



**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:comune.cinquefrondi@postecert.it

Capitolato speciale d'appalto del servizio di mensa scolastica per gli alunni dei vari plessi della Scuola dell'Infanzia (Alvaro- Buozzi- Acquaro) e per la I<sup>^</sup> e II<sup>^</sup> III<sup>^</sup> IV<sup>^</sup> e V<sup>^</sup> classe delle Scuole Elementari che effettuano il tempo pieno mediante fornitura di pasti preconfezionati, trasporto e distribuzione degli stessi presso le sedi. Anno scolastico 2015/2016.

**Art. 1-OGGETTO DELLA GARA**

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica e consiste nella preparazione, nel confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, nel trasporto degli stessi presso le sedi, nella distribuzione agli alunni dei plessi della Scuola dell'Infanzia Statale (Acquaro, Buozzi) ed il plesso della Scuola elementare C. Alvaro che sarà ubicato al piano terra della Scuola Media ( classi I<sup>^</sup> II<sup>^</sup> III<sup>^</sup> IV<sup>^</sup> V<sup>^</sup>)
2. Il numero presumibile complessivo di pasti, calcolato sulla media degli ultimi tre anni e maggiorato del 25%, è pari a circa 15 mila per il periodo Novembre 2015- 30 maggio 2016. Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante. 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.

**Art. 2- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

**I concorrenti devono possedere i seguenti requisiti:**

**1) Requisito di idoneità professionale – art. 39 del d lgs 163/06:**

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. competente, da cui risulti l'oggetto corrispondente con la specificazione "industria produzione e/o confezionamento di pasti per la collettività o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del d lgs 163/06 (se chi esercita l'attività è di altro paese della comunità Europea);
- Possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della L. n. 283/62 e regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327/1980 per le attività oggetto dell'appalto;
- Essere in possesso di certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP, nel luogo dove avrà sede il centro di cottura;
- Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs nr. 163/2006;

- Insussistenza dei rapporti di controllo e/o collegamento sostanziale nonché collegamento formale, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, con altri concorrenti alla gara. I requisiti generali ammissione in caso di avvalimento devono essere posseduti anche dall'impresa ausiliaria.

**2) Requisito di capacità economico- finanziaria – art. 41 del D.Lgs. 163/06:**

- Possedere affidabilità finanziaria attestata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del DL 385/93;
- Aver eseguito servizi oggetto dell'appalto per un importo non inferiore ad € 60.000,00 esclusa IVA, eseguito a favore di soggetti pubblici o privati, nell'ultimo triennio.

**3) Requisito di capacità tecnica – art. 42 del D.Lgs. 163/06:**

- Elenco dei principali servizi oggetto dell'appalto prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati;
- la disponibilità di attrezzature e di veicoli a norma di legge per l'espletamento ottimale del servizio,
- Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 90001 rilasciata da organismo di Certificazione accreditato;
- Possesso di certificazione attestante di adottare la procedura di controllo HACCP;

**Art. 3-AMMONTARE E DURATA DELL'APPALTO**

1. Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in € 60.000,00, oltre Iva al 4%, oltre 1084,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti **presunti**. L'importo si intende comprensivo di tutti i servizi di cui al presente capitolato, oneri per il personale, mezzi di veicolazione ed eventuali altri oneri inerenti il servizio stesso.
2. Il prezzo unitario per pasto a base d'asta è pari a € 4,00, oltre IVA al 4%, ed oneri per la sicurezza.
3. L'appalto ha durata per l'anno scolastico 2015/2016, presumibilmente, a decorrere dal mese di novembre e fino al 30 maggio 2016, comunque, con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio. La data di inizio e la relativa chiusura del servizio sono quelle indicate nel Piano Comunale per il Diritto allo Studio e i giorni di erogazione dei pasti sono quelli del calendario scolastico, fatte salve eventuali variazioni apportate dall'autorità scolastica locale e le chiusure dovute per cause di forza maggiore.
4. La decorrenza iniziale dell'appalto può essere ritardata ove alla data prevista del suo inizio non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva o la stipula del contratto di appalto o i locali refettori dei pasti non siano stati adeguati alla normativa igienica sanitaria, senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo. Non potrà altresì avanzare alcun genere di rimborso compenso o indennizzo anche nel caso in cui, a causa forza maggiore, venga anticipata la chiusura del servizio ovvero vengono disposte sospensioni più o meno lunghe.
5. Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale potrà prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni e per il periodo necessario alla conclusione della nuova procedura di gara.

**Art. 4-CRITERO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto dei servizi in oggetto sarà affidato con il sistema della *procedura aperta* e con il criterio del *prezzo più basso* sul prezzo unitario per pasto a base d'asta di € 4,00, oltre Iva, ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi degli artt. 81 e 82 del D.lgs. 163/2006, con aggiudicazione anche in caso di unica offerta, purché soddisfacente ed economicamente congrua, non anomala, con svincolo dell'offerta valida decorsi 180 giorni dalla data di aggiudicazione.

## **Art. 5-CONDIZIONI DELLA FORNITURA E MODALITÀ DI CONSEGNA**

La ditta provvede:

1. All'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.
2. Alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura in dotazione all'Impresa aggiudicataria, arredato e attrezzato a norma di legge e trasporto dei pasti presso i plessi scolastici. Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative ecc. necessarie per il regolare funzionamento dell'attività. La somministrazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire entro trenta minuti dalla preparazione delle pietanze.
3. I cibi debbono essere confezionati col sistema monodose e debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti monodose separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.
4. I pasti devono essere distribuiti caldi nelle scuole assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall'Organizzazione Scolastica.
5. E' a carico della ditta la distribuzione dei pasti agli utenti. A tal riguardo la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.
6. La ditta provvede alla pulizia quotidiana dei locali ove vengono serviti i pasti alla fine della refezione.
7. Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti

## **Art. 6-FORNITURA PASTI**

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.

In particolare 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.

La preparazione ed il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo un orario diversificato nell'arco di tempo dalle ore 11.40 alle ore 13.05 e dovrà essere articolata in numero di due turni.

3. Tutte le operazioni di approvvigionamento di derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura dei pasti dovranno essere svolte presso i centri di cottura della impresa aggiudicataria.

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

- 1 "Acquaro" ( Infanzia);
2. B. Buozzi" ( Infanzia);
3. Piano Terra della Scuola Media (Scuola elementare)

## **Art. 7- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE-**

1. I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale ed allegata al presente Capitolato.
2. Il Comune si riserva la facoltà di apportare le eventuali variazioni che riterrà opportune comportanti costi equivalenti per quanto riguarda le derrate alimentari e previa acquisizione del parere da parte dell'ASL.

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.

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-sanitario che 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. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- f) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- g) 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 avanzanti di parte del prodotto sfuso.

La Ditta aggiudicataria non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Occorre evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero).

Evitare scorte e stoccaggi.

Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc..

Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.

Non ricongelare le materie prime congelate. Non congelare le materie prime acquistate fresche o non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente.

Ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

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.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di prima qualità provenienti da produzioni tradizionali ed in parte da agricoltura biologica.

### **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. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;

Le carni rosse (bue, manzo, vitello) devono essere di primo taglio.

Le carni bianche (pollo, tacchino - da utilizzare solo il petto o la coscia) devono essere di prima qualità.

**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;

**Lasagne** devono essere secche, confezionate nel rispetto della legge in materia, non devono contenere additivi, coloranti e conservanti, devono essere immuni da insetti e non devono presentare tracce di muffa. L'imballaggio deve essere tale da garantire il mantenimento di requisiti igienici, alla consegna deve essere integro e sigillato;

**RISO:** deve essere del tipo integrale o semiraffinato, per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre;

### **SURGELATI:**

**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;

**Minestrone:** devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso; le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate; devono presentarsi gradevoli al gusto senza odori sgradevoli, essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche delle stesse specie fresche;

**Piselli:** devono essere di prima qualità, l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto d'origine, colore verde brillante e uniforme, non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti, le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione le caratteristiche qualitative del prodotto proteggendolo dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;

**LEGUMI:** devono essere bianchi e secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei;

**UOVA:** del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

**POMODORO:** (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;

**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;

**Provola,** di marca nota e diffusa a livello nazionale o proveniente da aziende di produzione calabresi;

**Formaggio grattugiato:** solo parmigiano reggiano di prima qualità;

**LATTE:** dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

**PROSCIUTTO:** dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

**OLIO:** dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;

**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;

**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);

**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.

**SALE:** deve essere del tipo iodato.

**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).

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno di distribuzione adottando le consuete modalità culinarie, con esclusione di cibi "precotti" che sono tassativamente vietati.

E' tassativamente vietato, altresì, riutilizzare avanzi di mensa e cucina.

**Tutti gli alimenti sia vegetali che animali devono essere assolutamente privi di o.g.m.(organismi geneticamente modificati).** A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia che si intendono tutte richiamate.

3. I pasti devono essere forniti con precisione, puntualità e tempestività in ogni plesso scolastico.

Composizione dei pasti:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in singole confezioni;
- pane

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.

Ogni contenitore dovrà essere contrassegnato da apposita etichetta evidenziante:

- denominazione dell'alimento contenuto;
- data ed orario di ultimazione della preparazione;
- temperatura di conservazione obbligata o consigliata.

#### **Art. 8- 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.

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. 9- ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 110/92, D. Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D. Lgs. 259/00 e successive modifiche ed integrazioni; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente .
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dal concessionario devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.
4. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte del concessionario.
5. Di ogni derrata alimentare deve essere garantita e certificata la provenienza al fine di conoscere la filiera di provenienza. L'amministrazione si riserva la facoltà di chiedere in qualunque momento la relativa documentazione.

#### **ART. 10- NORME LEGISLATIVE**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 maggio 1980 e successive modifiche, alla normativa nazionale e comunitaria nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche eventualmente 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 (Es. Reg. CEE n. 2092/91, Reg. CEE n. 1804/99 e Reg. CEE n. 331/2000, Reg. 1437/2000, Reg. CEE n. 2020/2000, D.Lgs. N. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

#### **Art. 11-UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI**

1. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, né di cibi geneticamente modificati.
2. I prodotti dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.
3. 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.
4. La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

#### **Art. 12-VEICOLAZIONE DEI PASTI**

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. 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. I cibi debbono essere confezionati col sistema monodose, e debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti

monodose separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai 65° ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10° C. Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro cottura e presso i punti di distribuzione un termometro ad infusione per il controllo della temperatura degli alimenti

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.

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.

In caso di chiusura anche temporanea di un centro cottura i pasti dovranno essere veicolati dal centro cottura più vicino.

Nel caso di chiusura di tutti i centri cottura i pasti dovranno essere veicolati dal centro di cottura alternativo, in possesso o in disponibilità della ditta, dotato di tutte le autorizzazioni previste dalla legge ed intestate alla ditta partecipante, per la gestione delle emergenze.

### **Art. 13 -TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO**

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.

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.

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.

La ditta dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al capitolo X dell'allegato al citato Decreto D.lgs. 155/97.

**Ai fine dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, 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. 14-QUANTITA' DEI PASTI**

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.

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.

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

### **ART. 15-REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI E DIETE SPECIALI**

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.



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.

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.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta multi porzioni di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tutte le richieste per usufruire di diete speciali, che pervengono alla Ditta tramite gli Istituti Scolastici, dovranno essere accompagnate e dettate da motivi di salute dalle opportune certificazioni mediche.

La ditta dovrà garantire, inoltre, la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti.

L'erogazione delle diete speciali dovrà essere effettuata senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

#### **Art. 16-DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss. mm. ii., nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.
2. La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97(Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

#### **Art. 17-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'oneri.
2. Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente allo scopo.
3. Inoltre, è facoltà dell'Amministrazione Comunale avvalersi della Commissione mensa a tal fine costituita e così composta:
  - Amministrazione Comunale
  - Amministrazione scolastica
  - Rappresentanti dei genitori

#### **Art. 18-NOMENCLATURA**

##### **Prevalenza dei servizi appaltati**

Nell'elenco di cui agli artt.20 e 21 del D. Lgs 163/2006, il servizio di mensa è connotato col n°17 di categoria.

Il valore del servizio suddetto è costituito in maniera prevalente da servizi compresi tra quelli indicati nell'allegato IIB al D.Lgs 163/2006, per cui nella procedura di appalto si terrà presente di quanto prescritto dagli articoli 20 e 21 del suddetto decreto.

1. L'appalto è regolato, oltre che dalle norme del presente capitolato speciale, dal D.Lgs. 163/2006, dalle leggi statali e regionali, dai regolamenti, compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi.
2. L'appaltatore - con la firma del contratto - dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma e di impegnarsi all'osservanza delle stesse. In particolare l'aggiudicatario si intende inoltre obbligato all'osservanza:
  - a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto,

relative alle assicurazioni ed alla prevenzione degli infortuni sul lavoro degli addetti, all'invalidità e vecchiaia, alle malattie, alla disoccupazione involontaria, agli assegni familiari, alle normative sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;

- b) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;
- c) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa: l. 31 maggio 1965 n. 575, l. 13 settembre 1982 n. 646, l. 23 dicembre 1982 n. 936, l. 19 marzo 1990 n. 55, l. 17 gennaio 1994 n. 47, d.lgs. 8 agosto 1994 n. 490, d.lgs. 2 giugno 1998, n. 252 e ss. mm. ii.

### **ART. 19-PERSONALE IMPIEGATO**

La ditta appaltatrice dovrà assumere personale in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio. 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.

Tale personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti e dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Al momento della stipula del contratto, la ditta appaltatrice dovrà fornire il relativo elenco nominativo con indicazione della qualifica posseduta e successivamente, entro un mese da eventuali variazioni, comunicarne gli eventuali aggiornamenti.

Tutto il personale dovrà essere regolarmente assoggettato alle prescritte disposizioni legislative e regolamentari in materia retributiva, assicurativa e previdenziale.

L'onere delle assicurazioni è totalmente a carico della ditta appaltatrice, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria.

Alla richiesta di liquidazione del corrispettivo la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi del proprio personale addetto al servizio oggetto dell'appalto (D.U.R.C.).

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'appaltatore o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'appaltatore medesimo comunicherà all'impresa e, se nel caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà alla relativa detrazione sui pagamenti in acconto, nella misura massima del 20% dell'importo dell'appalto, se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se i servizi sono stati eseguiti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra l'impresa non può opporre eccezioni all'appaltatore, né ha titolo a risarcimento dei danni.

E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D.L. n. 81-2008 e s.m.i. - sicurezza sui luoghi di lavoro - esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

Resta inteso quindi che la ditta aggiudicataria, nel redigere l'offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro.

Il personale in servizio dovrà essere facilmente identificabile nelle forme che l'impresa riterrà più opportune (divisa, distintivi, ecc.) e mantenere un contegno corretto e riguardoso verso gli utenti, le autorità e i cittadini. La ditta si impegna a richiamare, multare e, se necessario, sostituire i dipendenti che non mantenessero un comportamento corretto e riguardoso verso gli utenti, anche su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e protettivi (guanti monouso), cuffie che raccolgono efficacemente i capelli e deve lavare frequentemente le mani con sapone germicida.

L'uso di anelli, bracciali, pendenti deve essere bandito in quanto causa di contaminazione sia di germi che di parti che staccandosi possono finire direttamente nei cibi.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Lo stesso personale utilizzato sarà a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria, senza alcun onere di qualsiasi tipo per l'Amministrazione Comunale.

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

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

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario.

#### **ART. 20-PREVENZIONE – SICUREZZA E INFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, la ditta appaltatrice nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge generali e speciali esistenti in materia. La ditta appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e fare affiggere a proprie spese, prima dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali, dove si consumano i pasti, secondo quanto previsto dalle norme vigenti. La ditta dovrà uniformarsi scrupolosamente a tutte le direttive e procedure adottate dal Comune di Cinquefrondi, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art 26 del D.lgs. n°81/2008, che indica le misure adottate per eliminare, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

Non estendendosi le prescrizioni del (DUVRI) ai rischi specifici cui è soggetta la ditta appaltatrice, la stessa, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e trasmetterlo all'Amministrazione Comunale.

## **ART. 21 OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO**

L'Aggiudicatario è tenuto:

- a) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettorio);
- b) ad organizzare e svolgere il servizio, oggetto della concessione, per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'Amministrazione comunale in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;
- c) a rispettare quotidianamente l'orario dei pasti;
- d) alla disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio;
- e) ad impiegare nel servizio personale idoneo;
- f) alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio;
- g) ad attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore. Ogni eventuale variazione dovrà essere motivata e comunicata tempestivamente al Responsabile del Procedimento;
- h) a segnalare immediatamente all'Ente concedente quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;
- i) a sollevare l'Ente concedente da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;
- l) a porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa. A richiesta delle stesse o dell'Amministrazione comunale, la Ditta Aggiudicataria è tenuta, fino all'accertamento delle cause che hanno prodotto fenomeni di intossicazioni, a fornire pasti preconfezionati con tutte le garanzie previste dalle norme in materia di igiene degli alimenti;
- m) a non cedere direttamente o indirettamente, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione del contratto;

L'Aggiudicatario non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto. È, inoltre, inteso che l'Aggiudicatario riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni della concessione accettata, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esonerazione di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto della concessione, essendo preciso obbligo del concessionario segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione comunale.

L'Aggiudicatario è, altresì, tenuto ad accettare le eventuali variazioni delle sedi e/o degli orari di erogazione del servizio e/o del numero dei pasti, dovute ad oggettive esigenze scolastiche o comunque motivate dall'Amministrazione, notificate a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. L'appaltatore, con la partecipazione alla gara del presente appalto, riconosce di essersi reso pienamente edotto e di aver tenuto debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze a loro connesse, che possono aver influenza sulla esecuzione dei servizi e sulla determinazione dei prezzi, dichiara quindi di aver preso esatta conoscenza dei luoghi e dei tempi in cui dare esecuzione al contratto.

Le comunicazioni tra ente e appaltatore seguiranno preferibilmente per iscritto e a tal proposito quest'ultimo eleggerà domicilio nel Comune della stazione appaltante, indicando le generalità dei referenti e i recapiti telefonici per i contatti urgenti.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.18, comma 8, della legge 55/90 e del DPCM 10.01.1991, n.55, è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di predisporre, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, depositarlo presso gli Enti/Uffici preposti e metterlo a disposizione delle Autorità competenti investite alle verifiche ispettive. Del deposito la ditta deve darne obbligatoria comunicazione all'Ente Appaltante.

Ai sensi del comma 7, art.18 della richiamata legge e del DPCM 55/1991, l'appaltatore ha l'obbligo di trasmettere alla stazione appaltante, prima della consegna del servizio, copia della documentazione di avvenuta denuncia agli Enti assicurativi, infortunistici e previdenziali.

Il servizio, oggetto del seguente capitolato, è considerato ad ogni effetto " Servizio pubblico" e non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatte eccezione per le sospensioni debitamente autorizzate dall'amministrazione comunale per causa di forza maggiore.

#### **Art. 22-CONTRATTO**

1. La ditta aggiudicataria entro il tempo che verrà indicato dovrà sottoscrivere il contratto.
  2. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria si rifiuti di addivenire alla stipulazione del contratto, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata.
  3. Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti il presente appalto, compresi i diritti di segreteria, rimangono a carico dell'appaltatore.
- La ditta aggiudicataria verrà invitata a presentarsi alla firma del regolare contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

#### **Art. 23-CAUZIONE PROVVISORIA**

**(art. 75 d.lgs. 163/2006)**

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 fideiussione, a scelta dell'offerente.

**Detto documento dovrà indicare quale beneficiario, l'Amministrazione aggiudicatrice comune di Cinquefrondi.**

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

**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.

**La cauzione andrà prestata mediante:**

a) 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**

b) 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.

**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 fidejussione rilasciata 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 (comma 4, art.75 D.Lgs 163/2006) e

**contenere** l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 75 comma 8 del Codice dei contratti).

Tutte le fidejussioni devono essere accompagnate, a pena di esclusione, da una dichiarazione del sottoscrittore (corredata da documento di riconoscimento in corso di validità) dalla quale risulti l'identità, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, da compilare secondo le indicazioni sotto riportate:

*"Il sottoscritto \_\_\_ nato a \_\_\_ il \_\_\_, sottoscrive in qualità di \_\_\_ dell'Assicurazione / Istituto Bancario \_\_\_ con sede in \_\_\_, in forza di procura ..... in data \_\_\_\_\_, repertorio n. \_\_\_\_\_, Notaio Dott. \_\_\_\_\_".*

**A pena di esclusione** dalla gara in caso di **RTI**, Consorzi ordinari o GEIE da costituire la cauzione deve essere intestata al raggruppamento, deve indicare tutti i soggetti facenti parte dello stesso ed essere costituita e sottoscritta solo dal capogruppo; nel caso di consorzio stabile deve essere costituita e sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del codice dei contratti, qualora l'offerente risultasse affidatario.

#### **Art.24-CAUZIONE DEFINITIVA**

##### **Art. 113 d.lgs. 163/06**

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale.
2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice Civile, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. Inoltre la polizza deve essere corredata da apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione in originale, che attesti che il sottoscrittore della stessa polizza sia il legale rappresentante o persona titolata alla sua sottoscrizione, tale dichiarazione deve essere accompagnata da documento di riconoscimento in corso di validità.
4. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 15 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
5. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo dalla scadenza del contratto.

##### **Art. 25-Penalità**

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 10 minuti dall'orario di consegna stabilito dall'Organizzazione Scolastica, facendo salvi i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Per ritardi non idoneamente giustificati, e per ritardi determinati da causa di forza maggiore eccedenti il limite tollerato di n. 5 episodi durante l'intero anno scolastico, alla Ditta verrà addebitata una penale pari al costo giornaliero dei pasti presunti per ogni giorno di ritardo.

L'Amministrazione Comunale applicherà alla ditta qualora questa non si attenga a tutti gli obblighi derivanti dal capitolato e dalla legge, le seguenti penalità:

**1. una penalità di Euro 1.000,00** in caso ritardo nell'avvio del servizio per ogni giorno di ritardo, salvo che 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.

**2. una penalità di euro 500,00** per ogni fornitura ai singoli plessi, di pasti le cui grammature:

2.1 siano inferiori a quelle stabilite o di pasto confezionato in modo da comprometterne l'appetibilità o per fornitura di pasti in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche richieste secondo menù non autorizzati.

2.2 mancato rispetto delle temperature di riferimento.

2.3 in caso di mancata prestazione del servizio ( giornata intera o parziale).

**3. una penalità da € 1000,00 ad euro 2500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto in caso di consegna di diete speciali sbagliate;

**4. una penalità pari a euro 250,00 giornaliera:**

4.1 qualora l'impresa non abbia provveduto, nei termini previsti dalla richiesta dell'Ufficio Servizi scolastici, alla sostituzione del personale non idoneo al servizio;

4.2 per mancata segnalazione di eventuali incidenti, sinistri, ecc.;

4.3 in caso di rilievi alle condizioni igienico-sanitarie dei locali, attrezzature e automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti;

4.4 per comportamento scorretto e lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti da parte del personale del servizio.

**5. una penalità pari a euro 200,00 giornaliera:**

5.1 qualora l'impresa non effettui in maniera totale la raccolta differenziata all'interno delle cucine e dei refettori;

5.2 qualora l'impresa, pur mantenendo elevati standard di qualità dei prodotti forniti, non assicuri, dimostrandolo attraverso idonea documentazione, la più ampia possibilità di riciclo in relazione alle caratteristiche merceologiche degli imballaggi delle derrate alimentari;

**6. una penalità pari ad € 150,00 giornaliera:** qualora il metodo di cottura e/o qualità degli alimenti siano non graditi dagli utenti e ciò venga segnalato al Comune e sia oggettivamente valutabile dal Responsabile di procedimento.

**7. per eventuali** inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti l'Amministrazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 500,00 giornaliera, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e ad insindacabile giudizio del Comune.

Il Comune, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sui crediti o sulla cauzione che, in quest'ultimo caso, dovrà essere reintegrata entro i 30 giorni successivi alla data di prelievo.

L'applicazione delle/a penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Il pagamento delle penalità non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

Nel caso in cui le inadempienze siano gravi e/o ripetute nel tempo, l'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere in danno il contratto con incameramento della cauzione, riservandosi ogni azione per maggiori danni conseguiti.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione effettuata a mezzo raccomandata a.r. da parte dell'Amministrazione Comunale. Alla ditta sono concessi 5 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti da parte dell'Amministrazione Comunale questa procederà all'applicazione delle penali stabilite, entro i successivi 15 giorni.

L'importo delle penali sarà decurtato in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 26-RESPONSABILITÀ E GARANZIE**

1. Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto ed indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice.
2. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune od a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.
3. L'aggiudicatario deve adottare nel corso dell'esecuzione del servizio affidato tutti gli accorgimenti e cautele necessari, atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, degli utenti del servizio e di terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.
4. La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati.

5. Per i rischi di responsabilità civili verso terzi , la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica polizza con primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C. per tutti i rischi,nessuno escluso,derivanti dall'attività di gestione del servizio e, particolarmente, per quelli provocati da avvelenamento , intossicazione , ingestione di cibi e /o da bevande avariati e per ogni altro danno, anche se non ivi previsto.
6. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 2. 000.000,00.
7. La ditta dovrà stipulare ,inoltre, un polizza RCO con massimale non inferiore a 1.000.000,00.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà presentare al Comune copia di dette polizze, cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa. **la polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. In polizza dovrà essere inoltre prevista la qualifica di terzo al Comune committente.**

#### **Art. 27-PAGAMENTI**

1. I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, previa determinazione, all'atto della presentazione di regolari fatture accompagnate dai relativi buoni che attestino i pasti effettivamente erogati.
2. La liquidazione verrà disposta sulla scorta della perfetta corrispondenza quantitativa tra la fattura presentata e la corrispondenza dei buoni pasto. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di buoni pasto.
3. Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

#### **Art. 28-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. 29-CAUSE DI RISOLUZIONE**

1. L'Amministrazione ha facoltà, anche, in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:
  - Per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento.
  - Cessione anche parziale del contratto o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato
  - Grave intossicazione alimentare.
  - Gravi violazioni contrattuali, anche, non reiterate che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
  - Nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.
  - Mancata, anche, singola prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali.



- Reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse.
- Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente.
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge per il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile per la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C,
- Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto.
- Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode:
- Fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale.
- Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A.R., di volersi avvalere delle clausole risolutive espresse ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

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

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta appaltatrice, nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

### **Art. 30-RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempiimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

### **Art. 31-RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

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. 32-DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattenere, 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. 33-DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB APPALTI**

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. 34-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. 35-CONTROVERSIE**

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

### **Art. 36-FORO COMPETENTE**

Il Foro competente è quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha sede la stazione appaltante.

### **Art. 37-RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, è fatto rinvio al bando di gara, al Codice civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto. La ditta appaltatrice è, pertanto, tenuta nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.

Il Responsabile della I<sup>^</sup> Ripartizione  
D.ssa Carmela Albanese