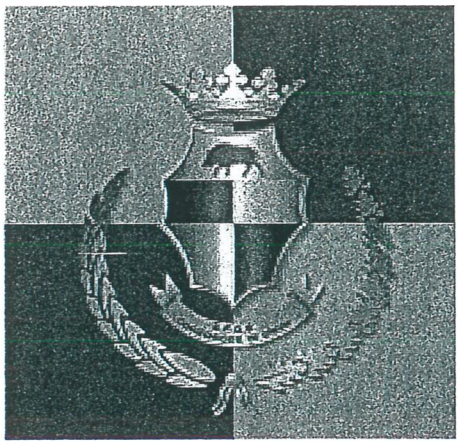

Città di Benevento

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO

VIALE DELL'UNIVERSITA' 10 - 82100 BENEVENTO TEL. 0824 772610 -772614 FAX 082432621I

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Dallo 01/10/2016 al 31/01/2017

CIG. 678578923B

ALLEGATI:

1) Menù e scheda tecnica I^ Invernale;
2) Menù e scheda tecnica II^ Invernale;
3) Menù e scheda tecnica III^ Invernale;
4) Menù e scheda tecnica IV^ Invernale;
5) Menù e scheda tecnica V^ Invernale;
6) Cestino d'emergenza e scheda tecnica;
7) Schede merceologiche delle derrate alimentari e schede tecniche;
8) Tabelle tecniche nutrizionali;

ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto per il servizio di refezione scolastica del Comune di Benevento in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari a tempo pieno, nonché le medie degli istituti comprensivi che ne fanno richiesta, del territorio comunale e comprende la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo.

L'appalto è relativo alla fornitura, preparazione e somministrazione di pasti giornalieri agli alunni delle scuole materne statali, elementari e medie a tempo pieno nonché del personale che ne ha diritto, appresso indicate:

N°	DENOMINAZIONE DELLA SCUOLA	UBICAZIONE
1	San Filippo	Via San Filippo
2	Pietà	Via Pietà 2
3	Mazzini	Piazza Risorgimento
4	Pascoli	Via Sandro Pertini
5	San Modesto 2°	Via Palermo
6	Silvio Pellico	Via G.Re
7	Via Torino	Via Torino
8	San Vito	C/da San Vito
9	Papa Orsini	C/da Epitaffio
10	S.Angelo a Sasso	Via Piranesi
11	San Giuseppe Moscati	C/da Capodimonte
12	Cretarossa	Via M.Kolbe
13	F.Fabbricata	C/da Pacevecchia
14	Ferrovia	Via G.Re
15	PezzaPiana	C/da Pezza Piana

A titolo indicativo si fa presente che la media giornaliera degli alunni ed il personale dipendente che usufruisce della mensa per il solo pranzo è presuntivamente di n. 1000 pasti, con la possibilità di oscillazione del 40% in più o del 40% in meno.

E' a carico della Ditta aggiudicataria la distribuzione dei pasti ai tavoli, nonché la pulizia e sanificazione dei refettori prima e dopo il consumo dei pasti.

Il numero dei pasti giornalieri è variabile in funzione delle presenze scolastiche.

I plessi scolastici sopra elencati sono quelli interessati alla fornitura dei pasti.

I plessi possono essere modificati e/o integrati dall' Amministrazione con obbligo, da parte della Ditta aggiudicataria, di fornire i pasti.

ARTICOLO 2
AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto ammonta indicativamente e presuntivamente ad euro 296.000,00 oltre IVA al 5%, pari ad € 14.800,00 per un totale di € 310.800,00 per lo svolgimento del servizio, ed euro 1.329,08 oltre IVA al 22% e per un totale di € 1.621,48, quali oneri per l'attuazione delle misure per la sicurezza, non soggetti a ribasso per il periodo 01/10/2016 – 31/01/2017 per un totale complessivo di € 312.421,48.

L'importo contrattuale corrisponde all'importo del prezzo del singolo pasto per il numero presuntivo di pasti erogati nel periodo di affidamento del servizio.

Al prezzo del singolo pasto, previsto in € 4,00 più IVA quale base di gara, sarà applicato il ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario in sede di gara moltiplicato il numero dei pasti effettivamente erogati.

ARTICOLO 3
DURATA DELL'APPALTO

Il contratto dovrà garantire la fornitura del servizio dallo 01/10/2016 al 31/01/2017 e secondo quanto previsto dall'articolo 4 del disciplinare di gara.

E' fatta salva esplicita riserva per eventuali variazioni di inizio del servizio e sua conclusione in relazione alle specifiche esigenze della dirigenza scolastica e/o dell'Ente appaltante.

ARTICOLO 4
DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DI AZIENDA

E' fatto specifico divieto alla ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica, sotto pena di rescissione "*de jure*" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto relativa al servizio oggetto del presente capitolato.

ARTICOLO 5
ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della ditta affidataria i seguenti oneri:

- spese di registrazione del contratto;
- organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresi la fornitura di articoli complementari come da scheda merceologica allegata;
- trattamento economico al personale dipendente;
- scrupolosa osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale che dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione rilasciato ai sensi della DGRC nr. 932 del 26/6/04 e Decreto nr. 46 del 23/2/2005;
- assicurazione per i danni a cose e persone e per danni civili contro terzi;

- tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- acquisto e trasporto delle derrate alimentari sia cotte che crude con propri automezzi idonei per tale utilizzo, con obbligo alla ditta affidataria di comprovare l'idoneità degli automezzi impiegati con regolari attestazioni rilasciate dalle competenti autorità sanitarie;
- preparazione, distribuzione al tavolo, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- oneri per il vestiario del personale utilizzato per l'espletamento del servizio in oggetto e relativi dispositivi individuali di protezione;
- centro di cottura proprio o comunque in disponibilità della ditta ad una distanza tale dalla sede delle scuole indicate all'articolo 1 (uno) che permetta la consegna dei pasti entro 90 minuti dalla fine cottura (porzionamento, invaschettamento, trasferimento nell'automezzo e trasporto). E' richiesto altresì un secondo centro di cottura di emergenza che rispetti il criterio di cui sopra.
- gestione delle prenotazioni con personale proprio in collaborazione con il personale delle scuole per garantire il corretto funzionamento del sistema informatizzato di ordinazione e pagamento dei pasti di proprietà del Comune di Benevento.

ARTICOLO 6
PREPARAZIONE

L'appaltatore provvederà all'acquisto di generi alimentari della migliore qualità, occorrenti per la preparazione dei pasti, che dovranno essere quelli specificamente indicati negli allegati e per i generici, al loro confezionamento e distribuzione secondo il menù e le grammature indicate nelle allegate tabelle.

La ditta appaltatrice dovrà trasmettere, prima dell'avvio del servizio e periodicamente durante la durata dello stesso, al Settore Servizi al Cittadino – Ufficio Istruzione la documentazione che attesti la provenienza (tracciabilità) dei generi alimentari utilizzati.

L'erogazione dei pasti comprende inoltre le operazioni di trasporto, di consegna alle scuole, di distribuzione ai tavoli, nonché lo smaltimento di tutti i rifiuti a cura e spese dell'appaltatore stesso. A tale ultimo fine la ditta dovrà fornire sacchetti monouso per la raccolta dei rifiuti, uno per classe, da distribuire presso i plessi scolastici ove viene effettuata la refezione.

La ditta aggiudicataria inoltre dovrà provvedere allo smaltimento differenziato dei rifiuti a seconda delle zone previste dal programma cittadino nonché alle norme in materia di tutela ambientale.

La ditta aggiudicataria risponderà di eventuali danni arrecati a terzi derivanti da pasti consegnati e non rispondenti ai requisiti igienico sanitari di cui alle vigenti disposizioni di legge. Si avverte che in violazione di quanto sopra citato si procederà alla immediata risoluzione del contratto per grave inadempimento della stesso.

Si fa presente che, ai sensi del comma 3 dell'articolo 21 del Contratto Collettivo Nazionale del Comparto Scuola, il personale docente in servizio presso ciascuna classe o sezione, durante la

refezione, é tenuto ad effettuare la vigilanza e assistenza educativa alla mensa in quanto rientrante nell'ambito dell'orario di insegnamento e pertanto gli stessi potranno intervenire ed interagire, sia con gli alunni che con gli operatori della ditta aggiudicataria, per perfezionare gli aspetti educativi degli allievi in materia di educazione alimentare e ambientale.

ARTICOLO 7
DISTRIBUZIONE

La ditta affidataria dovrà impegnarsi, per tutta la durata dell'appalto, alla fornitura dei pasti, confezionati caldi e preparati nello stesso giorno nel proprio centro di cottura, al trasporto ed alla distribuzione, con idonei contenitori, nei tempi e nelle forme indicate negli allegati.
Per i bambini che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate con certificato medico, sarà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta dovrà scrupolosamente attenersi.
Devono inoltre essere previste ogni giorno diete "in bianco", per gli utenti con temporanee esigenze in tal senso.
Per la preparazione dei pasti la ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste negli allegati al capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà acquisire dai fornitori idonee certificazioni di idoneità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia, ed inoltre certificazioni che attestino nei prodotti alimentari forniti, l'assenza di organismi geneticamente modificati, secondo quanto previsto dalla legge regionale n. 15/2001 e s.m.i. (Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura) e garanzia di conformità relativa ai residui fitosanitari dei prodotti ortofrutticoli.
I prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione degli ambienti dovranno essere conformi alle vigenti normative nazionali ed europee.
Il numero dei pasti potrà variare anche in corrispondenza di cause di forza maggiore, come scioperi, assenza del personale ausiliario, ecc. o per altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.
I predetti motivi potranno comportare anche la sospensione della refezione per più giorni senza alcuna pretesa della ditta affidataria.
Il fornitore s'impegna altresì a garantire le consegne richieste anche in caso di sciopero del proprio personale o di altri impedimenti di qualsiasi genere.
Nei casi di sciopero programmato del personale delle scuole, e/o di assenza di massa degli alunni la Ditta dovrà essere preavvertita tempestivamente dal personale scolastico.
In caso di mancata consegna totale o parziale nei giorni e nell'ora fissati, l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare al fornitore una sanzione pecuniaria pari al valore dei pasti non consegnati, da trattenersi sulle fatture ammesse a pagamento o, in mancanza sulla cauzione, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza. Qualora i pasti forniti alla refezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato o non dovessero

presentare l'idoneità e la qualità, richiesta, il fornitore dovrà immediatamente provvedere all'integrazione dei quantitativi mancanti o alla sostituzione dei pasti in mancanza dei requisiti di idoneità.

Nell'uno o nell'altro caso l'Amministrazione comunale, si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al prezzo in vigore da trattenersi sulle fatture da liquidarsi. Nel caso di ripetuta mancata o parziale consegna o di consegne non corrispondenti al criterio di idoneità e qualità dei pasti, l'Amministrazione comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, di risolvere il contratto, salvo richiesta di risarcimento danni ai sensi dell'art.146 del C.C.

ARTICOLO 8
TABELLE DIETETICHE - APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI.

- DIETA -

L'appaltatore si obbliga al pieno rispetto di quanto indicato negli allegati del presente capitolato speciale d'appalto.

Si obbliga altresì all'utilizzazione di prodotti freschi, ad esclusione dei prodotti ittici, verdure ed ortaggi che possono essere anche surgelati, le cui caratteristiche merceologiche siano tali da caratterizzarli come alimenti di ottima qualità.

L'utilizzo di altri prodotti surgelati è possibile solo previa autorizzazione espressa della competente ASL con richiesta da presentare tramite il Settore Servizi al Cittadino.

Non è consentito l'uso dei prodotti congelati e dei prodotti precotti o che abbiano subìto altro processo di conservazione a lungo termine se non espressamente autorizzati dall'ASL con richiesta da presentare tramite il Settore Servizi al Cittadino. **L'utilizzo di detti cibi comporta la risoluzione "ipso facto" del contratto senza che vi sia alcuna preventiva comunicazione.**

I danni derivanti sono a carico del gestore e l'Amministrazione Comunale potrà incamerare immediatamente la cauzione e non pagare eventuali debiti maturati.

- DIETE SPECIALI -

Per diete speciali si intendono tutte quelle diete diverse da quella appositamente definite ed in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e devono essere predisposte dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL BN1. Fra le richieste di tipo terapeutico si citano le più comuni che sono rappresentate da:

- Dieta per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, o da favismo;
- Dieta per soggetti diabetici;
- Dieta per soggetti affetti da morbo celiaco;
- Dieta per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- Dieta per soggetti in diverso stato di sovrappeso;
- Dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con

stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone).

- Dieta per motivi etico-religiosi

La Ditta, oltre a quanto previsto dal precedente articolo, è onerata anche della preparazione e distribuzione nei plessi scolastici richiedenti delle diete speciali necessarie per far fronte alle esigenze alimentari degli utenti affetti da particolari patologie. Per tutte le diete speciali il Comune corrisponderà per ogni pasto una maggiorazione del prezzo del 15%.

ARTICOLO 9
CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

La ditta appaltatrice, dal momento in cui provvederà alla preparazione dei pasti tramite proprio personale, dovrà prelevare giornalmente almeno due pasti completi confezionati del menù del giorno e conservare tali pietanze per 72 ore secondo le disposizioni di legge, in modo tale da consentire le eventuali analisi in caso di contestazione della fornitura.

Ogni alimento deve essere prelevato con le prestabilite modalità sterili e riposto in contenitori monouso sterili con indicata la natura del contenuto, la giornata di campionamento e l'Ente per cui si provvede a tale conservazione.

ARTICOLO 10
LOCALI ED ATTREZZATURE A CARICO DELLA DITTA

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali la ditta dovrà utilizzare una struttura a sua disposizione, conforme alla normativa vigente.

La Ditta dovrà essere in grado di dare avvio al servizio in rassegna a conclusione delle procedure di aggiudicazione.

ARTICOLO 11
NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti è a totale carico della ditta aggiudicataria, che deve effettuare la consegna a proprio rischio e spese di qualsiasi natura presso i plessi scolastici, secondo quanto previsto negli allegati.

I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di speciali autofurgoni, in numero sufficiente a consentire la distribuzione in modo tempestivo e entro l'orario indicato nel presente capitolato.

I mezzi interessati alla veicolazione dei pasti cucinati dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei al servizio in oggetto ed avere le caratteristiche del regolamento CE 852/2004 allegato II, nonchè rispettare la normativa vigente in materia.

ARTICOLO 12
ORARIO E MODALITA' DI CONSEGNA

I pasti dovranno essere consegnati dal lunedì al venerdì nei seguenti orari:

- scuole materne dalle ore 11,45 alle ore 12,15;
- scuole elementari entro le ore 13,15;

Il dirigente scolastico delle singole scuole, o un suo incaricato, entro le ore 9,30 di ogni giorno, dovrà comunicare all'addetto della ditta aggiudicataria, presente presso la sede centrale dell'istituto comprensivo, il numero degli alunni che usufruirà della refezione, il quale a mezzo del sistema informatizzato, appositamente descritto nell'articolo 13 del presente Capitolato Speciale d'Appalto, lo comunicherà direttamente al centro di cottura.

La documentazione relativa la consegna dei pasti, distinta per ogni singolo plesso scolastico, dovrà essere redatta in duplice copia nonché appositamente timbrata e firmata per ricevuta dal dirigente scolastico o da un suo incaricato a ciò abilitato. Di dette copie, una verrà allegata alla relazione mensile che la scuola deve inviare al Comune, un'altra sarà conservata dal dirigenti scolastici e la terza sarà conservata dalla ditta.

ARTICOLO 13
SISTEMA DI ORDINAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da fornire giornalmente ai plessi scolastici è previsto in circa 1000, salvo la precisa indicazione che entro le ore 9.30 di ogni giorno sarà comunicata dalle scuole interessate. Le variazioni al numero complessivo dei pasti potranno essere comunicate nel limite del 40% in più o il 40% in meno.

In caso di sciopero o per altre ragioni che dovessero comportare la sospensione delle lezioni, ove la ditta sia avvertita almeno con 24 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa. Nel caso invece di causa di forza maggiore, nell'impossibilità di avvisare la ditta nei termini di cui sopra, sarà riconosciuto alla ditta un indennizzo pari al 50% del costo medio giornaliero del pasto.

Entro le ore 9.30 i responsabili dei singoli plessi scolastici dovranno comunicare all'incaricato in sede centrale dell'istituto comprensivo di appartenenza della ditta l'ordinativo del pasti e delle diete speciali da somministrare agli alunni e ai dipendenti aventi diritto.

Nell'ordinativo, poi trasmesso col sistema informatizzato, saranno indicati il numero dei pasti per diete normali e quelle speciali, con nome e cognome dell'alunno utente, il buono d'ordine sarà debitamente sottoscritto dal responsabile della scuola.

- GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO -

L'Impresa Assuntrice del servizio in rassegna dovrà utilizzare il sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti.

Riguardo alle attività connesse alla prenotazione pasti, i responsabili dei singoli plessi scolastici provvederanno a rilevare, su appositi moduli, il numero dei presenti per ogni classe e comunicherà per iscritto, entro le h. 9,30 di ogni giorno, all'incaricato in sede centrale della ditta il numero dei pasti prenotati, con relativa dieta, il quale provvederà alla comunicazione al centro di cottura e al Settore Servizi al Cittadino. Nessun ulteriore supporto operativo o tecnico sarà fornito dall'Amministrazione Comunale per l'ordinaria gestione del servizio.

L'Impresa aggiudicataria sarà obbligata ad utilizzare il Sistema informatizzato gestito dalla società Progetti e Soluzioni SpA, provvedendo, a proprie spese, alla necessaria formazione del personale adibito all'utilizzo ed all'acquisto dei sistemi informatici necessari per il collegamento.

Il software permette:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un data center certificato;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso via email è possibile inviare le prenotazioni ad un numero predeterminato a cura del personale della ditta aggiudicataria con messa a disposizione dei dati entro le 9,30. La metodologia consente di "tradurre" questi dati compilati su carta in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web based utilizzato in modalità asp e sito presso un data center certificato;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica attraverso le apparecchiature POS dotate di software installate e/o da installare presso esercenti presenti sul territorio e individuati e convenzionati dall' Amministrazione Comunale;
- gestione completa delle comunicazioni con gli utenti mediante: documenti cartacei, invio di SMS e accesso al sistema attraverso un link presente sul sito del Comune che consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti riferito al proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dall' Amministrazione Comunale.

- PRENOTAZIONE PASTI E RACCOLTA DELLE PRESENZE -

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico addetto alle operazioni di rilevazione delle presenze degli alunni, ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema a cura dell'Impresa Assuntrice e distribuiti dalla stessa in ogni scuola, con i nominativi dei bambini componenti della classe dove gli insegnanti avranno indicato i bambini presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete in bianco, e li comunica all'incaricato della ditta aggiudicataria che è presente presso la sede centrale dell'Istituto comprensivo che provvederà all'invio tramite mail all'indirizzo predeterminato.

Il Sistema Software tradurrà questi dati su carta in informazioni presenti in tempo reale sull'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura, per la predisposizione delle spedizioni, e per Amministrazione Comunale interessata a monitorare le prenotazioni.

- PAGAMENTO DEI PASTI -

Il sistema per il pagamento permette la possibilità di ricaricare il conto pasti presso gli esercenti convenzionati dall' Amministrazione Comunale e diffusi sul territorio dove sarà possibile effettuare la ricarica .

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della

privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

- ONERI DELL'ENTE APPALTANTE -

Sono in capo al Amministrazione Comunale:

- i costi di assistenza del Software della società Progetti e Soluzioni SpA, nonché la definizione delle tariffe secondo proprie modalità e l' incasso delle rette stesse;
- l'invio degli sms di sollecito;
- la messa al ruolo degli utenti insolventi;
- la gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento delle diete e delle tariffe agevolate l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti.

- ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

Compete all' Impresa appaltatrice:

- l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo; dovrà inoltre essere dotato di una casella di posta elettronica a cui verranno automaticamente recapitati dal sistema Informatico le segnalazioni degli errori relative alla prenotazione dei pasti;
- la stampa quotidiana da sistema informatizzato dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Si precisa che l'Impressa Aggiudicataria. dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione delle fatture;
- la formazione del personale preposto all'uso del sistema, a spese dell'Impressa Aggiudicataria, e l'aggiornamento del personale in caso di sostituzione dello stesso durante la durata dell'appalto.
- All'acquisto dei sistemi informatici necessari per il collegamento delle scuole al sistema informatico della società Progetti e Soluzioni SpA.

Poiché la gestione informatizzata da parte dell'Impresa Appaltatrice comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, ed in considerazione che l'Amministrazione Comunale non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale

dell'Impresa Aggiudicataria in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'Impresa Appaltatrice verrà designata titolare di trattamento correlato, in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.
In virtù di tale designazione, l'Impresa Appaltatrice sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i..

ARTICOLO 14
PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla condotta effettiva dei servizi prima indicati, con proprio personale idoneo ed adeguato numericamente per la preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, aiuto cuochi, inservienti, refezionisti, ecc.) e, pertanto, risponde dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi, che dovranno possedere idonea specializzazione in campo professionale e tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalle norme in materia.
Il personale, per motivi igienici, dovrà indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, cosi come previsto dall'art.42 del D.P.R. 327/80.
Il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione rilasciato ai sensi della DGRC nr. 932 del 26/6/04 e Decreto nr. 46 del 23/2/2005.
Il personale della ditta opererà alle dirette dipendenze della stessa e sotto la sua esclusiva ed assoluta responsabilità, sia nei confronti del Comune, sia nei confronti dei terzi. In particolare, il personale dipendente dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali.
La ditta si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno, ed in caso di variazioni, l'elenco del personale impegnato nell'esecuzione del presente capitolato d'appalto.
Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali previsti dalla normativa vigente sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo al pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.
Il Comune, quindi, resta del tutto estraneo al rapporto economico tra la ditta appaltatrice del servizio e i fornitori e dipendenti ed è quindi sollevata da ogni richiesta di questi ultimi. Inoltre è fatto obbligo alla Ditta di designare un "Responsabile del servizio", reperibile quotidianamente negli orari di servizio di comprovata capacità ed esperienza maturata nel settore in rassegna.
Inoltre, si precisa che è a completo carico della ditta assuntrice del servizio in rassegna, la richiesta della SCIA sanitaria dei locali refettori.

ARTICOLO 15
INFORTUNI E DANNI

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte di società assicuratrici. A tal fine, la ditta appaltatrice è obbligata a stipulare apposita polizza assicurativa per danni verso terzi. Gli estremi di detta polizza dovranno essere comunicati al Comune entro e non oltre cinque giorni dall'aggiudicazione dell'appalto. In mancanza, l'aggiudicazione verrà dichiarata nulla. **La ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposita assicurazione RCT, con un massimale non inferiore ad Euro 1.500.000,00 per sinistro blocco unico ed Euro 250.000,00 per persona, per il servizio da espletare per il Comune di Benevento.**

ARTICOLO 16
CONTROLLI, ISPEZIONI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'appaltatore si impegna a realizzare, durante tutta la durata dell'appalto, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard and Analysis Control Critical Points), cosi come previsto dal Decreto legislativo 26.05.1997, n.155 e s.m.i. ed a consegnarlo al Servizio Pubblica Istruzione prima della stipula del contratto.

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 già della norma Serie ISO 9001:2000 rilasciata da istituto accreditato ai sensi delle norme vigenti. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di effettuare a mezzo dei competenti organismi preposti:

- Analisi merceologiche sanitarie sulla qualità degli alimenti;
- Peso delle razioni;
- Analisi igieniche sui mezzi adibiti a trasporto;
- Controlli sul personale della ditta, al fine di verificare il rispetto delle vigenti normative in materia di igiene del lavoro;
- Controlli su quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio.

L'Amministrazione si riserva altresì di effettuare delle verifiche a campione sull'operato dell'impresa in altri modi che riterrà comunque opportuno, con proprio personale.

Tutti i verbali rilasciati faranno testo per eventuali inadempienze contrattuali e per le relative applicazioni di penalità.

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e i centri di ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Impresa assuntrice alle prescrizioni del Capitolato Speciale d'appalto.

È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria di inviare al Settore Servizi al cittadino - Ufficio Pubblica Istruzione il menù specifico giornaliero.

Gli organismi ufficiali preposti al controllo sono:

a) i competenti Servizi dell'azienda ASL territoriale;

b) le strutture specializzate incaricate dal Comune (VV.UU.);

c) NAS – NOE dell'Arma dei Carabinieri;
d) ARPAC;
L'Impresa Appaltatrice provvede a fornire agli addetti ai controlli mensa idoneo vestiario, camici e copricapo monouso, da indossare durante la visita al centro di produzione pasti e/o centri di ristorazione.
I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
Il personale dell' Impresa Appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (su almeno n. 10 porzioni);
- controllo sulla composizione organolettica dei prodotti alimentari;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi manutentivi;

- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Impresa Appaltatrice o dai tecnici incaricati dal comune.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici di microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti saranno compiuti dai laboratori pubblici delle ASL locali. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalle vigente normativa D.Lgs. 123/93 e s.m.i.

I tecnici effettueranno i prelievi utilizzando le quantità stabilite dalla legge vigente in materia. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Tutte le risultanze degli esiti ispettivi fatti dagli organi di controllo devono essere consegnati in copia al RUP del servizio.

ARTICOLO 17
COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

La Commissione mensa scolastica può svolgere attività di collaborazione facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza, svolgendo un monitoraggio relativamente all'efficienza e qualità del servizio attraverso schede di valutazione da trasmettere al RUP. La Commissione viene riconosciuta così composta: Dirigente del Settore o suo delegato/a, due genitori e due rappresentanti istituzionali per ogni istituto comprensivo da funzionario ASL del servizio SIAN (servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).

ARTICOLO 18
RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

I rilievi inerenti alla non conformità del servizio saranno contestati tempestivamente alla ditta affidataria entro i sette giorni successivi. Se entro tre giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta non fornirà alcuna motivazione, ovvero qualora la stessa non sarà ritenuta accoglibile, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 19
PENALITA' PREVISTE PER MANCATI ADEMPIMENTI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le penalità per le infrazioni che la ditta commetterà relativamente a:

- Confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- Non rispetto dei menu allegati a questo capitolato speciale;
- Non rispetto delle quantità previste nelle tabelle dietetiche;
- Non rispetto della qualità prevista nelle tabelle dietetiche;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, parassiti, prodotti alimentari scaduti;
- Inadeguata igiene degli automezzi;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale della ditta;
- Mancato rispetto degli orari di consegna;
- Grave inadempimento non rientrante nelle precedenti causali.
- Qualsiasi ipotesi di difformità a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto e dagli allegati.

ARTICOLO 20
AMMONTARE DELLE PENALI

Il Comune, per la prima infrazione, di qualsiasi tipo, segnalata dagli organi preposti rientranti tra quelli di cui agli artt. precedenti, procederà a diffidare la ditta e a comminare una penalità di € 200,00; la seconda infrazione sarà di € 400,00, dalla terza infrazione in poi si applicheranno sanzioni, a seconda della gravità, fino ad un massimo di € 3.200,00 per ogni sanzione con progressione geometrica (€ 200,00, € 400,00, € 800,00, € 1600,00, € 3.200,00, € 6.400,00 ecc.).

ARTICOLO 21
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell' art.1456 del C.C., costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura fallimentare a carico della ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex d. lgs n. 155/97;
- interruzione non motivata del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- cessione dell'attività ad altri;
- subappalto;
- uso di prodotti congelati e precotti;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola

risolutiva.
Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, la decadenza dalla fornitura, senza che il gestore possa nulla eccepire, qualora risultino a carico dello stesso procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione, di cui all'art.3 della L.1423/56 e art. 10 quater della L. 31.5.65, n.575, successivamente modificata dalla L. 13.9.82, n.646 ed integrata dalla L. 23.12.82, n.936 e s.m.

ARTICOLO 22
VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in oggetto, dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificati, il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del presente contratto.
In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per l'erogazione del servizio in oggetto che dovrà essere eseguito a norma delle leggi che disciplinano la materia. Il prezzo predetto unitario si intende offerto dalla ditta aggiudicataria della fornitura in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

ARTICOLO 23
PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria dovrà emettere apposita fattura elettronica, codice univoco ufficio TU08NB, indicando le prestazioni effettuate nel mese di riferimento, nonché le coordinate bancarie ed il numero di conto corrente su cui sarà effettuato il pagamento ed il C.I.G.(codice identificativo gara). Per i pagamenti superiori ad €. 10.000,00 si applicherà quanto disposto dalle Circolari nr. 28/2007 e 29/2007 del Ministero dell'Economia e delle Finanze e dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/73. Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato, presso l'Ufficio Contratti, gli adempimenti contrattuali stabiliti. Resta inoltre esclusa ogni possibilità di conferire a terzi mandati speciali all'incasso o presentare comunque ricorso ad altre forme di delegazione di pagamento.
Le fatture dovranno essere complete di:
1. indicazione del numero dei pasti serviti per ogni singolo plesso scolastico;
2.ordinativi riepilogativi mensili dei plessi scolastici,
3. gli estremi del contratto d'appalto e/o determina di affidamento del servizio;
4. **CIG. 678578923B** (codice identificativo gara)

Dopo aver accertato la regolarità della documentazione presentata, L'Amministrazione Comunale provvederà alla liquidazione delle spettanze dovute per il servizio effettuato dalla

ditta esecutrice, entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale della regolare fattura.

Per consentire al Comune un controllo tra le presenze pasto inviate dalle scuole e gli importi da fatturare, la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati, subito dopo l'ultimo giorno del mese.

L'appalto è finanziato con fondi propri dell'Amministrazione Comunale di Benevento e in quanto servizio a domanda individuale, in quota parte, rimborsato all'ente successivamente dagli utenti.

ARTICOLO 24
EVENTUALE ESTENSIONE O RIDUZIONE DELLA FORNITURA

Il numero dei pasti da fornire è puramente indicativo, nel senso che qualora il Comune avesse bisogno di provvedere ad un numero maggiore di pasti, oltre quelli previsti, la ditta è tenuta a fornirli senza contestazioni di sorta. Allo stesso modo si procederà ad eventuali riduzioni senza che la ditta possa nulla pretendere, o richiedere la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 25
STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto di affidamento sarà stipulato secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. n° 50/2016. Se l'offerente aggiudicatario non dovesse presentarsi per la stipula entro un massimo di 60 giorni dalla data fissata nella comunicazione di aggiudicazione definitiva sarà considerato rinunciatario e nei suoi confronti l'Amministrazione appaltante adotterà tutti i necessari provvedimenti per il risarcimento dei danni. La ditta che risulterà aggiudicataria si impegna a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, il cui ammontare verrà successivamente comunicato dall'ufficio competente, nel termine sopra indicato. La ditta prende atto che nel caso in cui non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altra contraente, e l'incameramento della cauzione provvisoria. Il luogo della stipulazione del contratto è quello della sede del Comune di Benevento.

ARTICOLO 26
GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art 103 del D.Lgs 50/2016 , l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria, a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento, che cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato del certificato di regolare esecuzione. Tale garanzia è del 10 per cento dell'importo contrattuale. Alla garanzia di cui al

presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

ARTICOLO 27
EFFICACIA DELL'APPALTO

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta, mentre per il Comune lo saranno solo dopo che la relativa determinazione di aggiudicazione definitiva ed il conseguente contratto saranno esecutivi a norma di legge. **E' comunque facoltà dell'Ente dare avvio all'esecuzione del servizio in via d'urgenza secondo quanto previsto dall'articolo 32 del D. Lgs n. 50/2016, comma 8.**

ARTICOLO 28
SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto, nessuna esclusa, sarà a carico dell'appaltatore. L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti del Comune. Il pagamento delle spese di pubblicità del bando è a carico dell'aggiudicatario a norma dell'articolo 34, comma 35, del D.L. 18/10/2012 n. 179 convertito in legge 17/12/2012 n. 221.

ARTICOLO 29
OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Tutte le prestazioni e i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima puntualità. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i propri dipendenti che non avessero una condotta irreprensibile. Le segnalazione e le richieste dell'Ente saranno impegnative per l'appaltatore. Il procedimento disciplinare per i dipendenti dell'appaltatore dovrà rispettare lo statuto dei lavoratori privati.

ARTICOLO 30
CLAUSOLA SOCIALE DI SALVAGUARDIA PER IL PERSONALE DIPENDENTE

La ditta aggiudicataria del servizio è obbligata ad utilizzare, in via prioritaria, senza periodo di prova, tutti gli addetti al servizio di mensa scolastica del Comune di Benevento, che hanno prestato servizio con regolare contratto, risultanti da documentazione probante che lo determini almeno 2 mesi prima, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio. La ditta aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli impegni verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

ARTICOLO 31
OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato, l'appaltatore è soggetto all'esatta osservanza di tutte le condizioni contenute nelle leggi e nelle disposizioni vigenti in materia che qui si intendono come integralmente riportate.

ARTICOLO 32
MODIFICHE

Possono essere richieste da entrambe le parti eventuali modifiche e/o variazioni qualora dovessero intervenire mutamenti imprevedibili al momento della stesura del presente capitolato, che se accolte formeranno oggetto di clausola aggiuntiva, previa approvazione, beninteso, da parte del Comune e dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 33
CONTROVERSIE E VERTENZE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Benevento.

ARTICOLO 34
RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto si rimanda alla normativa vigente.

Il Dirigente del Settore Servizi al Cittadino
Arch. Vincenzo Castracane

Città di Benevento

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO

Viale Dell'Università, 10 - 82100 Benevento (tel. 0824-772610 - 772614; fax 082432621 1)

DISCIPLINARE DI GARA

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Dallo 01.10.2016 al 31.01.2017

CIG:678578923B

ARTICOLO 1
OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Il presente disciplinare definisce i requisiti e modalità di partecipazione alla gara, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura di gara negoziata senza pubblicazione di bando indetta dal Comune di Benevento per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il periodo 01/10/2016 – 31/01/2017.

ARTICOLO 2
OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto consiste nell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Benevento ad imprese di ristorazione collettiva specializzate che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o comunque nella loro esclusiva disponibilità così come dovranno mettere a disposizione un secondo centro di cottura di emergenza.

L'appalto è relativo al servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne, elementari a tempo pieno del territorio comunale, nonché del personale che ne ha diritto e comprende la preparazione, il confezionamento e la distribuzione al tavolo nelle scuole appresso indicate:

N°	DENOMINAZIONE DELLA SCUOLA	UBICAZIONE
1	San Filippo	Via San Filippo
2	Pietà	Via Pietà 2
3	Mazzini	Piazza Risorgimento
4	Pascoli	Via Sandro Pertini
5	San Modesto 2°	Via Palermo
6	Silvio Pellico	Via G.Re
7	Via Torino	Via Torino
8	San Vito	C/da San Vito
9	Papa Orsini	C/da Epitaffio
10	S.Angelo a Sasso	Via Piranesi
11	San Giuseppe Moscati	C/da Capodimonte
12	Cretarossa	Via M.Kolbe
13	F.Fabbricata	C/da Pacevecchia
14	Ferrovia	Via G.Re
15	PezzaPiana	C/da Pezza Piana

A titolo indicativo si fa presente che la media giornaliera degli alunni ed il personale dipendente che usufruisce della mensa per il solo pranzo è di circa 1000, con la possibilità di oscillazione del 40% in più o del 40% in meno.

E' a carico della Ditta aggiudicataria la distribuzione dei pasti ai tavoli, nonché la pulizia e sanificazione dei refettori prima e dopo il consumo dei pasti.
Il numero dei pasti giornalieri è variabile in funzione delle presenze scolastiche.
I plessi scolastici sopra elencati sono quelli interessati alla fornitura dei pasti.
I plessi possono essere modificati e/o integrati dall' Amministrazione con obbligo, da parte della Ditta aggiudicataria di fornire i pasti.

ARTICOLO 3
AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto ammonta indicativamente e presuntivamente ad euro 296.000,00 oltre IVA al 5%, pari ad € 14.800,00 per un totale di € 310.800,00 per lo svolgimento del servizio, ed euro 1.329,08 oltre IVA al 22% e per un totale di € 1.621,48, quali oneri per l'attuazione delle misure per la sicurezza, non soggetti a ribasso per il periodo 01/10/2016 – 31/01/2017 per un totale complessivo di € 312.421,48.
L'importo contrattuale corrisponde all'importo del prezzo del singolo pasto per il numero presuntivo di pasti erogati nel periodo di affidamento del servizio.
Al prezzo del singolo pasto, previsto in € 4,00 più IVA quale base di gara, sarà applicato il ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario in sede di gara moltiplicato il numero dei pasti effettivamente erogati.

ARTICOLO 4
DURATA DELL'APPALTO

Il contratto dovrà garantire la fornitura del servizio dallo 01/10/2016 al 31/01/2017.
E' fatta salva esplicita riserva per eventuali variazioni di inizio del servizio e sua conclusione in relazione alle specifiche esigenze della dirigenza scolastica e/o dell'Ente appaltante: è data facoltà al Comune di Benevento di Benevento di prorogare il servizio per ulteriori 60 giorni in regione degli eventi che hanno causato la presente procedura.

ARTICOLO 5
INDICAZIONE DELLA PROCEDURA DI GARA

La procedura è regolata ai sensi degli articoli 36 e 63 del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 6
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è quello del prezzo più basso.

ARTICOLO 7
AVVALIMENTO

Il concorrente, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, nel rispetto delle condizioni e **modalità indicate nell'articolo 89** del dlgs 50/2016.

Il concorrente e l'impresa sussidiaria sono responsabili in solido nei confronti del Comune di Benevento in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara.

ARTICOLO 8
CAUZIONE PROVVISORIA

Ai sensi dell'articolo 93 del codice dei contratti - D.Lgs n. 50/2016, si richiede a pena di esclusione:

- cauzione provvisoria pari al 2% del valore totale del servizio, costituita, in alternativa:

a) da assegno circolare (tale assegno dovrà essere solo "circolare", intestato al Comune di Benevento e "NON TRASFERIBILE");

b) da fideiussione bancaria o assicurativa (o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 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), con i requisiti di cui all'articolo 93 del D. Lgs n. 50/2016 con validità per almeno 180 (centottanta) giorni successivi al termine di presentazione delle offerte, contenente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Benevento.

Allorquando la cauzione provvisoria viene prestata con le modalità di cui alla lettera b) del precedente punto 1 essa dovrà essere accompagnata, a pena di esclusione, dalla dichiarazione di un istituto bancario o di una compagnia di assicurazione, abilitati nel ramo delle fideiussioni, contenente l'impegno a rilasciare al concorrente, in caso di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore del Comune di Benevento; tale dichiarazione può essere apposta sulla stessa fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa relativa alla cauzione provvisoria, ovvero in appendice alla stessa; tale dichiarazione è dovuta, a pena di esclusione, qualunque sia la forma della cauzione provvisoria.

L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti, come previsto dall'articolo 93 del d. Lgs n. 50/2016.

ARTICOLO 10
ACCESSO ALLE INFORMAZIONI

Tutte le informazioni e i chiarimenti possono essere richiesti al Responsabile del Procedimento, Dirigente del Settore Arch. Vincenzo Castracane, ai numeri telefonici 0824/772615, 0824/772614,0824/772680 nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 13.00.

I chiarimenti, le comunicazioni, le informazioni e l'inoltro di documentazione relativa alla procedura di gara saranno trasmesse e ricevute a mezzo di posta elettronica e PEC ai seguenti indirizzi: servizisociali@comune.benevento.it – servizisociali@pec.comunebn.it

ARTICOLO 11
SOPRALLUOGHI

Si da atto che per le ditte che hanno già effettuato il sopralluogo presso i plessi scolastici nelle procedure di gara esperite nell'anno 2015, non è necessario produrre alcuna attestazione; per le stesse si dà per acquisita anche la visione del DUVRI. Per le ulteriori ditte, reperite sul libero mercato e invitate, è necessario effettuare il sopralluogo nei plessi scolastici interessati al servizio e visionare il DUVRI prenotando telefonicamente ai numeri 0824/772614, 772615, 772680.

ARTICOLO 12
MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara i concorrenti previamente individuati dal Comune ai sensi dell'articolo 36 e 63 D. Lgs 50/2016 a mezzo atti di invito scritto, dovranno far pervenire, per mezzo di Poste Italiane o di agenzie di recapito autorizzate, o con consegna diretta a mano, entro e non oltre il termine stabilito nell'atto di invito un plico perfettamente sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante della ditta concorrente, al seguente indirizzo: **"COMUNE DI BENEVENTO – PROTOCOLLO GENERALE – SETTORE SERVIZI AL CITTADINO – VIA ANNUNZIATA 138, PALAZZO MOSTI – C.A.P. 82100 BENEVENTO".**

Sul frontespizio del plico dovranno essere indicate le generalità del mittente, numero di telefono e del fax, nonché l'indirizzo di posta elettronica certificata, ed apposta la dicitura: **PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.10.2016 – 31/01/2016.**

Il recapito del plico, entro il termine indicato, rimane ad esclusivo rischio del mittente. Il Comune di Benevento, pertanto, declina ogni responsabilità in ordine ai disguidi postali o di altra natura che impediscano il recapito del plico entro il termine stabilito.

Del giorno e dell'ora di arrivo del suddetto plico faranno fede le annotazioni apposte dal Protocollo Generale del Comune di Benevento. Il plico dovrà contenere a suo interno 2 (due) buste, a loro volta perfettamente sigillate con ceralacca e controfirmate su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante della ditta concorrente e contrassegnate rispettivamente dalle diciture: **BUSTA "A", BUSTA "B".**

ARTICOLO 13

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico di cui all'art. 12 dovrà quindi contenere, a pena d'esclusione:

A) una prima busta, con la dicitura **BUSTA "A"**, chiusa e sigillata come prescritto nell'articolo 12, con annotata sul frontespizio la dicitura **"DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"** e gli estremi del concorrente, che deve contenere, a pena di esclusione, quanto segue:
1) istanza di partecipazione sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta concorrente, da presentare unitamente a copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;

2) l'attestazione con cui si dichiara di non trovarsi in una delle situazioni di esclusione di cui all'articolo 80 D.Lgs 50/2016;

3) Dichiarazione di iscrizione alla C.C.I.A.A., o presso organismo equivalente se trattasi di concorrente non residente in Italia, per l'attività coincidente con quella oggetto di gara, dalla quale risulti la denominazione dell'impresa, il nome, il cognome, il luogo di nascita della persona abilitata ad impegnare ed a quietanzare in nome e per conto di essa, nonché l'indicazione che l'impresa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti. completandola con i nominativi, le date di nascita e di residenza, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari,nonché i settori di attività. **L'offerente ha la facoltà di produrre il certificato, in originale o copia conforme ai sensi di legge (art. 19 DPR 445/2000) di iscrizione alla C.C.I.A.A, o presso organismo equivalente se trattasi di concorrente non residente in Italia;**

4) dichiarare ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68/99:
a) nel caso l'impresa abbia meno di 15 dipendenti, il numero complessivo dei dipendenti;
b) nel caso l'impresa abbia da 15 a 35 dipendenti, e non abbia effettuato alcuna assunzione dopo il 18 gennaio 2000, il numero complessivo dei dipendenti e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla predetta legge n. 68/99;
c) nel caso che l'impresa abbia almeno 15 dipendenti ed abbia effettuato almeno un'assunzione dopo il 18 gennaio 2000, ovvero abbia più di 35 dipendenti, di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla predetta legge n. 68 dei 1999;

5) Cauzione provvisoria di cui all'art. 8 del presente disciplinare;

6) Dichiarazione o Autocertificazione sostitutiva del Documento Unico Retributivo Contributivo (DURC), resa ai sensi e nelle forme del DPR 445/00 dal Legale Rappresentante della ditta concorrente, dalla quale risulti la regolarità retributiva e contributiva INPS e INAIL per tutte le posizioni possedute dalla ditta;

7) Documentazione comprovante l'avvenuto versamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione, **a pena di esclusione, della somma di euro 20,00 (venti/00) effettuato secondo le modalità di legge. CIG:678578923B.**

8) Dichiarazione da cui risulti che la ditta si obbliga, in caso di aggiudicazione del servizio, alla predisposizione di un apposito Documento di Valutazione Rischi - Piano Operativo di Sicurezza;

9)Dichiarazione da cui risulti che la ditta si obbliga a propria cure e spese all'aggiornamento del DUVRI in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio di ristorazione scolastica, nei trenta giorni successivi all'aggiudicazione;

10) Attestazione rilasciate da almeno un istituto primario di credito dalle quali risulti la capacità finanziaria e di solvibilità, nonché la correttezza ed affidabilità dell'impresa;

11) Dichiarazione da cui risulti che:

- l'importo del fatturato globale della ditta nel triennio 2013-2014-2015;
- l'importo del fatturato della ditta per servizi coincidenti con quelli oggetto della gara effettuato a favore di enti pubblici nel triennio 2013 – 2014 – 2015 sia pari almeno al valore dell'appalto in oggetto, IVA e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso esclusi. La dichiarazione dovrà essere corredata da attestazioni rilasciate dagli enti appaltanti; Copia conforme all'originale della certificazione UNI EN ISO 9001:2000, aggiornata nel 2008, inerente il servizio di preparazione di pasti per la ristorazione comprese le attività collaterali di trasporto, pulizie e sanificazione dei locali;

12) Copia conforme all'originale della Certificazione UNI 10854 1999 (norma danese D.S. 3027/2000) del sistema di autocontrollo igienici (HACCP) rilasciata da ente accreditato;

13) Copia conforme all'originale della Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004;

14) Disponibilità di un idoneo centro di cottura munito di richiesta di scia sanitaria della ditta che partecipa alla procedura di affidamento del servizio

17) *disponibilità* di un secondo centro di emergenza.

Il soggetto partecipante, a pena di esclusione dalla gara, dovrà inoltre appositamente dichiarare quanto previsto nelle clausole nr. 1, 2 e 3:

Clausola n° 1

"Il/la sottoscritto/a offerente/partecipante dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alle gare".

Clausola n° 2

"Il/la sottoscritto/a offerente/partecipante dichiara che le offerte sono improntate a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, che si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza".

"Si prende atto che qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, le imprese verranno escluse dandone comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione".

Clausola n° 3

"Il/la sottoscritto/a offerente dichiara che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara - in forma singola o associata - ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati."

Si evidenzia che le dichiarazioni di cui alle precedenti tre clausole vanno rese anche se trattasi di dichiarazioni rese in altri punti del presente disciplinare di gara e se ridondanti.

Si precisa che le dichiarazioni dovranno essere corredate dalla fotocopia di un valido documento di riconoscimento del sottoscrittore da cui sia chiaramente rilevabile la firma, la foto e la data di scadenza.

B) una seconda busta, con la dicitura **BUSTA "B"** chiusa e sigillata come prescritto nell'articolo 16, con annotata sul frontespizio la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"** e gli estremi del concorrente, che deve contenere, a pena di esclusione, quanto segue:

1) l'OFFERTA, redatta con competente bollo, che dovrà essere chiaramente leggibile e sottoscritta, a pena di esclusione, dal titolare dell'impresa, ovvero dal legale rappresentante della stessa o dalle persone munite di potere di rappresentanza, con l'indicazione della sede legale dell'impresa.

L'offerta dovrà indicare in modo chiaro il prezzo che la ditta intende offrire rispetto all'importo posto a base d'asta del singolo pasto ed il conseguente ribasso percentuale. Il prezzo fissato a base di gara è euro 4,00, oltre IVA come per legge. **Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta. Si procede alla verifica di cui all'articolo 284 del Regolamento di cui al D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.**

L'offerta dovrà essere espressa sia in cifre che in lettere e sottoscritta con firma leggibile ed apposta per esteso. In caso di discordanza tra l'importo del prezzo più basso espresso in cifre e quello espresso in lettere, si considererà valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

L'offerta non dovrà presentare cancellazioni o abrasioni che non siano espressamente confermate dall'appaltatore mediante apposizione della propria firma.

In caso in cui l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

2) dichiarazione resa dal legale rappresentante della ditta concorrente, ai sensi e con le forme previste dal DPR 445/2000, da cui risulti il costo della sicurezza interno all'azienda sostenuto nei dodici mesi antecedenti la data dell'invito a gara..

ARTICOLO 14
CAUSE DI ESCLUSIONE

1. Sono escluse senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:

a) pervenute dopo il termine perentorio stabilito nella lettera invito, indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio dei mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;

b) mancanti o carenti di sigilli o sigle su tutti i lembi del plico di invio, rispetto a quanto prescritto dagli atti di gara;

c) il cui plico di invio non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto della gara o la denominazione dell'impresa concorrente;

d) che rechino strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza.

e) che non ottemperano a quanto indicato come causa di esclusione.

2. Sono escluse dopo l'apertura dei plichi d'invio le offerte:

a) carenti di una o più delle dichiarazioni e/o informazioni richieste, ovvero le cui dichiarazioni o informazioni siano errate, insufficienti, non pertinenti, non veritiere o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza dei fatti, delle circostanze o dei requisiti per i quali sono prodotte. Tale disposizione vale anche nel caso in cui una o più d'una delle certificazioni o dichiarazioni o informazioni mancanti siano rinvenute nella busta interna, che venga successivamente aperta per qualsiasi motivo;

b) cui siano allegati documenti, presentati in luogo di una o più dichiarazioni, scaduti o non pertinenti, o mancanti dall'attestazione di copia conforme ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;

c) mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi della busta interna dell'offerta, rispetto a quanto prescritto dagli atti di gara;

d) carenti dell'allegazione del documento di identità o dell'autentica della firma per le dichiarazioni ex articolo 47 del D. P. R. 28-12-2000, n. 445;

3. Sono escluse dopo l'apertura della busta interna le offerte:

a) mancanti sul foglio dell'offerta della firma del titolare o dei legale rappresentante o di uno dei predetti soggetti in caso di associazione temporanea o consorzio di concorrenti non ancora formalizzati;

b) che contengano, oltre all'offerta, condizioni, precondizioni o richieste di cui l'offerta risulti

subordinata.

4. Sono comunque escluse, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte:
a) in violazione delle disposizioni sulle associazioni temporanee o consorzi di concorrenti;
b) di concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, ovvero si trovino in situazione di collegamento formale o sostanziale; che si trovino in una delle situazioni che costituiscono causa di esclusione che, ancorché dichiarate inesistenti dal concorrente, sia accertata dal Comune di Benevento ai sensi delle vigenti disposizioni;
d) in contrasto con le disposizioni che regolano la gara, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

ARTICOLO 15
ALTRE INFORMAZIONI

In caso del ricorso all'avvalimento le imprese dovranno attenersi alle disposizioni previste dall'art. 89 del D. Lgs. 50/2016.
Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempreché sia ritenuta congrua e conveniente.
In caso di offerte uguali si procederà per sorteggio.
L'aggiudicazione definitiva verrà effettuata dai competenti organi della stazione appaltante.
Tutte le spese del contratto, nessuna esclusa od eccettuata, cadranno a carico dell'aggiudicatario.
In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore l'Amministrazione appaltante si avvarrà di quanto previsto dall'art.110 del D.lgs 50/2016.
L'Ente appaltante si riserva, ove necessario, di chiedere al concorrente di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, dei documenti e delle dichiarazioni presentate, anche ai sensi dell'art.83 del D.lgs 50/2016.
I dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento di cui trattasi ai sensi e per gli effetti della legge n.196/03 e smi.
Nelle controversie resta esclusa la competenza arbitrale.

ARTICOLO 16
AVVERTENZE

Sono espressamente ed irrevocabilmente posti a carico dell'impresa aggiudicataria tutti gli obblighi ed oneri, nessuno escluso, previsti dal disciplinare e dal capitolato speciale d'appalto.
La partecipazione alla gara comporta piena, incondizionata ed irrevocabile accettazione di tutte le norme e condizioni sopra esposte o richiamate, di tutta la normativa vigente in tema di appalti pubblici, nonché del carattere d'essenzialità di tutte le clausole e condizioni previste nel disciplinare, nel capitolato speciale d'appalto.

ARTICOLO 17

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dati personali) e s.m.i., in ordine al procedimento instaurato da questo bando di gara, si informa che:

a) Le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono all'individuazione dell'Aggiudicatario della gara in oggetto; le modalità di trattamento sono limitate alla raccolta dei dati strettamente necessari alle finalità oltre che al loro raffronto ed utilizzo.

b) Il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione Aggiudicatrice in base alla vigente normativa.

c) La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione.

d) I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:

1) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento;

2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;

3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 7 agosto 1990 n. 241.

e) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui di cui agli artt. 7 e ss. DLgs 196/03, cui si rinvia.

f) Titolare della raccolta dei dati è l'Amministrazione Aggiudicatrice.

g) Responsabile del trattamento, ai sensi della citata legge 241, è il Dirigente del Settore Arch. Vincenzo Castracane.

Si rammenta che la falsità in atti e la resa di dichiarazioni mendaci:

1) comportano sanzioni penali (D. P. R. 445/2000, art. 76);

2) costituiscono causa d'esclusione della partecipazione alla presente gara e dalle successive gare per ogni tipo di appalto;

3) comportano l'incameramento della cauzione provvisoria, nonché la segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione.

Benevento,

Il Dirigente
Arch. Vincenzo Castracane