovvero, non essendo possibile fissare la stessa subito, informando successivamente tutte le imprese partecipanti a mezzo telefax, telefono o posta ordinaria.

In questa prima fase la Commissione procederà al controllo della documentazione contenuta nella busta A, escludendo automaticamente le Imprese non in regola con la stessa, ed all'attribuzione del punteggio di cui alla successiva voce 5.d (max punti 10). Non si terrà conto della documentazione presentata in modo difforme da come richiesta e, a tal riguardo, i soggetti i cui documenti risulteranno irregolari o incompleti non saranno ammessi alle valutazioni seguenti.

Successivamente, in una o più sedute riservate, un'apposita Commissione tecnica, all'uopo nominata, procederà alla valutazione degli elementi contenuti nella busta B ed all'attribuzione del punteggio di cui al punto 5.c (max punti 15).

Quindi, in seduta pubblica, la cui data sarà comunicata via telefax o a mezzo telefono a tutti i concorrenti ammessi alla terza fase, la Commissione Giudicatrice darà lettura dei punteggi già attribuiti alle offerte tecniche. Procederà, poi, all'apertura delle buste "C" ed alla determinazione dei punteggi relativi alle voci 5.a (max punti 45) e 5.b (max punti 30) secondo le modalità avanti riportate.

Prima dell'apertura delle buste "C", contenenti le offerte economiche, si procederà al controllo del possesso dei requisiti, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

In conformità a quanto disposto dall'articolo 59, comma 4 della legge 23 dicembre 1999, n. 488 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato", l'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'articolo 83, c. 1 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni, attribuendo valore preminente ai requisiti di affidabilità dei candidati, di qualità e di sicurezza dei prodotti alimentari ed agroalimentari offerti.

L'aggiudicazione avverrà in base ai seguenti criteri elencati in ordine decrescente di valutazione:

- a) Offerta economicamente più vantaggiosa.
- b) Qualità dei pasti erogati (disponibilità a fornire prodotti biologici e tipici certificati);
- c) Qualità del servizio (applicazione di criteri e modalità di gestione finalizzati alla massima sicurezza ed alla legalità dei pasti erogati);
- d) Specializzazione ed esperienza in materia di ristorazione scolastica e collettiva (volume di affari, addestramento e qualifica del personale addetto);

Per tali elementi, viene prefissato in 100 il numero massimo dei punti che la Commissione di gara avrà a disposizione per la valutazione di ciascuna offerta. Tale punteggio sarà così suddiviso fra i suddetti elementi nei quali si articola la valutazione:

- | | |
|---|----------|
| a) Offerta economicamente più vantaggiosa | punti 45 |
| b) Qualità dei pasti erogati | punti 30 |
| c) Qualità del servizio | punti 15 |
| d) Specializzazione ed esperienza | punti 10 |

Il punteggio relativo alla voce economica a) sarà attribuito secondo il seguente procedimento algoritmico: $R_i/R_{max} \times 45$ intendendosi per R_{max} il ribasso più vantaggioso tra tutti quelli offerti e con R_i il ribasso del concorrente *iesimo*.

Il punteggio relativo alla voce qualitativa b) sarà attribuito secondo il seguente procedimento algoritmico: $P_i/P_{max} \times 30$ intendendosi per P_{max} la somma ponderata del totale delle materie prime utilizzabili (come da allegato 1) e con P_i la somma ponderata degli ingredienti da agricoltura biologica e/o tipici regolarmente certificati proposti dal concorrente *iesimo* nel progetto qualitativo tecnico (calcolata sempre con i criteri di cui allo stesso allegato 1).

Il punteggio relativo alla voce qualitativa c), di competenza della Commissione Tecnica, sarà attribuito secondo i seguenti criteri:

requisito	punt. max
Capitolato di qualità delle derrate alimentari completo ed adeguato, procedure di qualifica dei fornitori e di controllo e verifica dei prodotti approvvigionati	3
Sistema HACCP conforme alle norme vigenti ed al Codex Alimentarius	3
Cicli di lavorazione, imballaggi, contenitori e sistemi di trasporto	3
Pianificazione e metodologia delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro	3
Numero dipendenti impiegati appropriato e con capacità professionali adeguate (qualifiche professionali, addestramento e formazione)	3

Il punteggio relativo alla voce qualitativa d) sarà attribuito in base ai seguenti criteri in base alla cifra d'affari per servizi analoghi effettuati negli ultimi tre anni nel seguente modo:

da € 295.000 ad € 415.000	punti 3
da € 415.001 ad € 520.000	ulteriori punti 3
oltre € 520.000	ulteriori punti 4

Tale punteggio sarà attribuito sommando i punti corrispondenti alle singole cifre d'affari.

Il punteggio complessivo da attribuire a ciascun concorrente scaturirà dalla somma dei punteggi riportati nelle singole voci e, quindi, secondo la formula $P = a) + b) + c) + d)$.

La gara sarà aggiudicata al concorrente che avrà riportato il punteggio più alto, anche in presenza di una sola offerta valida. Nel caso manchi qualche dichiarazione o documento richiesto o vengano riscontrate irregolarità, anche formali, le ditte a cui risalgono dette mancanze o irregolarità non verranno ammesse alla gara.

Si procederà all'individuazione di eventuali offerte anomale, ai sensi dell'art. 86 – comma 2 – del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla valutazione discrezionale da parte della Amministrazione Comunale di determinate notizie sull'attività della Ditta e dei soggetti ad essa collegati che perverranno da organismi qualificati. La stazione appaltante si riserva di acquisire, sia preventivamente all'aggiudicazione definitiva dell'appalto, sia preventivamente all'autorizzazione di subcontratti, cessione, noli o cottimi, le informazioni antimafia ai sensi del D.P.R. n. 252/98 e, qualora risultassero a carico dei soggetti interessati tentativi o elementi di infiltrazioni mafiose, la stazione appaltante stessa procede all'esclusione del concorrente dalla gara ovvero al divieto del subcontratto, cessione, nolo o cottimo. Nel caso in cui, poi, sia stato concluso un subcontratto con impresa nei confronti della quale venga successivamente accertata l'esistenza di causa interdittiva ex art. 10 D.P.R. n. 252/98, l'impresa aggiudicataria del servizio principale si dovrà impegnare, nei confronti della stazione appaltante, a rescindere il subcontratto. Laddove non avvenisse, la stazione appaltante procederà alla risoluzione del contratto principale.

Anche in caso di intervenuta aggiudicazione la stessa non vincolerà l'Ente aggiudicatore se non dopo la stipula del contratto, previa effettuazione delle verifiche di legge, ivi compresa, se del caso, quella prevista in capo all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria, ai sensi dell'art.48 - comma 2 – del D.Lgs. n. 163/2006. E' facoltà dell'Ente aggiudicatore procedere ad ulteriori verifiche che riterrà di effettuare, e sempre che non risulti in capo all'aggiudicatario alcun limite od impedimento a contrattare la Pubblica Amministrazione.

In caso di fallimento o rinuncia dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento di quest'ultimo, si procederà ai sensi dell'art. 140 – commi 1 e 2 – del D.Lgs. n. 1643/2006 e s.m.i.

Articolo 6.

Le razioni dovranno essere confezionate secondo i menu giornalieri tenendo conto della tabella dietetica (disponibile presso l'Ufficio Pubblica Istruzione).

La Ditta aggiudicataria dovrà tener conto di eventuali esigenze dietetiche documentate da certificato medico o da dettami religiosi, assicurando varietà, qualità, ed apporto calorico dei pasti.

A tal proposito, la ditta dovrà approntare delle corrette procedure di preparazione e somministrazione

ne, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica ed essere controfirmata dal medico curante. In particolare, nel caso di bambini affetti da patologie croniche, tipo: diabete, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi, ecc., dovrà essere presentato un certificato medico recente, rilasciato da un medico estraneo al nucleo familiare, con allegate tutti i referti ospedalieri.

La somministrazione dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta minorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La ditta dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal Decreto Legislativo n. 196 del 2003; a tal fine gli addetti al servizio dall'Appaltatore, assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

Per quanto riguarda la preparazione ed il trasporto dei pasti per le diete speciali, la ditta dovrà attenersi a tutte le norme vigenti in materia.

Le razioni dovranno essere trasportate in contenitori idonei ermeticamente chiusi, a norma di legge, perfettamente inattacabili da grassi o altre sostanze di natura acida e/o comunque nocive, e in materiale completamente atossico.

I pasti dovranno essere scodellati e gli eventuali rifiuti, derivanti dalla refezione, ritirati e portati via dalle scuole dal personale della ditta aggiudicataria.

Il pane e la frutta dovranno essere monoporzionati e idoneamente confezionati.

Dovrà essere fornita una bottiglia d'acqua da 1/4 per ciascun alunno.

La Ditta aggiudicataria della fornitura dovrà assicurare la gradevolezza dei cibi da parte degli utenti, mettendo in atto ogni accorgimento derivante dall'esperienza nella preparazione e confezione dei pasti, nonché accogliendo i suggerimenti che verranno dalla Commissione di vigilanza prevista dall'art. 12.

I menu potranno subire variazione di genere, su proposta della Commissione di cui all'art. 12, fermo restando che ogni variazione quantitativa o qualitativa non potrà in alcun modo alterare il valore proteico e il potere calorico dei pasti; detta variazione dovrà comunque ottenere la preventiva approvazione del Dirigente del Settore n. 3, previa intesa con l'A.S.L. competente. Per le scuole elementari e medie, essendo i rientri a giorni fissi, il menù dovrà essere alternato con cadenze tali da variare con le portate previste per gli altri giorni della settimana.

Ogni razione dovrà essere dotata di posate, di due tovaglioli di carta, di una tovaglietta di carta e di un bicchiere di materiale per alimenti considerato idoneo alle vigenti norme.

La distribuzione degli alimenti deve intendersi a carico della ditta appaltatrice del servizio, nei locali indicati dai responsabili scolastici e, nelle scuole prive di appositi refettori, nelle stesse classi e alla presenza degli alunni.

Articolo 7.

La preparazione e la confezione delle razioni dovrà essere effettuata presso uno o più centri di cottura, autorizzati alla produzione dei pasti secondo le norme di legge, sotto il controllo degli organi sanitari dell'A.S.L. competente per territorio.

I centri di cottura dovranno avere una capacità produttiva totale non inferiore a 1300 pasti giornalieri.

Gli stessi centri dovranno essere provvisti di tutti gli impianti di cui alle vigenti norme.

La ditta aggiudicataria dovrà ubicare, pena decadenza dell'aggiudicazione, i centri di cottura ad una distanza non superiore a 15 km dalla sede municipale del comune di Vibo, entro massimo un mese dalla data di inizio del servizio; il tutto per garantire che i pasti vengano somministrati caldi agli alunni e non si raffreddino durante il trasporto.

Articolo 8.

I centri di cottura dovranno essere in possesso di adeguate scorte in magazzino, secondo le seguenti

regole procedurali di gestione delle materie prime;
obbligo di approvvigionamento presso fornitori che garantiscano l'affidabilità dei prodotti in termini di qualità;
mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati; congelamento di materie prime acquistate fresche solo se la prassi viene prevista dalle procedure accettate dall'A.S.L.;
esclusione dal ciclo produttivo di derrate per le quali, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione indicato dalla data di scadenza;
razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime evitando stoccaggi prolungati della merce, per le derrate non deperibili, ed organizzando le forniture in modo da garantire, per i prodotti deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze ai tempi di consumo.

Articolo 9.

È espressamente vietato l'uso di prodotti in cui siano presenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Tutti i prodotti usati nella preparazione dei pasti dovranno essere di prima scelta e di prima qualità. Pertanto, si precisa che:

le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello e da classi di conformazione U (ottima) oppure R (buona), con stato di ingrassamento 2 (scarso), secondo le griglie CEE;

le lonze dovranno essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Resta fermo che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi.

Per quanto attiene l'uso di prodotti congelati dovranno valere le seguenti norme:

i singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti;

il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli non salga mai sopra i 7° C;

la catena del freddo dovrà essere rigidamente mantenuta e lo scongelamento dovrà avvenire lentamente in cella frigorifera tra 0° C e 4° C. Il prodotto decongelato non potrà essere ricongelato e riutilizzato o utilizzato nella giornata seguente.

le carni avicunicole dovranno essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del DPR 503/82 e del D.P.R. 559/92 e dovranno essere prive di odori e sapori anomali. La pelle dovrà essere completamente spennata, spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Lo stoccaggio non dovrà superare i due giorni.

Fermo restando che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi, per quanto attiene i prodotti congelati, valgono le stesse norme precisate per la carne bovina, anche per quanto attiene il trasporto. Per quanto attiene le carni avicunicole si dovrà optare, inoltre, per la classe A della classificazione prevista dal regolamento CEE 10 '96/90.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare le notizie previste dalle normative vigenti.

I formaggi e i latticini dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalla legge n. 142/92 e dal D.P.R. 14.01.97 n. 54: "Regolamento recante attuazioni delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e di immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Nelle scelte tra formaggi si dovranno privilegiare i tutelati.

Non si potrà fare uso di formaggi fusi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché, prodotti nel rispetto delle normative vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

I tempi di approvvigionamento, dovranno garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Gli gnocchi di patate o di semolino in confezione originali sottovuoto o in atmosfera protettiva

(DPCM n. 311/97), dovranno conservarsi in frigorifero. Gli avanzi del prodotto non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi.

La composizione e la qualità merceologica del burro dovrà rispondere a quanto previsto dalle leggi n. 1525/56, n. 202/83 e n. 142/92, nonché, dal DPR. 54/97.

Tra gli oli di oliva dovrà preferirsi olio extra vergine, conforme a quanto disciplinato dal D.M. 3110/87 n. 509.

Gli oli di semi dovranno essere conformi al R.D. 15.10.1925 n. 2033 e del R.D. 1361 dell'01.07.1926.

Il latte fresco pastorizzato, intero, parzialmente scremato o scremato dovrà provenire da produzione conforme alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14.01.97. E' fatto obbligo dell'uso di confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. L'uso di latte UHT dovrà avere le caratteristiche di cui sopra.

Dovranno essere utilizzati legumi secchi di diverse tipologie a secondo di quanto previsto nel menù giornaliero, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Il pane dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge 580/67 preparato giornalmente secondo una buona tecnica di lavorazione e servito fresco di giornata. Dovrà inoltre essere di pezzatura adeguata non caldo, scevro da cattivi odori, prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".

Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata da certificazione analitica attestante la biologicità.

Le procedure di trasporto dovranno avvenire in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura a garanzia delle corrette modalità di conservazione e distribuzione.

La pasta di semola di grano duro e/o integrale o la pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla legge 580/67, ed essere conservata nelle confezioni originali.

La fornitura dovrà prevedere una vasta gamma di forme, onde garantire un'alternanza quotidiana. Le confezioni dovranno essere mantenute intatte e pulite.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi e conservate in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva.

I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione dovranno essere nelle forme di legge. Viene fatto divieto dell'utilizzo di avanzi sfusi del prodotto.

I prodotti dolciari da forno dovranno essere a perfetta lievitazione, prodotti con farine di grano tipo "0", "00" o integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza impiego di oli e grassi idrogenati. Inoltre, dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari.

I prodotti ittici dovranno essere in conformità al D.Lgs. 53/92 "Attuazione alle direttive 91493/CEE, modificato dal D.Lgs. 28/10/95 n.524. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale 9.12.93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati, dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali e non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Dovrà essere data la preferenza a prodotti surgelati, conformi al D.Lgs. n. 110 del 1992, seguendo quanto sotto esposto:

I filetti perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F) o interfolgiati.

I tranci surgelati in confezioni originali.

I molluschi surgelati in confezioni originali.

I bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non pre-fritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pez-

zatura omogenea, dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

I prodotti ortofrutticoli dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e odori estranei. La frutta e la verdura non dovranno essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione artificiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Dovranno essere turgide, esenti di tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; dovranno, inoltre, risultare accuratamente mondate e pulite, esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno presentare germogli, la calendarizzazione delle forniture dovrà garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo. La verdura e la frutta di stagione dovranno essere opportunamente variate. Nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, a richiesta dovrà essere fornita idonea documentazione, in applicazione del D.M.338/92.

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla L. n. 325/58: "Disciplina del Commercio interno del riso". Per le diverse preparazioni gastronomiche, dovrà essere utilizzato idoneo tipo (risotti, insalate di riso, minestre), nelle preparazioni potrà essere utilizzato anche riso con trattamento parboiled.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alle vigenti normativa e conservato in luogo idoneo fresco e asciutto.

Il sale dovrà essere iodurato/iodato conforme al D.M. 255/1.8.90.

Il prosciutto dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D.Lgs.573/92 e proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6/8 e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati. Eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti in quantità consentite dalla normativa vigente. In caso di diete particolari la Ditta aggiudicataria dovrà prevedere varietà, prive di caseinati e/o latte in polvere.

Il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Se disossato, il prodotto dovrà risultare ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri integri e muniti dell'etichettatura prevista dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso.

La bresaola dovrà risultare prodotta con muscoli di bovini adulti (conformemente al D.Lgs..573/92) in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, poneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, odori o sapori sgradevoli. L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs.n 110 del 1992. Le confezioni originali intatte.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Dovrà essere garantita la catena del freddo. Pertanto, dovranno essere esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Il prodotto scongelato non potrà essere ricongelato e non potrà essere utilizzato oltre le ventiquattrore.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie e di consistenza non legnosa nè spappolata.

Il tonno in conserva di olio d'oliva, dovrà essere in tranci in confezione originale esente da fenomeni da alterazione, proveniente da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti nor-

mative.

Le rimanenze non potranno essere riutilizzate nella giornata successiva all'apertura delle confezioni. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta uniforme non stopposa, esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee.

Le uova per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo dovranno essere prodotti pastorizzati, conformi al D.Lgs. n.65 del 4.2.'98.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, dovranno essere utilizzate uova fresche di categoria "A extra" di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al Regolamento 1907/90 del 26.6.90 e sua applicazione (1274/91) ed al Regolamento CCE 2167/93 del 21.9.93.

Viene fatto divieto dell'uso di uova non completamente cotte.

Lo Yogurt intero o magro alla frutta dovrà essere senza additivi alimentari e corrispondere ai requisiti previsti del D.P.R. n.54/97.

Articolo 10.

Il lavaggio delle verdure dovrà avvenire con abbondante acqua potabile a cui dovrà seguire una eventuale disinfezione con completo risciacquo.

Si dovranno utilizzare piani di lavoro ed attrezzi, puliti e disinfettati. Le operazioni di taglio dovranno essere effettuate in un sito riservato a quello scopo.

Dopo il taglio tutti gli alimenti dovranno essere sistemati in recipienti puliti e protetti.

La cottura dovrà generalmente essere effettuata a temperatura elevata e per il tempo previsto alla specifica preparazione.

Dopo la cottura il prodotto dovrà essere mantenuto ad una temperatura corretta fino al momento della distribuzione al consumatore

Dopo la cottura il prodotto dovrà essere raffreddato nel minor tempo possibile e se conservato protetto a temperatura idonea.

Le operazioni di allestimento dovranno essere effettuate poco prima della distribuzione al consumatore, avendo cura di evitare contaminazioni.

La permanenza delle preparazioni gastronomiche alla temperatura ambiente dovrà essere la più breve possibile.

Articolo 11.

Il trasporto delle razioni confezionate dovrà essere effettuato con automezzi dichiarati idonei a norma di legge, sotto la responsabilità della Ditta aggiudicataria.

Il personale adibito ai centri di cottura ed al trasporto delle razioni dovrà essere dotato di libretto sanitario dal quale deve risultare che è esente da malattie infettive e che è stato sottoposto agli accertamenti previsti dalla legge.

Tutto il personale adibito alla manipolazione, cottura e distribuzione dovrà indossare camice e copricapo bianco e quanto altro previsto dalla legge.

Articolo 12.

La Commissione di vigilanza del servizio di refezione è così composta:

- 1) Dirigente il Settore comunale n. 3;
- 2) Medico nominato dall'ASL n.8 - Dipartimento di Prevenzione Igiene e Sanità;
- 3) Dirigente Scolastico segnalato dai Dirigenti delle scuole ove viene espletata la refezione;
- 4) Un dipendente dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

La Commissione può eseguire tutti i controlli che dovesse ritenere necessari in qualunque fase della preparazione, della somministrazione dei cibi, dell'approvvigionamento e della conservazione, redigendo apposito verbale da protocollare all'Amministrazione di Vibo e rilevando eventuali contestazioni.

Articolo 13.

Il prezzo di aggiudicazione di ogni singola razione non potrà subire alcuna variazione in aumento per la durata dell'appalto, anche nell'ipotesi di variazione di genere avanzate dalla Commissione, per come previsto all'art. 6 del presente capitolato.

Articolo 14.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalla somministrazione dei cibi (R.C.V.T.) per un massimale di €. 2.000.000,00 con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

La Ditta è comunque responsabile degli eventuali danni che dovesse provocare e del conseguente risarcimento degli stessi, anche eccedenti rispetto ai massimali previsti dall'assicurazione e per tale motivo potrà stipulare anche contratti di assicurazione di R.C.V.T. con massimale superiore a quello previsto nel presente articolo.

Articolo 15.

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo, direttamente o attraverso l'A.S.L competente per territorio, sia sulle razioni confezionati che sulle materie prime impiegate, anche a mezzo di analisi da praticarsi dalle competenti Autorità Sanitarie.

Potranno anche effettuare controlli sul buon andamento della refezione, gli organismi circoscrizionali e i Consigli di Circolo relazionandone alla Commissione prevista dall'art.12. Tale Commissione sarà preposta alla sorveglianza dell'esatta osservanza delle norme del presente capitolato con facoltà di effettuare costanti sopralluoghi sia ai centri di cottura che presso i centri di consumo.

Inoltre, in ogni plesso scolastico, con delibera del Consiglio di Circolo, può essere nominato un Comitato di controllo di tre genitori con funzioni consultive e di supporto alla Commissione di cui all'art. 12.

La Commissione redige apposito verbale dei controlli effettuati informando la ditta appaltatrice del luogo e dell'ora degli stessi con anticipo di 60 minuti; la ditta appaltatrice può farsi rappresentare da un proprio dipendente munito di apposita delega scritta il quale può inserire nel verbale le considerazioni opportune; in caso di assenza del delegato della ditta appaltatrice, tempestivamente informata, quest'ultima non potrà successivamente produrre controdeduzioni al verbale della Commissione comunale che pertanto assumerà valore definitivo ed incontestabile in qualunque sede, anche giudiziaria, ed avrà valore per le sanzioni secondo le norme del presente capitolato e delle leggi vigenti.

Articolo 16.

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla Ditta appaltatrice, sarà effettuato alla fine di ogni mese nella misura dell'80% del dovuto, dietro presentazione di regolare fattura da parte della Ditta appaltatrice, corredata dalle bolle giornaliere di consegna. Le bolle di consegna dovranno essere firmate dai consegnatari dei pasti, timbrate e siglate dalle Direzioni Didattiche competenti. Inoltre, condizione indispensabile per il pagamento delle fatture, è la presentazione dei buoni ticket ritirati giornalmente ai partecipanti al servizio di refezione scolastica. L'Amministrazione Comunale non risponde di buoni-ticket non ritirati od eventualmente dispersi.

I buoni ticket dovranno essere dell'anno scolastico in cui si effettua la refezione. Non saranno ammessi a pagamento buoni degli anni scolastici precedenti.

Il saldo sarà corrisposto dopo la presentazione, a cura dello stesso aggiudicatario, del rendiconto della gestione che dovrà avvenire a fine stagione.

Articolo 17.

La Ditta aggiudicataria giornalmente dovrà recepire l'esatto numero dei pasti da distribuire alle scuole interessate dal servizio, con modalità da concordare con le insegnanti.

La somministrazione della refezione dovrà avvenire, d'intesa con i dirigenti scolastici, tra le ore 12,00 e le ore 12,30 per le scuole materne e tra le ore 13,00 e le ore 13,15 per le scuole elementari; tra le ore 12.30 e le ore 14.00 per le scuole medie.

Articolo 18.

Nell'ipotesi che per un qualsiasi motivo di forza maggiore l'Amministrazione venisse nella determinazione di sospendere o ridurre la fornitura delle razioni di una giornata, dovrà essere data comunicazione telefonica alla Ditta aggiudicataria, entro le ore 12,00 del giorno precedente a quello interessato dalla riduzione.

Articolo 19.

In caso di ritardo nella fornitura o di irregolarità, anche in un solo plesso scolastico, (es. non rispetto dell'orario di consegna, mancata fornitura di parte del cibo e/o delle posate, variazione del menu giornaliero non preventivamente autorizzato, mancato rispetto qualitativo e/o quantitativo del menu) si applicherà, a titolo di penale per la prima e seconda volta, una riduzione pari al 10% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata, riferita cioè a tutte le scuole. La riduzione sarà raddoppiata per la terza e quarta volta e triplicata per la quinta volta. Per la sesta volta sarà applicata la rescissione del contratto. Le penali decorrono dalla data della prima contestazione e verranno applicate per le eventuali inadempienze del biennio di fornitura.

Al sorgere di eventuali problemi (inadempienze durante lo svolgimento del servizio, avaria dei cibi che richiederanno il ricorso a cure mediche, intossicazioni, disservizio che intralci il normale svolgimento delle attività didattiche o lamenti fondate da parte dell'utenza), si procederà alla risoluzione automatica del contratto, con risarcimento dei danni da parte della ditta.

Ove, nel corso del primo anno, dovessero essere mosse alla ditta quattro o più contestazioni, la Amministrazione si riserva di poter rescindere unilateralmente il contratto senza aggravio di spesa e senza che la ditta possa avanzare pretese di risarcimento.

Articolo 20.

Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e la Ditta aggiudicataria per l'affidamento del servizio in parola, sono a totale carico di quest'ultima.

IL DIRIGENTE
f.to dott.ssa Adriana Teti