

**COMUNE DI POGGIOMARINO
PROVINCIA DI NAPOLI
SETTORE ATTIVITA' SOCIALI**

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE
PER L' APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DAL 01/10/2017 AL
30/12/2019.**

GARA N.

CODICE IDENTIFICATIVO GARA:

1.AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

COMUNE DI POGGIOMARINO – Piazza De Marinis n.2 – 80040 POGGIOMARINO – tel. 081/8658257 - Fax: 081/8658250 – SETTORE “ATTIVITA’ SOCIALI” – tel. 081/8658216 Fax 081/8658247 – indirizzo Internet: www.comune.poggiomarino.na.it
indirizzo e-mail: servizisociali@pec.comune.poggiomarino.na.it
Avvio procedure di selezione: Determinazione del Responsabile del Settore “Attività Sociali” n. del ;

2. OGGETTO

Appalto del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della Scuola dell’Infanzia Statale comprendente: l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura, (con linea calda cioè il giorno stesso della loro consumazione), il trasferimento dei pasti mediante appositi contenitori termici ed il relativo trasporto, con veicoli autorizzati, dal centro di cottura ai plessi scolastici di destinazione, la fornitura degli utensili monouso (piatti, bicchieri, posate, ecc.), la fornitura del materiale cartaceo (tovaglie, tovaglioli), preparazione e scodellamento dei pasti, sbarazzo rigoverno e pulizia dei locali adibiti a refettorio, pulizia dei tavoli, raccolta differenziata dei rifiuti e rilevazione delle presenza ai fini della quantificazione dei pasti da preparare.

3. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla gara ai sensi dell’art. 45 D.Lgs. 50/2016 Ditte individuali, Società di capitali, Cooperative, Società in accomandata semplice ed in nome collettivo, consorzi, raggruppamenti di imprese ai sensi dell’art. 47 e 48 del D.Lgs.n. 50/2016.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come Ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l’esclusione della Ditta medesima e del raggruppamento o del Consorzio al quale la Ditta partecipa.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all’art. 2359 del codice civile: ai fini della verifica dell’assenza di tale ipotesi in sede di offerta sarà richiesto ad ogni partecipante l’elenco delle imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo oppure dichiarazione negativa, conseguendo l’esclusione sia delle imprese controllanti sia di quelle controllate in caso di rilevata partecipazione congiunta.

4. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

Luogo di esecuzione del servizio è il Comune di Poggiomarino e specificatamente: per la preparazione dei pasti la Ditta aggiudicataria si dovrà avvalere del centro di cottura in uso o di proprietà della Ditta.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù approvati dall'U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. Napoli 3 Sud allegate al presente capitolato nonché delle linee guida per la ristorazione scolastica, vigenti e di nuova emanazione e/o aggiornamento.

5. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio oggetto del presente appalto decorre dal 01/10/2017 e fino al 30/12/2019, con esclusione dei periodi di chiusura delle scuole.

6. VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO

L'importo presunto dell'appalto ammonta ad € 469.532,00 (euro quattrocentosessantatanovecinquecentotrentadue/00) comprensivo di tutte le voci di costo oltre iva al 4%, calcolato con riferimento al numero presumibile medio di pasti da erogare ed al costo unitario di € 2,80 (due/80) oltre iva.

7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese, per idonea attività, istituito presso la competente Camera di Commercio, Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri di cui all'art.12 del D.Lgs. 358/92 e s.m.i

b) Se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito registro Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;

c) **assenza di cause di esclusione** dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.;

d) **capacità economica e finanziaria dimostrata mediante :**

- idonea dichiarazione di **almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati** ai sensi della Legge 11 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;

e) **capacità tecnica e professionale dimostrabile attraverso:**

1. elenco dei servizi prestati nell'ultimo triennio, per un importo complessivo di almeno un anno non inferiore ad € 205.000,00(duecentocinquemila/00) (IVA esclusa), importo presunto annuale del servizio, producendo la debita certificazione rilasciata dai committenti, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati.
2. possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001:2008 per servizi di refezione;
3. avere maturato almeno 03 (tre) anni di esperienza nella veicolazione di cibi destinati al servizio di refezione scolastica e di avere a disposizione, di proprietà o in uso, almeno n.02 (due) mezzi di trasporto idonei e muniti delle prescritte autorizzazioni di legge;
4. essere in regola con la normativa HACCP (D.Lgs. 193/07);
5. autocertificazione di essersi recata presso i Centri di refezione come indicati nel Capitolato d'appalto;
6. Sede produzione pasti. Disponibilità dall'inizio dell'appalto e per tutta la durata dell'appalto di un centro di preparazione pasti principale e in caso di temporanea indisponibilità, la Ditta dovrà poter disporre di un centro di cottura o produzione

pasti di riserva dotati entrambi di licenza commerciale e/o dedicato e con capacità di produzione pasti almeno uguale a quello principale.

7. Licenze e Autorizzazioni. La Ditta deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento del servizio in oggetto, relativamente al Centro produzione pasti principale e di riserva di cui al punto precedente.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

8. GARANZIE RICHIESTE:

A carico dei concorrenti – pena l'esclusione – è richiesta:

- cauzione provvisoria di € 9.390,64 (novemilatrecentonovanta/00) pari al 2% dell'importo complessivo presunto della concessione, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs 50/2016.

In particolare la cauzione dovrà essere costituita con le forme e secondo le prescrizioni dettate dal citato art. 93 e dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria e quindi, anche nel caso di versamento in contanti, con assegno circolare.

L'aggiudicatario definitivo dovrà prestare cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, costituita nei modi di cui all'art. 103 del D.lgs. 50/2016 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di concessione, dell'eventuale risarcimento danni nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la concessione per fatto del concessionario, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. Il concessionario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'Ufficio a spese del concessionario, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovuto. La cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

- Certificazione attestante la regolarità contributiva D.U.R.C. con data di rilascio non precedente a 30 gg. prima della data di presentazione della domanda di partecipazione alla gara.

Art. 9 – CENTRO DI COTTURA

Per la preparazione dei pasti la Ditta si dovrà avvalere di un centro di cottura, in uso o di proprietà della Ditta, dall'inizio e per tutta la durata del contratto, in possesso di tutte le autorizzazioni ed i requisiti previsti dalla normativa in materia. Detto centro dovrà essere ubicato ad una distanza massima di 20 Km dalla sede comunale. In caso di aggiudicazione, la Ditta non in possesso o in uso di un centro di cottura entro la distanza prevista, si dovrà far carico dell'implementazione o sottoscrizione di contratto d'uso di un centro di cottura entro la distanza massima prevista con tutte le licenze e le autorizzazioni.

Art.10 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA COMPLESSIVA

In base ai dati statistici, il numero medio presunto dei pasti giornalieri che dovranno essere forniti, ammonta a circa 410 unità.

Tali dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta.

La prenotazione dei pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, dovrà essere effettuata dai genitori degli alunni, attraverso il badge, che sarà consegnato dalla ditta aggiudicataria in dotazione.

La Ditta aggiudicataria si dovrà far carico di installare, in ogni plesso scolastico dove si effettua la refezione, il Rilevatore di Presenza con sistema GPS.

In ogni caso la Ditta dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal Lunedì al Venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Comune s'impegna a comunicare alla Ditta aggiudicataria la data di inizio effettivo del servizio.

Art. 12 - Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, con la specifica distinzione fra pasti alunni, pasti insegnanti ed eventuali diete speciali, dovrà essere effettuata con le modalità di rilevamento informatizzato, mediante timbratura di presenza da parte dell'utente, sul Rilevatore di Presenza con scheda GSM/GPRS per il trasferimento automatico delle timbrature, da installare presso le scuole a cura e spese della Ditta, con la presentazione, in sede di gara della relativa offerta-progetto. La Ditta aggiudicataria dovrà farsi carico del contratto in essere con la Ditta di gestione del software già in uso al Comune, fino alla stipula di nuovo contratto anche con ditta diversa per consentire all'Ente l'utilizzo della banca dati. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì farsi carico dell'acquisto e fornitura dei badges agli alunni che usufruiranno della refezione scolastica.

Qualora la Ditta aggiudicataria vorrà usufruire di un diverso gestore del software dovrà in ogni caso prevedere l'utilizzo della banca dati già esistente da parte del Comune.

Art. 13 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità e di prima scelta.

Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche previste nelle tabelle merceologiche degli alimenti.

È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Art. 14 - RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 15 – APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La Ditta è tenuta a conservare presso il centro di cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Art. 16 – GARANZIA DI QUALITA'

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, la Ditta deve:

1. acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
2. rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche;
3. disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco di fornitori omologati, e possedere un proprio sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune;
4. avere ottenuto apposita certificazione rilasciata da organismo abilitato SINCERT sull'osservanza delle norme in materia di garanzia della qualità, con l'obbligo di mantenerla per tutto il periodo di vigenza della concessione, adeguandola alle eventuali nuove norme.

Art. 17 – DOCUMENTAZIONE DA TRASMETTIRE AL SETTORE ATTIVITA' SOCIALI DEL COMUNE

La Ditta deve fornire - su richiesta - la documentazione necessaria per il controllo sul servizio oggetto del presente Capitolato da parte degli organi preposti (Commissione Mensa), ai sensi delle norme e regolamenti in materia tutte richiamate. La Ditta deve altresì fornire al sopraindicato Ufficio, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente.

Art. 18 – MENU' E QUANTITA'

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalla tabella delle grammature collegata al menù, allegati al presente Capitolato. La Ditta è tenuta ad assicurare i prelievi da parte degli organi di controllo (Commissione Mensa).

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al

tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti. Le pietanze dovranno essere realizzate mediante utilizzo di prodotti di 1^ qualità provenienti da produzioni convenzionali.

Art. 19 - STRUTTURA DEL MENU'

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta fresca di stagione, dolce, yogurt, pizza, o gelato (in base a quanto previsto nel menù), acqua oligominerale da 0,5 l.

Art. 20 - CONDIMENTI

Gli alimenti che compongono i pasti dovranno essere completi di condimenti e quanto altro occorre per rendere graditi i cibi.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure, sughi, piatti cotti o preparazione di salse si dovrà usare esclusivamente olio extra vergine di oliva (acidità max 1%).

Il condimento con formaggio grattugiato dei primi piatti e delle altre preparazioni, dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

Art. 21 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

La Ditta libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 193/07.

Art. 22 - MODIFICHE TEMPORANEE AI MENU'

È consentito alla Ditta, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica e acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura della Ditta, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Art. 23 - MODIFICHE TEMPORANEE AI MENU'

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere all'ASL NA 3 Sud eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza. La Ditta si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù.

Art. 24 - MENU' ALTERNATIVI

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, la Ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi.

Art. 25 - DIETE SPECIALI

La Ditta, su presentazione di certificato medico e su richiesta del Comune, deve approntare diete speciali per gli utenti interessati. Non possono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la precisazione degli alimenti che non devono essere somministrati all'utente per problemi di salute e non sia indicata la durata della dieta. Per il trasporto dei pasti speciali devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti in caso di intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). E' obbligo della Ditta attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Art. 26 - DIETE IN BIANCO

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura, da una porzione di carne o pesce ai ferri cotto al vapore o lessato e frutta, o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

Art. 27 - PASTI FREDDI

In occasioni di gite scolastiche e su richiesta fatta con anticipo di almeno 3 giorni dalla Scuola, la Ditta si impegna a fornire e consegnare al plesso di destinazione, indicativamente entro le ore 8,30 del giorno prestabilito, cestini da viaggio o pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa.

Il Comune potrà inoltre richiedere alla Ditta di fornire pasti freddi sostitutivi all'utenza, nel caso di sciopero del personale del centro cottura, oppure nel caso di interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

Art. 28 - CONTENITORI

Gli alimenti, immediatamente dopo la cottura, dovranno essere riposti in contenitori monoporzioni e sistemati in box termici in grado di conservare la temperatura sopra i 65° C fino alla consegna ai plessi scolastici di destinazione. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i 10° C.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti microforati monorazione ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti confezionati.

Art. 29 - MEZZI DI TRASPORTO

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei diversi plessi di destinazione; inoltre devono

possedere i requisiti igienico-sanitari e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo alla Ditta di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

Art. 30 – ORARI DI TRASPORTO, MODALITA' E ORARIO DI CONSEGNA PASTI

La Ditta deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata effettuata la prenotazione, secondo le preparazioni previste dal menù giornaliero e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

La Ditta deve consegnare i pasti nei plessi scolastici indicati dal Comune, nei giorni dal lunedì al venerdì e negli orari che si provvederà a comunicare all'inizio di ciascun anno scolastico, anche in caso di gravi imprevisti (chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).

All'uopo la Ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque entro 30 minuti rispetto all'ora normalmente prevista per l'inizio della somministrazione.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti al momento della consegna, il Comune applicherà la penale prevista al successivo art. 45.

In caso di temporanea indisponibilità del centro di cottura della Ditta, la stessa dovrà poter disporre di un centro di cottura o produzione pasti alternativo e dotato di licenza commerciale e/o dedicato per tutto il corso della durata della presente gara alla preparazione di pasti per refezione scolastica. Tale centro dovrà essere - comunque - utilizzato esclusivamente in caso di emergenza e dovrà avere capacità di produzione almeno uguale al fabbisogno del presente appalto. Planimetrie e descrizione tecnica dovranno essere allegate alla domanda di partecipazione.

Art. 31 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 193/07 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 32 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso il centro di cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dalla Ditta alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'appalto e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dalla Ditta medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale a tale scopo individuato (Commissione Mensa), in possesso di Attestato di Formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti, sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo.

I componenti della Commissione Mensa, non in possesso dell'attestato di formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti, saranno avviati al corso di formazione e le relative spese saranno a carico del Comune.

IL CONTROLLO DELLA COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale, con proprio atto formalizzerà gli aspetti relativi all'organizzazione del servizio di controllo della Commissione Mensa, organo consultivo e propositivo.

Le funzioni della Commissione Mensa a titolo puramente esemplificativo sono così riassunte:

- controllare il rispetto del menù;
- verificare lo stato dei locali, delle attrezzature e del personale;
- accertare la rispondenza delle derrate alimentari presenti a quanto previsto dal relativo contratto di fornitura e le loro condizioni di stoccaggio;
- segnalare ogni problematica rilevata relazionando solo con il competente Settore Comunale e relativo Assessorato e/o Sindaco.

Art. 33 – SOGGETTI PREPOSTI AL CONTROLLO

Oltre ai componenti della Commissione Mensa possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo gli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore.

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente al Settore Attività Sociali del Comune.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro la Ditta garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.

La Ditta è tenuta a mettere a disposizione dei componenti gli organi di controllo idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita del centro di cottura; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 34 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:

- controllo del registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura degli alimenti;
- modalità di distribuzione delle pietanze;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti e attrezzature;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico del personale;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione degli alimenti;

- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

- b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune. E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.
- c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

Art. 35 - BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

Art. 36 - OSSERVAZIONI - CONTESTAZIONI - PRESCRIZIONI

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, il Comune dovrà contestare alla Ditta i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. La Ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine la Ditta non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate alla Ditta mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta, o notifica del messo comunale.

Art. 37 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per il centro di cottura ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 193/07 e successive modificazioni ed integrazioni, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

Art. 38 – PULIZIA AMBIENTI E ATTREZZATURE DEL CENTRO DI COTTURA

Gli ambienti del centro di cottura (cucina-bagni-magazzini/deposito) dovranno essere tenuti costantemente puliti e al riparo da mosche, scarafaggi e animali in genere. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo.

In particolare, dovrà essere curata la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Art. 39 – NORME IGIENICHE

La Ditta provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimentati; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.

I rifiuti dovranno essere raccolti nel rispetto della vigente disciplina comunale, prevedendo la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

Art. 40 – AUTORIZZAZIONE SANITARIA

La Ditta deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa. I locali del centro di cottura, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

Art. 41 – SCIOPERO e/o INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12-6-1990 n.146 e s.m.i."Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali...".

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dalla Ditta aggiudicataria per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero, a condizione che il Settore Attività Sociali o i Dirigenti Scolastici di riferimento ne abbiano dato comunicazione alla Ditta. Gli scioperi non programmati del personale scolastico e/o della Ditta, dovranno essere comunicati a vicenda, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno interessato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

Art. 42 - PERSONALE

Ogni attività inerente al servizio affidato in appalto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta. Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

A garanzia del buon andamento del servizio il numero minimo di personale preposto alla preparazione e trasporto delle vivande dovrà essere pari ad almeno 13 (tredici) unità di seguito specificate:

UNITA N.	PROFILO PROFESSIONALE
01	RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO . Il Responsabile Tecnico del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Società. Tale Responsabile Tecnico dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso il Comune, quando richiesto dallo stesso.
01	CAPO-CUOCO In possesso del titolo di studio corrispondente alla qualifica di cuoco.
01	ADDETTO AL SERVIZIO MENSA E' a disposizione del capo cuoco. E' la figura professionale che interviene, pur con compiti non specialistici, in quasi tutte le fasi del processo produttivo.
01	AUTISTA Adibito al trasporto dei pasti alle mense/sedi di refezione. Sarà particolarmente sensibilizzato ai problemi igienici e alla puntualità del servizio.
01	PERSONALE AMMINISTRATIVO Curerà: - l'AMMINISTRAZIONE E LA CONTABILITA' INTERNA e provvederà alla compilazione di tutta la modulistica necessaria per l'erogazione dei pasti; - tutti i rapporti con l'utenza per il puntuale pagamento dei pasti; - i rapporti con il Responsabile del Settore competente dell'Amministrazione Comunale riguardo l'utenza.
08	ADDETTO ALLO SCODELLAMENTO Addetto alla preparazione dei locali adibiti a refettorio, allo scodellamento dei pasti agli alunni, alla pulizia dei tavoli utilizzati per il servizio di refezione ed alla raccolta dei rifiuti solidi urbani secondo le regole dettate dal Comune

Le mansioni di AUTISTA e PERSONALE AMMINISTRATIVO - se compatibili organizzativamente - possono essere svolte dal medesimo soggetto incaricato dalla Ditta aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.

Art. 43 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione e al trasporto dei pasti, deve essere munito di Attestato di Formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti, secondo le norme vigenti in materia.

Art. 44 – IGIENE E VESTIARIO DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione e al trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. La Ditta deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene (D.P.R. n.327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio.

La Ditta deve altresì fornire al personale incaricato al controllo (Commissione Mensa) camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che esso effettuerà presso il centro di cottura..

Art. 45 – RISPETTO DEGLI OBBLIGHI PREVIDENZIALI

La Ditta deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 46 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La Ditta deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

Art. 47 – LIQUIDAZIONE CORRISPETTIVO PER PASTI EROGATI

La liquidazione dei corrispettivi dovuti dal Comune alla Ditta per i pasti consumati avverrà su presentazione di regolari fatture mensili con bonifici posticipati di 30 giorni.

48. METODO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

La gara sarà affidata ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata secondo il miglior rapporto qualità/prezzo con la seguente ripartizione così sinteticamente riassunte:

- 1) profili organizzativi, gestionali e qualitativi (OFFERTA TECNICA)

totale punti **max 70**

così distinti:

- A) Progettualità complessiva per la gestione del servizio di refezione scolastica nel Comune di Poggiomarino, con indicazione delle procedure di approvvigionamento, cottura, confezionamento e trasporto del pasto..... da 0 a 15 punti**

- B) Piano di trasporto.....max punti 15**

Piano di trasporto che preveda sia i tempi di percorrenza sia la distanza tra la sede di esecuzione della commessa e le singole scuole da servire.

Il punteggio sarà attribuito mediante metodo comparativo tra le singole offerte che per la redazione del piano dovranno prevedere l'utilizzo minimo di due furgoni.

Al tempo più basso di percorrenza tra la sede della commessa e le scuole da servire sarà attribuito il punteggio massimo, ai restanti tempi di percorrenza sarà attribuito il punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

tempo più basso x 15/tempo di percorrenza;

C) Utilizzo mezzi trasporto per la consegna dei pasti..... max punti 5

- 2 (due) mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti..... punti 2;
- 3 (tre) mezzi utilizzati per il trasporto pasti..... punti 3;
- superiore a tre mezzi utilizzati per il trasporto pasti.....punti 5;

D) Caratteristiche merceologiche e qualità delle materie prime..... max punti 5.

sarà attribuito alla Ditta che offrirà il maggior numero di prodotti biologici, dop e Igp sino ad un massimo di 5 punti, mezzo punto per ogni prodotto;

E) Tipologia del personale che sarà utilizzato per il servizio oggetto dell'appalto in relazione al numero di pasti e qualifica professionale dello stesso... max punti 15

Il punteggio massimo attribuibile di punti sarà così suddiviso:

- Organico con 1 (una) unità in più di quanto previsto dall'art.12 del capitolato d'appalto per lo scodellamento dei pastipunti 1;
 - Organico con 2 (due) unità in più per lo scodellamento dei pasti.....punti 1,5;
 - Organico con 3 (tre) unità in più per lo scodellamento dei pasti..... punti 2;
 - Organico con 4 (quattro) o più unità per lo scodellamento dei pasti.....punti 5;
- Il personale di cui sopra dovrà essere impiegato per un minimo di 1,30 ore pro capite giornaliera;
- Cuoco diplomato c/o istituto alberghiero con più di un anno di esperienza punti 1;
 - Direttore – Responsabile Tecnico con un anno di esperienza..... punti 1;
 - Direttore-Responsabile Tecnico con più di un anno di esperienza..... punti 1,5;
 - Presenza di un dietista..... punti 2,5;
 - Presenza di un laureato in scienza dell'alimentazione o simile.....punti 5;
- La presenza degli organici tecnici dell'impresa deve essere garantita per almeno 4 ore giornaliere pro capite presso la sede di esecuzione della commessa e garantire la reperibilità in caso di necessità.

F) Progetto di gestione rilevazione presenza e prenotazione pasto.....max punti 5

A giudizio motivato della Commissione di Gara.

Ai fini della valutazione dovrà essere presentata una breve relazione descrittiva sulle modalità organizzative e tecniche che la Ditta intende adottare per la gestione della rilevazione della presenza dell'alunno e la prenotazione giornaliera dei pasti, con modalità informatizzata.

G) Piano di autocontrollo.....max punti 5;

così suddivisi:

- Contratto in essere all'atto della presentazione dell'offerta con organismi di ispezioni/certificazioni regolarmente riconosciuti e/o abilitati che effettuerà i controlli dei punti critici attraverso esami di laboratorio:

- a cadenza settimanale.....punti 5;
 - a cadenza quindicinale.....punti 2;
 - a cadenza di tre settimanepunti 1;
 - a cadenza mensile.....punti 0;
- Le certificazioni dovranno essere prodotte in copia semplice.

**H) Pasti gratuiti per alunni disagiati..... max
punti 5;**

Il punteggio sarà attribuito alla Ditta che si impegnerà a fornire pasti a titolo gratuito, quotidianamente e per tutta la durata dell'appalto da destinare ad alunni disagiati nel modo seguente:

- 65 pasti.....punti 5;
- 63 pasti.....punti 3;
- 60 pasti.....punti 1;

Ai fini di un'equa comparazione ed attribuzione dei punteggi da parte della Commissione è richiesto al concorrente che il progetto tecnico-organizzativo-gestionale-qualitativo e la documentazione richiesta siano esplicitati in un max. di 20 pagine (no fronte e retro) dattiloscritte formato A4, caratteri in corpo 12. Tale progetto deve essere debitamente sottoscritto dal Legale Rappresentante della Ditta.

2) OFFERTA ECONOMICA..... max. 30

PUNTI

così assegnati

All'offerta economicamente più bassa verranno attribuiti 30 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$\text{prezzo più basso} \times 30 / \text{prezzo offerto}$

Risulterà vincitrice la Ditta la cui offerta (tecnica + economica) avrà ottenuto il punteggio più alto sui 100 punti complessivamente disponibili.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno 42 punti. Le Ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante pari al 60% del punteggio max disponibile pari a 70 punti.

Art. 49 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Il Comune, a tutela delle disposizioni contenute nel presente Capitolato prestazionale, per fatti, atti e comportamenti qualificati come inadempimenti e di seguito classificati, che non siano stati causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità fino a:

- € 300,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 300,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla Ditta;

- € 300,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche sugli alimenti;
- € 300,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;
- € 200,00 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche ambientali;
- € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 200,00 per mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- € 100,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.).

Per qualsiasi altra inadempienza, ad es. pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinino il non gradimento, sarà applicata una penale da € 50,00 a € 200,00 a discrezione del Comune.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile dei pasti somministrati. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora la Ditta per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità della Ditta inadempiente, senza che questa possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 50 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta alla Ditta in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono della concessione, salvo che per causa di forza maggiore;
- d) motivi di pubblico interesse;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- g) inosservanza delle norme di legge relative alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro e al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subconcessione totale o parziale del servizio;

- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriore inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP.

Art.51 PROTOCOLLO DI LEGALITA'

La Ditta dovrà accettare e dichiarare le seguenti clausole previste dal protocollo di legalità stipulato tra il Comune di Poggiomarino e l'Ufficio territoriale di Governo.

Art. 52 ADEMPIMENTO PER LA SICUREZZA

In seguito all'assegnazione dell'incarico, il datore di lavoro assegnatario dovrà: comunicare il responsabile della sicurezza; redigere e consegnare al Comune il proprio DVR riferito alle attività svolte dal proprio personale in relazione al servizio affidato: provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, ottemperando a tutti gli obblighi e prescrizioni previsti dal D.Lgs. n. 81/2008

Art. 53 AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE

Terminate le procedure di gara, l'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta, purchè la stessa abbia raggiunto il punteggio minimo richiesto per la valutazione degli elementi qualitativi, fatta salva la verifica di congruità della stessa.

Mentre l'impresa aggiudicataria è impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà nessun obbligo se non dopo le prescritte approvazione a norma di legge obbligato alla stipulazione del contratto, con l'osservanza dei principi generali di cui agli artt. 1337-1338-1375, improrogabilmente entro il termine che verrà assegnato dall'Amministrazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Saranno a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali determinate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

In considerazione della particolare tipologia di utenza, e della conseguente rilevanza del servizio oggetto di affidamento, che non può subire interruzioni senza un grave danno all'interesse pubblico, nelle more della stipula del contratto sarà possibile autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi di quanto previsto dall'art. 32 del D.LGS. 50/2016

Art.54 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Pertanto, quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003.

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto di servizio e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, che sono, nel caso specifico, quelle relative all'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Poggiomarino, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e

servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con supporti cartacei che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 196/2003 corretto ed integrato con D.Lgs. n.6/2007.

5. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Poggiomarino.

6. Il Responsabile del trattamento per il Servizio Attività Sociali è l'Avv. Luisa Belcuore.

7. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90 e successive modificazioni ed integrazioni e secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. n. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 53 del D.Lgs.n. 50/2016, l'Amministrazione consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione ed espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti della cui documentazione viene richiesto l'accesso.