



COMUNE DI CINQUEFRONDI

Provincia di Reggio Calabria

Corso Garibaldi 103-89021

I<sup>^</sup> Ripartizione

Affari Legali- Contenzioso- Affari generali e Politiche sociali

E- mail: serviziouno@comune.cinquefrondi.rc.it

Tel. 0966/939117-fax 0966-940818

Pec: protocollo@pec.comune.cinquefrondi.rc.it

**Affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Cinquefrondi**

**Periodo: A.S. 2017/2018-  
2018/2019-**

**NUMERI DI RIFERIMENTO DELLA GARA:**

**CIG: 71513107B2**

**CUP:F36J17000410004**

## **SOMMARIO:**

- Art. 1- Oggetto dell' appalto**
- Art. 2- Durata dell'appalto e valore dell'appalto. Prezzo a base di gara**
- Art. 3- Sopralluogo**
- Art. 4- Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto**
- Art. 5- Continuità del servizio**
- Art. 6- Requisiti di partecipazione richiesti**
- Art. 7 - Attrezzature a disposizione: -Cucine-**
- Art. 8- Obblighi della ditta**
- Art. 9 - Caratteristiche delle derrate- modalità di preparazione e cottura dei pasti-**
- Art. 10 - Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a “freschezza garantita”**
- Art. 11- Conservazione delle derrate alimentari**
- Art. 12- Struttura del menu/ temperatura**
- Art. 13- Giorni di fornitura pasti**
- Art. 14 Preparazione e distribuzione dei pasti**
- Art. 15- Quantità dei pasti**
- Art. 16- Centro di Cottura**
- Art. 17-Regimi alimentari particolari e diete speciali**
- Art. 18 - Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche**
- Art. 19 - Divieti**
- Art. 20- Confezionamento e distribuzione dei pasti.**
- Art. 21- Contenitori**
- Art. 22- Mezzi di trasporto**
- Art. 23 - Requisiti e formazione del personale**
- Art. 24 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta**
- Art. 25 -Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto**
- Art. 26 - Modalità di gara e aggiudicazione dell'appalto**
- Art. 27 -Responsabilità verso terzi e coperture assicurative-**
- Art. 28- Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari-**
- Art. 29 -Diritto di controllo – Commissione**
- Art. 30- Stipula del contratto**
- Art. 31- Spese – imposte e tasse**
- Art. 32-Cauzione provvisoria (art. 93 d.lgs. 50/2016)**
- Art.33- Cauzione definitiva ( Art. 103 d.lgs. 50/2016)**
- Art. 34- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**
- Art. 35-Provvedimenti interdittivi a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale**
- Art. 36- Fatturazione e pagamento**
- Art. 37 - Penalità**
- Art. 38 - Risoluzione del contratto**
- Art. 39 - Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento**
- Art. 40 - Decadenza**
- Art. 41- Procedure di affidamento in caso di fallimento**
- Art. 42- Recesso da parte dell'amministrazione comunale**
- Art. 43-Disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice**
- Art. 44-Divieto di cessione e di sub appalti**
- Art. 45-Informativa ai sensi dell' art.13 del d. lgs 196/2003**
- Art. 46- Controversie**
- Art. 47- Normativa di riferimento**

### **Art. 1- Oggetto dell'appalto**

1. Il presente capitolato ha per oggetto all'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica (*mensa scolastica*) a ridotto impatto ambientale nelle scuole statali dell'infanzia e Primaria ( C. Alvaro) del Comune di Cinquefrondi, nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato speciale di appalto.

2. Il servizio prevede la preparazione e cottura dei pasti in un locale di proprietà comunale ubicato presso la scuola dell'Infanzia "Acquaro" e la distribuzione agli alunni, docenti e personale ATA del plesso stesso nonché il confezionamento ed il trasporto dei pasti, con mezzi di proprietà della ditta, ai refettori del plesso " Buozzi" e "C. Alvaro"- ubicato al piano terra della Scuola media.

3. La gestione del servizio, deve garantire le diverse fasi di "preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione" giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, manutenzione di arredi e attrezzature ed acquisto di pentolame, stoviglie e attrezzature varie necessarie per la regolare esecuzione del servizio, con le modalità stabilite nei successivi articoli, gestione buoni pasto, nelle scuole, di proprietà comunale, ubicate nel territorio del Comune di Cinquefrondi (di seguito indicato come "Comune" o "Amministrazione Comunale").

### **Art. 2- Durata dell'appalto e valore dell'appalto. Prezzo a base di gara.**

1. L'appalto ha la durata di anni due (anno scolastico 2017/2018-2018/2019 ) con inizio a decorrere dalla seconda decade del mese di Novembre 2017 e fino al 31 Maggio 2018 per l'a.s. 2017/2018, e dalla seconda decade del mese di novembre 2018 e fino al 31 maggio 2019 per l'a.s. 2018/2019, comunque, con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.

2. Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in € 112.340,00 oltre Iva al 4%, (€ 116833.60) oltre 1084,00 per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso ad anno scolastico.

3. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti **presunti** (circa 27.400 complessivi per gli anni scolastici 2017/2018-2018/2019). Il numero presumibile complessivo di pasti, è stato calcolato tenuto del numero dei pasti somministrati nell'anno precedente A.S. 2016/2017 quantificati in 13.648 pasti). Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante in quanto strettamente connesso al numero degli alunni che fruiranno del servizio mensa.

4. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione comunale al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. Parimenti, tali eventuali maggiori quantità non daranno diritto all'Amministrazione Comunale di richiedere sconti o riduzioni di prezzo. L'impresa non potrà opporre pretesa alcuna di revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, nemmeno nel caso in cui le quantità da somministrare risultassero inferiori a quelle preventivate. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

5. Il prezzo pasto unitario a base d'asta è pari a €. 4,10 oltre IVA al 4%. Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo pasto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza, IVA esclusa. Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, l'acquisto delle derrate, la fornitura di pentolame e stoviglie per il Centro cottura ed attrezzature varie, i beni di consumo, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

6. Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni per il periodo necessario alla conclusione di una nuova procedura di gara.

4. Questa Amministrazione ha stimato in € 53.969,58 il costo presunto del personale per l'intero appalto, con una incidenza del 47.13% sul totale dell'importo previsto.

7. Ai fini della quantificazione del costo è stato considerato il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo- Comparto pubblici esercizi " Ristorazione collettiva", di cui alle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali in relazione alle seguenti figure:

- 1 cuoco;
- 4 persone addette ai refettori;
- 1 autista.

### **Art. 3- Sopralluogo**

1. Il sopralluogo è obbligatorio a pena di esclusione dalla gara. La visione dei luoghi relativi all'esecuzione del servizio da parte del titolare o legale rappresentante della Ditta, o procuratore speciale munito di procura da cui lo stesso trae i poteri di firma, o soggetto da questi incaricato e munito di atto di delega, è indispensabile ai fini della formulazione dell'offerta.

2. I sopralluoghi possono essere effettuati, previa prenotazione concordata con 3 o 4 giorni di anticipo con il Comune di Cinquefrondi, (tel. 0966-939117-939120 – email: serviziouno@comune.cinquefrondi.rc.it/affarigenerali@comune.cinquefrondi.rc.it) **fino a 5 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte**. Al termine del sopralluogo verrà rilasciata la corrispondente attestazione, che dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa di gara.

**3. Ogni soggetto potrà effettuare il sopralluogo per una sola Impresa.**

4. In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo, la presa visione dei luoghi deve essere effettuata da un rappresentante dell'impresa mandataria/capogruppo.

### **Art. 4- Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto**

1. L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro cottura;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta appaltatrice, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata;
- la costituzione di garanzia definitiva;

### **Art. 5- Continuità del servizio**

1. Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146, "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

3. Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.

4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi sul centro di cottura la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al massimo a 2 giorni su base mensile.

### **Art. 6- Requisiti di partecipazione richiesti**

1. È richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

#### **Requisiti di ordine generale (ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016)**

È richiesto il possesso, da parte di ogni singola impresa, dei requisiti di capacità generale da indicare specificatamente.

#### **Requisiti di idoneità professionale (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016)**

**È richiesta:**

- alle imprese italiane o straniere aventi sede operativa e/o legale in Italia: l'iscrizione al Registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato per attività di ristorazione collettiva;
- Se Cooperativa o Consorzio, è richiesta l'iscrizione all'albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i.
- In caso di Consorzio è richiesta l'iscrizione allo schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.

- la gestione completa, per il plesso scolastico in cui è prevista la cottura del cibo e per ogni mensa o refettorio servito, del sistema di autocontrollo previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. (H.A.C.C.P.).

### **Requisiti di capacità economica e finanziaria (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016)**

1.I concorrenti dovranno:

- avere affidabilità finanziaria, da dimostrarsi con una lettera di referenza bancaria da rendersi in originale senza formalità. In caso di Associazione Temporanea detto requisito deve essere posseduto da ciascuna delle imprese concorrenti;
- aver conseguito un fatturato nel servizio oggetto dell'appalto nell'ultimo triennio 2015/2016/2017 per un importo **annuo** non inferiore ad € 40.000,00 esclusa IVA, ;

**In caso di RTI o aggregazione di imprese di rete, detto requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.**

2.Si precisa che la presente dichiarazione viene richiesta in relazione alla natura dei servizi da rendere, in considerazione dell'utenza destinataria del servizio ( bambini e ragazzi in età scolare), e del possesso di una solidità aziendale che sia garanzia di stabilità gestionale .

3.Se il concorrente non è in grado, per fondati motivi, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante presentazione di bilanci o di estratti di bilancio.

4.Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno considerati in proporzione alla data di costituzione o di avvio dell'attività.

### **Requisiti di capacità tecnica (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016)**

1.I concorrenti dovranno:

- aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando almeno un servizio analogo con produzione **annua** di pasti non inferiore a quella stimata per l'appalto in oggetto, pari a n. 13.500 (tredicimila/500) (con attestazione di "buon esito" rilasciata dalle Istituzioni Scolastiche Pubbliche). In caso di A.T.I. o Consorzi tale requisito dovrà essere posseduto dalla Mandataria nella misura del 40% e, per la parte rimanente, dall'impresa mandante o dalle imprese mandanti ciascuna delle quali deve dichiarare i propri requisiti per almeno il 10%, fermo il totale nel suo complesso.
- essere in possesso della **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2008** (Sistemi di Gestione per la qualità;
- disponibilità di automezzi riservati al trasporto di alimenti debitamente muniti di autorizzazione sanitaria;
- in caso di emergenza, per totale o parziale inagibilità della cucina del plesso B. Buozzi, la Ditta deve avere la - disponibilità di un proprio **Centro di Cottura con relative autorizzazioni sanitarie**: Il tempo di raggiungimento della sede centrale del Comune non dovrà essere superiore ad 1 ora, dovrà in ogni caso essere sempre garantita l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge, la distanza sarà rilevabile dal sito: [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) opzione "Percorso rapido".

#### **Art. 7 - Attrezzature a disposizione: -Cucine-**

1.Elenco attrezzature di proprietà del Comune presenti presso il centro di cottura "B. Buozzi":

- n. 1 cucina a gas acciaio con forno;
- Bollitore;
- Tavolo lavoro in acciaio;
- Frigo con congelatore;
- Lavandino doppia vasca;
- Lavastoviglie;
- Scaffali per derrate alimentari;

#### **Art. 8- Obblighi della ditta**

1. Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

1.1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

1.2. preparazione, cottura e distribuzione dei pasti nei plessi indicati all'art. 1) nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato;

1.3. dotazione del centro cottura di pentolame, stoviglie posaterie ecc. e attrezzature varie necessarie per la regolare esecuzione del servizio;

1.4. manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice;

- 1.5. distribuzione dei pasti nei refettori dei plessi indicati nell'art. 1) ed il trasporto presso la scuola dell'Infanzia "B. Buozzi" e la scuola Primaria C. Alvaro ubicata al piano terra della scuola elementare;
- 1.6. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
- 1.7. pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- 1.8. disinfestazione e derattizzazione;
- 1.9. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori, tutti i residui (es. secco, umido e multimateriale, ecc.) devono essere smaltiti come rifiuti, negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- 1.10. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detersivi dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- 1.11. fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- 1.12. osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso i plessi di cottura in precedenza indicate che presso i refettori;
- 1.13. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- 1.14. realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i. **con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;**
- 1.15. gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- 1.16. messa a disposizione di un **coordinatore responsabile dell'appalto**, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento;
- 1.17. Invio, prima della stipulazione del contratto, dell'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, ecc., Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata al Comune;
- 1.18. rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
  - deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
  - deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili.

#### **Art. 9- Caratteristiche delle derrate-modalità di preparazione e cottura dei pasti-**

1. I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale ed allegata al presente Capitolato. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica. Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.
2. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:
  - a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico, merceologico e commerciale;
  - b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
  - c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
  - d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.
 Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l'approvvigionamento delle materie prime 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 le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- f) 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 avanzzi di parte del prodotto sfuso.

### 3.Carne ( bovina- pollame)

Le carni fresche e non surgelate devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.

4.Pasta: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

5.Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;

6.Uova: del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

7.Pomodoro: (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;

8.Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

9.Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;

10.Latte: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRO PAK la data di confezionamento e di scadenza;

11.Prosciutto: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

12.Olio: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;

13.Pane: dovrà essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

14.Ortaggi: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);

15.Frutta: deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.

16.Sale: deve essere del tipo iodato.

17.Acqua minerale: l'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti. Bottiglie da ml 330 e da mezzo litro per ciascun bambino( a seconda che si tratti di bambini dell'Infanzia o della scuola elementare).

18.Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misura previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno,
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura ( minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;

- cibi fritti;
- il dado da brodo contenete glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesce semilavorati o precotti.

**Art. 10 - Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a “freschezza garantita”**

1. La stazione appaltante intende utilizzare prodotti biologici e prodotti tipici per la preparazione dei menù in ottemperanza alla normativa vigente.

**2. I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti da Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. 25.05.92 n.338, Regolamento CEE n. 1084/99, Regolamento CEE n. 2081/92, come modificato dal regolamento CEE 535/97, Legge 21.12.99 n. 526 art. 10 comma 7.**

**Produzione degli alimenti e delle bevande**

*Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

4. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

*Carne* deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

*Pesce* deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)4.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti (Stewardship Council) o equivalenti.

5. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

6. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

7. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

8. Per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.



9. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

10. La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

11. Il numero e la percentuale di prodotti biologici e di prodotti locali debitamente certificati che l'Impresa intenderà introdurre nei menu sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

12. Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come **“DOP”** (Denominazione di Origine Protetta) **“IGP”** (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca i seguenti alimenti di **origine biologica**: verdura fresca, frutta fresca .

13. L'Amministrazione Comunale richiede che i seguenti prodotti lattiero caseari siano **tipici** (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico"): formaggio a pasta molle e filata, formaggio a pasta dura, parmigiano reggiano e grana padano; si riserva altresì di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali" in sostituzione di altre derrate già previste nelle schede alimenti contenute nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

14. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a “freschezza garantita” (“a chilometri zero” o di “filiera corta”), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell'acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale.

15. In qualsiasi momento l'amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia. La ditta, pertanto, dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici, tipici e tradizionali.

#### **Art. 11- Conservazione delle derrate alimentari**

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme.

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
4. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
8. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
9. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
10. Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

#### **Art. 12- Struttura del menu/ temperatura**

1. Ogni singolo pasto risulta così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert

- acqua oligominerale naturale in singole confezioni;
- pane

2. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65° C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

3. È consentito all'Impresa, 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;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza

3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

#### **Art. 13- Giorni di fornitura pasti**

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, sia per gli alunni della scuola dell'infanzia che per gli alunni della scuola elementare "Corrado Alvaro" nonché per il personale avente diritto.

2. La ditta dovrà attenersi agli orari predisposti dal Dirigente scolastico, presumibilmente le ore 12.00 per la scuola dell'Infanzia e le ore 13.00 per la scuola elementare.

3. La preparazione ed il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo un orario diversificato nell'arco di tempo dalle ore 11.40 alle ore 12.40 e dovrà essere articolata in numero di due turni.

4. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

#### **Art. 14 Preparazione e distribuzione dei pasti**

1. I pasti saranno preparati in base alla tabella dietetica predisposta dall'ASP di Palmi- Dipartimento tutela della salute e Politiche sanitarie.

2. Tutte le operazioni di approvvigionamento di derrate e relativa conservazione, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti dovranno essere svolte presso il Centro cottura "Acquaro".

3. Le operazioni di distribuzione dei pasti, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i seguenti plessi scolastici:

- ✓ Acquaro ( Infanzia);
- ✓ B. Buozi ( Infanzia);
- ✓ C. Alvaro (Scuola elementare)

#### **Art. 15- Quantita' dei pasti**

1. Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9.30, a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero dei buoni pasto ritirati nella medesima mattinata. In ogni caso l'appaltatore dovrà attenersi alle comunicazioni del numero dei pasti che verranno giornalmente comunicati dal Servizio Pubblica Istruzione.

2. Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

3. Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

4. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti.

5. Detta bolla controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

#### **Art. 16- Centro di Cottura**

1. La ditta dovrà dotare il Centro di cottura "Acquaro" di pentolame, stoviglie posaterie ecc. e di tutte le attrezzature necessarie per la regolare esecuzione del servizio.

2. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

3. La ditta aggiudicataria assume tutti gli oneri necessari alla corretta conduzione della cucina e dei refettori indicati nel presente capitolato.

4. Rimangono a carico del Comune che ne conserva anche l'intestazione sui contratti di erogazione, tutte le utenze quali elettricità, acqua, gas.

#### **Art. 17-Regimi alimentari particolari e diete speciali**

1. Su richiesta del dirigente scolastico la ditta si impegna a fornire, ove richiesto "cestini freddi" in caso di uscite degli alunni organizzate dalla scuola. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura dei cestini freddi al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari.

2. La Ditta si impegna, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio dell'anno scolastico.

3. L'Aggiudicatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

4. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune, esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

- Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta;
- La ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;
- La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.

5. I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente. Ogni dieta speciale dovrà essere servita e preparata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

#### **Art 18 - Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche**

1. La Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande (è prevista la distribuzione ai tavoli a tutte le scuole, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica per il taglio delle carni, la sbucciatura della frutta ecc.), allo sparcchiamento dei tavoli, al lavaggio di piatti, pentole, posate, bicchieri ecc., alle operazioni di pulizia degli arredi, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla raccolta dei rifiuti e al conferimento degli stessi negli appositi cassonetti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.

2. E' necessario garantire la fornitura del seguente materiale con i relativi requisiti:

- a) stoviglie, pentolame e posateria in acciaio inox
- b) stoviglie, posate e articoli complementari a perdere:

- caratteristiche:
  - tovaglette monoposto all'americana in cellulosa;
  - tovaglioli in cellulosa;
  - piatti
  - bicchieri

3. Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di somministrazione:

4. la distribuzione dovrà avvenire al tavolo;

5. il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 (trenta) minuti;

6 il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;

#### **Art. 19 - Divieti**

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

3. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

### **Art. 20- Confezionamento e distribuzione dei pasti.**

1. La ditta dovrà garantire il confezionamento ed il successivo trasporto dei pasti presso il refettorio della Scuola dell'infanzia Buozzi e C. Alvaro, ubicata al piano terra della scuola media.
2. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.
3. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

### **Art. 21- Contenitori**

1. I pasti da somministrare agli alunni del Plesso "B. Buozzi" e "C. Alvaro" dovranno essere confezionati in: contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione).
2. I Contenitori (in plastica e gastronorm) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Dovrà in ogni caso essere garantita la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.
3. Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.
4. Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta della Ditta in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

### **Art. 22- Mezzi di trasporto**

1. La Ditta appaltatrice è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a refettorio. Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione.
2. Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa comunitaria con automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n.852/2004, riservati al trasporto di alimenti, e nazionale in materia (D.P.R. 327/80, D.M. 12.10.81 ed Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti).
3. La consegna dei pasti deve avvenire in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario stabilito in ogni scuola.
4. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

### **Art. 23 - Requisiti e formazione del personale**

1. La ditta appaltatrice dovrà assumere personale nel numero minimo indicato nel precedente art. 2 con caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità dello stesso. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare in tutti i centri di cottura e distribuzione dei pasti nei refettori oltre 1 autista. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie alla preparazione all'acquisizione gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso la cucina della scuola dell'infanzia, alla distribuzione dei pasti al refettorio della scuola dell'infanzia ed a quello della scuola primaria nei tempi e modi sopra stabiliti, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto (tenendo conto che negli anni pregressi è sempre stato attuato il doppio turno).
2. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria.
3. Il personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.
4. È onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

5.Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

6.Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

7.Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

8. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

9.La durata della formazione del personale con qualifica di "cuoco" non deve essere inferiore a 18 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.

10.La ditta può prevedere formazione in misura superiore a quanto sopra indicato e/o su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...).

11.La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

12.La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 24 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta**

1. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

2. La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

3. La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

4.Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;

- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

**Art. 25 - Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto**

1. Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.
2. La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.
3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.
4. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004.

**Art. 26 - Modalità di gara e aggiudicazione dell'appalto**

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016 e s.m.i e la procedura di aggiudicazione si terrà ai sensi all'articolo 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", ovvero a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri di seguito indicati e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore.

Saranno valutati i seguenti parametri:

- **Offerta tecnica** (qualità del servizio) - Punteggio massimo attribuibile pari a **70 punti su 100**
- **Offerta economica** (prezzo) - Punteggio massimo attribuibile pari a **30 punti su 100**.

per un punteggio massimo di **100 punti**.

2. L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

**La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida**, salvo verifica di congruità, oppure a non procedere all'aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

*Offerta tecnica*

**Nella redazione dell'offerta, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'oneri, con cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi.**

**L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.**

Punteggio massimo 70 punti così attribuiti:

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio
Sistema organizzativo e gestionale del servizio	10	Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati.	4
		Preparazione e confezionamento	2
		Piano dei trasporti	2
		Operazioni di pulizia e sanificazione	2

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio
Organico dedicato al servizio e piano formativo	10	Centro cottura	4
		Refettori	4
		Piano formativo	2
Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature delle cucine	5	Modalità di svolgimento e tempi	5
Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria	6	Classe Euro 4	Punti 1
		Classe Euro 5	Punti 3
		Classe Euro 6 ad alimentazione metano o elettrica	Punti 6
Maggiore utilizzo di prodotti biologici rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche tecniche di Base. (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8	60%	Punti 2
		80%	Punti 4
		100%	Punti 8
Maggiore utilizzo di prodotti IGP DOP e STG rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche Tecniche di Base. (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8	40%	Punti 3
		60%	Punti 5
		80%	Punti 8
Utilizzo del 100% di prodotti alimentari di produzione regionale.	8	Pasta, farine	Punti 1
		Formaggi, latte e derivati	Punti 1
		Carne e salumi	Punti 1
		Verdure e ortaggi	Punti 2
		Uova	Punti 1
		Frutta (esclusi frutti esotici)	Punti 1
		Olio extravergine	Punti 1
Proposte di gratuità sul numero di pasti	10	1 punto per ogni pasto giornaliero gratuito	Punti 10

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio
Destinazione del cibo non somministrato	3	Soltanto dichiarazione	Punti 1
		Dichiarazione e sottoscrizione di uno specifico Protocollo con Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti	Punti 3
Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	2	No	Punti 0
		Si	Punti 2

In riferimento agli elementi di valutazione sopra elencati si specificano, per alcuni, i contenuti delle proposte migliorative:

- **Sistema organizzativo e gestionale del servizio:** la ditta offerente dovrà, fra l'altro, evidenziare le modalità di selezione dei fornitori, se il centro cottura è di proprietà o in disponibilità, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc... , allegando altresì l'elenco dei fornitori.
- **Organico dedicato al servizio e piano formativo:** Verrà valutato l'organigramma dettagliato del personale che l'impresa si impegna ad adibire al servizio, il livello di professionalità nonché una descrizione completa e dettagliata delle funzioni svolte, il numero di personale che sarà adibito ai refettori, i turni di lavoro, le compresenze fra le varie figure lavorative, le sostituzioni, il numero delle persone presenti nella fascia oraria di esecuzione del servizio.
- **Maggiore utilizzo di prodotti biologici, IGP, DOP e prodotti regionali:** la ditta offerente dovrà, per ogni prodotto utilizzato, allegare adeguata dichiarazione del fornitore (riferita al concorrente).

Quanto dichiarato nell'offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione e non semplice "dichiarazione di principio".

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in formato A4.

Qualora il concorrente non raggiunga almeno punti 40 complessivi nell'offerta tecnica non si procederà all'apertura dell'offerta economica e lo stesso verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

\* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0;
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3;
- buono: coefficiente pari a 0,5;
- distinto: coefficiente pari a 0,7;
- ottimo: coefficiente pari a 1.

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

## 2) Offerta economica

Punteggio massimo 30 punti così attribuiti:

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

I valori da attribuire alle offerte saranno fissati applicando la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i < A \text{ soglia)} = X \cdot \frac{A_i}{A \text{ soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = X + (1,00 - X) \cdot \left[ \frac{A_i - A \text{ soglia}}{A \text{ max} - A \text{ soglia}} \right]$$

Dove:

$C_i$  = Coefficiente attribuito al concorrente  $i$ esimo

$A_i$  = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente  $i$ esimo

$A \text{ soglia}$  = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso dei concorrenti)



**X = 0,90**

**A max = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente**

#### **Art. 27 -Responsabilità verso terzi e coperture assicurative-**

- 1.La Ditta appaltatrice è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio, ivi comprese eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, sollevando la stazione appaltante da ogni qualsivoglia responsabilità.
- 2.È a carico della Ditta appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerato il Comune di Cinquefrondi.
- 3.La Ditta appaltatrice dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del presente appalto **(se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto)**, per un massimale minimo di Euro 2.000.000,00.
- 4.Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.
- 5.La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente il Comune nel caso in cui le polizze vengano disdette dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

#### **Art.28- Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari-**

- 1.La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
- 2.La Ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subconcessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

#### **Art. 29 -Diritto di controllo – commissione**

- 1.E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'onere nonché all'offerta tecnica formulata in sede di gara.
- 2.Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, si avvarrà della Commissione mensa a tal fine costituita e così composta:
  - Amministrazione Comunale
  - Amministrazione scolastica
  - Rappresentanti dei genitori
3. Il costo del pasto per le porzioni di assaggio dei componenti della Commissione mensa e del personale del Comune addetto ai controlli, è a carico della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 30- Stipula del contratto**

- 1.La Ditta appaltatrice si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dall'amministrazione comunale. Nel caso la Ditta appaltatrice non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà sciolto con semplice comunicazione scritta dell'amministrazione comunale che le porrà a carico l'eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dell'eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.
- 2.Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Cinquefrondi con rogito del Segretario Comunale.
- 3.La sottoscrizione del contratto da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

### **Art. 31- Spese – imposte e tasse**

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara, quali quelli di quietanza, i diritti fissi di segreteria, di scritturazione e di carte bollate, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico della Ditta appaltatrice.
2. Per quanto riguarda l’IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

### **Art. 32- Cauzione provvisoria (art. 93 d.lgs. 50/2016)**

1. L’offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell’offerente.
2. Detto documento dovrà indicare quale beneficiario, l’Amministrazione aggiudicatrice comune di Cinquefrondi.
3. La cauzione dovrà avere validità non inferiore a 180 giorni, successivi al termine indicato per la presentazione delle offerte, del Bando di Gara e dovrà contenere impegno del garante a rinnovare, su richiesta della Stazione Appaltante, la garanzia qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta l’aggiudicazione. L’importo della stessa dovrà essere pari al 2% dell’importo complessivo dell’appalto
4. Si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50%, prevista dal comma 7 del medesimo articolo, per le imprese ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si precisa che nel caso di raggruppamenti di tipo orizzontale sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione del sistema di qualità.
5. La cauzione andrà prestata mediante:  
Quietanza comprovante il versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria dell’Ente appaltante (Comune di Cinquefrondi) o sul conto corrente **intestato a “Comune di Cinquefrondi SERVIZIO TESORERIA” IBAN IT 49S010308150000061192048**  
Fidejussione Bancaria rilasciata da azienda di credito autorizzata a norma di legge o Polizza Assicurativa sottoscritta dall’assicurato e dall’assicuratore rilasciata da imprese di Assicurazioni autorizzate a norma di legge all’esercizio del ramo cauzioni o fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell’elenco speciale di cui all’art. 107 del D.Lgs 1/9/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell’Economia e delle Finanze, autorizzazione che deve essere presentata in copia unitamente alla polizza.
6. **Non è ammessa** la prestazione della cauzione a mezzo di nessun tipo di assegno salvo assegno circolare intestato all’Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Cinquefrondi. Le fidejussioni bancarie, le polizze assicurative e le fidejussioni rilasciate dagli intermediari finanziari dovranno essere rilasciate a favore dell’Amministrazione Aggiudicatrice Comune di Cinquefrondi (**beneficiario**) e **prevedere** espressamente, **pena l’esclusione**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all’eccezione di cui all’art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l’operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e **contenere** l’impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l’offerente risultasse aggiudicatario.
7. L’offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall’impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l’esecuzione del contratto qualora l’offerente risultasse affidatario.

### **Art.33- Cauzione definitiva ( Art. 103 d.lgs. 50/2016)**

1. Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell’art 103 del D. Lgs. 50/2016.
2. La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all’art.93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all’esercizio del ramo cauzione.
3. La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:
  - rinuncia da parte dell’obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all’art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
  - rinuncia all’onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all’art. 1957 del C.C.;
  - impegno da parte dell’obbligato in solido con il debitore principale a versare l’importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.
4. Ai sensi dell’art. 103, co. 3, del D.Lgs. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell’affidamento, l’acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l’appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

### **Art. 34- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**

1. Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in Allegato al presente Capitolato Speciale. Entro 10 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.
2. In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.
3. Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

### **Art.35-Provvedimenti interdittivi a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale**

1. Nel caso in cui la Ditta appaltatrice sia sottoposta a un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare ai sensi di legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora detto provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire, il normale adempimento contrattuale.

### **Art. 36- Fatturazione e pagamento**

1. Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di apposite fatture mensili da parte della Ditta appaltatrice, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (ossia fatture distinte per scuola dell'infanzia e scuola primaria) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato.
2. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo.
3. Il Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, alla Ditta appaltatrice.
4. Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare.
5. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

### **Art. 37 - Penalità**

1. Quando vengano rilevate mancanze da parte della Ditta il Responsabile della "Ripartizione" Affari legali- Contenzioso-Affari generali e Politiche sociali" procede alla contestazione diretta alla ditta.
2. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere contro dedotte entro 5 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
3. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile della Ripartizione provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.
4. E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:
  - a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 250,00 per ogni campione mancante;
  - b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 2.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
  - c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
  - d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
  - e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
  - f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti qualità espressi nell'offerta tecnica; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
  - g) variazioni al menù non concordate previamente con la dietista da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

- h) consegna di diete speciali sbagliate: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
- g) mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale in materia di comunicazione: penale di Euro 1.500,00;
- h) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
5. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.
6. Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile della I<sup>a</sup> Ripartizione potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.
7. L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile della I<sup>a</sup> Ripartizione e secondo le modalità previste nel presente capitolato.
8. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.
9. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.
10. Il responsabile della Ripartizione competente valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
11. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

#### **Art. 38 - Risoluzione del contratto**

1. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:
- 1.1) Fallimento della ditta appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
  - 1.2) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
  - 1.3) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
  - 1.4) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
  - 1.5) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
  - 1.6) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n° 155;
  - 1.7) Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
  - 1.8) Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
  - 1.9) Interruzione non motivata del servizio;
  - 1.10) Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
  - 1.11) Aver subappaltato, senza preventiva autorizzazione;
  - 1.12) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
  - 1.13) Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
  - 1.14) Cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile della I<sup>a</sup> Ripartizione a mezzo pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.
4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.
5. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

6. Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

7. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

8. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

#### **Art. 39 - Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento**

1. Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo la Ditta corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- a) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- b) i costi di pubblicazione sui giornali e/o sulle Gazzette Ufficiali aumentati del 10%, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

#### **Art. 40 - Decadenza**

1. L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

#### **Art. 41- Procedure di affidamento in caso di fallimento**

1. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

2. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

#### **Art. 42- Recesso da parte dell'amministrazione comunale**

1. Ai sensi dell'art. 1671 del C.C. la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche, se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne la ditta appaltatrice delle spese sostenute, delle forniture eseguite e del mancato guadagno.

#### **Art. 43-Disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice**

1. Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattene, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nullo è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

#### **Art. 44-Divieto di cessione e di sub appalti**

1. La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare tutta la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, facendo salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 45-Informativa ai sensi dell' art.13 del d.lgs 196/2003**

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Cinquefrondi, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 del medesimo decreto.

La ditta aggiudicataria potrà essere nominata responsabile del trattamento dei dati personali, che alla medesima saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 46- Controversie**

Ogni controversia che dovesse insorgere tra la stazione appaltante e la Ditta appaltatrice, riguardante l'interpretazione o l'esecuzione dei patti contrattuali è competente in via esclusiva il Foro di Palmi.

#### **Art. 47- Normativa di riferimento**

Il valore del servizio suddetto è costituito in maniera prevalente da servizi compresi tra quelli indicati nell'allegato IX codice CPV 55510000-8. Servizi di mensa

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza delle seguenti norme:

- Prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Reggio Calabria – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- da quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”;
- dalle norme del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare gli artt. 34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;
- dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n° 134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
- Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Il Responsabile della I^ Ripartizione  
D.ssa Carmela Albanese