

N. 109 Registro Settore  
del 29/06/2018



N. 556 Registro Generale  
del 04/07/2018

# Comune di Siderno

(Città Metropolitana di Reggio Calabria)

COPIA

**OGGETTO:** Integrazione Determina n. 107 del 28/06/2018.

## SETTORE 8 - SERVIZI ALLA PERSONA

### DETERMINAZIONE

#### IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Visto il Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali, approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni e integrazioni.

Visto il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante norme sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche.

Visto il regolamento di Organizzazione degli uffici e Servizi dell'Ente.

Visto il vigente Regolamento Comunale di Contabilità.

Visto il Decreto del Sindaco n. 3 del 7 maggio 2018 di conferimento delle funzioni dirigenziali di Responsabile SETTORE 8 - SERVIZI ALLA PERSONA e di attribuzione della relativa indennità di posizione.

Dato atto che:

- con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 59 del 5 marzo 2018, è stato approvato il "Bilancio di Previsione Finanziaria (BPF) 2018-2020".
- con Deliberazione della Giunta Comunale n. 203 del 14 giugno 2017 è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione Integrato 2015-2017 – Piano Dettagliato degli Obiettivi e Piano della Performance 2017.
- con riferimento alla vigente normativa in materia di anticorruzione e trasparenza (L. n. 190/2012 e d.lgs. n. 33/2013), non esistono situazioni di conflitto d'interesse, limitative o preclusive delle funzioni gestionali inerenti al procedimento oggetto del presente atto determinativo o che potrebbero pregiudicare l'esercizio imparziale delle funzioni del sottoscritto responsabile del procedimento stesso e del sottoscritto responsabile del settore che adotta l'atto finale.

- sulla presente determinazione sono stati resi i pareri di regolarità tecnica e, ove dovuto, di regolarità contabile di cui all'art. 147bis del d.lgs. n. 267/2000 e successive modifiche ed integrazioni e dell'art. 4 del Regolamento comunale sul sistema dei controlli interni.

**Richiamata** la Determinazione Settore 8 n. 107 del 28/06/2018 [Reg. Gen. n. 545/2018] con cui si è provveduto a rettificare la Determinazione n. 103 del 20/06/2018 [Reg. Gen. n. 511/2018] avente ad oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica attraverso procedura aperta, ai sensi dell'art. 3 comma 1 lett. sss) e articolo 60 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, quale modalità di scelta del contraente e selezione delle offerte, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del medesimo decreto;

**Atteso che**, per mero refuso informatico nella Determinazione Settore 8 n. 107 del 28/06/2018 è stata allegata la precedente stesura del Capitolato Speciale d'Appalto;

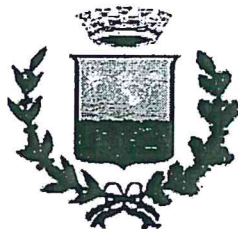
**Ritenuto** pertanto dover provvedere ad allegare la versione del Capitolato Speciale d'Appalto approvata con la Determinazione indicata al punto precedente;

**Ritenuto** dover confermare in ogni altra sua parte la Determinazione su menzionata;

**Ritenuto** di dover provvedere in merito;

#### **D E T E R M I N A**

1. **Di allegare** alla presente Determinazione il nuovo testo del Capitolato Speciale d'Appalto approvato con Determinazione Settore 8 n. 107 del 28/06/2018 [Reg. Gen. n. 545/2018].
2. **Di confermare** in ogni altra sua parte la Determinazione Settore 8 n. 107 del 28/06/2018 [Reg. Gen. n. 545/2018].
3. **Di trasmettere** copia della presente Determinazione insieme all'allegato alla Stazione Unica Appaltante Provinciale con sede in Reggio Calabria, via Cimino n. 1 - cap. 89127.
4. **Di pubblicare** gli atti di gara all'Albo Pretorio e sul sito ufficiale del Comune, sezione Amministrazione trasparente.



# COMUNE DI SIDERNO

(Città Metropolitana di Reggio Calabria)

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA  
CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI  
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA  
Anni Scolastici 2018/2019 - 2019/2020  
CIG: 753792085C**

Il presente Capitolato definisce i requisiti per lo svolgimento del servizio di gestione dei servizi di mensa scolastica e le modalità con le quali il servizio dovrà essere eseguito dall'impresa aggiudicataria. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di prorogare il servizio, alle stesse condizioni, oltre la scadenza contrattuale fino all'espletamento della nuova procedura di gara.

## **ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

Gestione del servizio di mensa scolastica con fornitura di pasti, secondo il menù settimanale prestabilito e di cui in allegato, per gli Anni Scolastici 2018/2019 e 2019/2020 in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico.

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, cottura, fornitura e somministrazione di pasti caldi per gli alunni e il personale scolastico delle Scuole dell'Infanzia di Siderno:

- 1) **Istituto Comprensivo Michele Bello - G. Pedullà - Agnana** (n. 2 sedi ubicate in Siderno - Via Randazzo e Via Trieste - dal lunedì al venerdì);
- 2) **Istituto Comprensivo Pascoli - Alvaro** (n. 4 plessi ubicati in Siderno - C/da Casanova; C/da Donisi; C/da Lamia e C/da Mirto - dal lunedì al venerdì).

Il servizio:

- Per l'A.S. 2018/2019 avrà inizio dal 01/10/2018 e si concluderà il 31/05/2019;
- Per l'A.S. 2019/2020 avrà inizio il 01/10/2019 e si concluderà il 31/05/2020.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016, è possibile prorogare la scadenza del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente.

Il valore presunto annuo del contratto è calcolato moltiplicando il prezzo unitario a base d'asta di € **5,00 IVA esclusa** per il numero dei pasti annui, stimati in 17.000 ed è quindi pari ad € 85.000,00.

Il valore presunto per l'intero arco di durata del contratto oggetto del presente appalto, pertanto, è indicativamente di € **170.000,00 al netto d'IVA**, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.700,00.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad un costo annuo medio lordo di € 43.459,52, con una incidenza del 51,13 % sul totale dell'importo previsto.

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 da garantire:

- N. 1 cuoco
- N. 1 aiuto cuoco
- N. 1 inserviente di cucina
- N. 4 camerieri di mensa

- N. 2 addetti alle consegne

Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le derrate, 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.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo a base di gara di € 5,00 IVA esclusa.

## **ART. 2 - NORME D'APPALTO**

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

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, adottato con D.M. dell'11 aprile 2008 (G.U. n. 107 dell'8 maggio 2008) e aggiornato con D.M. del 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013);
- Prescrizioni contenute nel presente Capitolato;
- Disposizioni dell'Azienda Sanitaria provinciale di Reggio Calabria - Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene alimenti e Nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- Da quanto previsto dal D. Lgs. n. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- Dalle norme del D. Lgs. n. 50/2016 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare dagli 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 G.U. n. 134 del 11/06/2010 e della nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011702 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.

## **ART. 3 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi alla gara gli operatori economici elencati dall'art. 45, commi 1 e 2, del D. Lgs. 50/2016, tra i quali, in particolare, quelli costituiti da:

- Operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, e le società, anche cooperative), b) (consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane), ec) (consorzi stabili);
- Operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) ed g) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 45, comma 2, del Codice;
- Operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi ai sensi dell'art. 45, comma 1, del Codice nonché del presente disciplinare di gara.

**NON SONO AMMESSI a partecipare alla gara i concorrenti per i quali sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 80 D. Lgs n. 50/2016.**

## **ART. 4 - CONDIZIONI MINIME DI IDONEITA' PROFESSIONALE, DI CAPACITA' ECONOMICO FINANZIARIA E TECNICO PROFESSIONALE NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE**

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

#### **4.1 Requisiti di idoneità professionale – art. 83, comma 1, lett. a) D. Lgs. 50/2016:**

- a) Iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per l'attività di ristorazione collettiva in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D. Lgs. 50/2016 (se chi esercita l'attività è di altro paese della Comunità Europea);
  - Per le sole cooperative, iscrizione all'Albo delle società cooperative
  - Per i soli consorzi di cooperative, iscrizione nello schedario generale della cooperazione.
- b) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità ovvero UNI EN ISO 9001:2015. (rilasciata da un ente di certificazione accreditato per l'erogazione di servizi di ristorazione collettiva.

In caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti già costituiti o da costituirsi o di aggregazione di imprese di rete o di GEIE, i requisiti devono essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte il raggruppamento/consorzio ordinario/rete d'imprese/GEIE.

Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art.45, comma 2, lett. b) e c) il requisito deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici.

Ai sensi dell'art. 37 della L. n.122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle *blacklist* di cui al D.M. 4.5.1999 e al D.M.21.11.2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14.12.2010.

#### **4.2 Requisiti di capacità economico-finanziaria – art. 83 comma 1 lett. b) D. Lgs. 50/2016:**

- a) Possesso di idonee referenze attestata da almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.L. 385/93 di data non superiore a trenta giorni rispetto a quella di pubblicazione del bando, attestante che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità.
- b) Possesso nel triennio 2015-2016-2017 di un fatturato specifico (servizi di ristorazione scolastica) minimo annuo non inferiore ad € 50.000,00.

#### **4.3 Requisito di capacità tecnico-professionale – art. 83, comma 1, lett. c) D. Lgs. 50/2016:**

- a) aver svolto, con attestazione di "buon esito" rilasciata dalle Istituzioni Pubbliche, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (2015/2016/2017) almeno un servizio di ristorazione scolastica, con produzione di pasti annuali non inferiore a quella stimata per l'appalto in oggetto pari a n. 17.000. (Allegare attestazione DI BUON ESITO rilasciata dal Comune/i CHE EVIDENZI L'ASSENZA DI CONTESTAZIONI).
- b) Disporre di uno o più idonei centri di cottura, provvisti di autorizzazione sanitaria o in attesa della stessa autorizzazione da comprovare mediante SCIA e certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP, presenti ad una distanza rispetto a ciascun terminale di refezione tale da garantire che tra il confezionamento e la distribuzione ai tavoli non passi più di un'ora e trenta minuti ed in grado di approntare nel complesso almeno 105 pasti giornalieri.
- c) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale mediante registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) oppure certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità.

Al riguardo, si precisa che, conformemente a quanto chiarito al par. 2.2.1 della Comunicazione Interpretativa della Commissione UE 20061C179102 sul diritto comunitario applicabile alle aggiudicazioni di appalti non o solo parzialmente disciplinate dalle direttive "appalti pubblici", il predetto requisito deve essere inteso unicamente come impegno dei concorrenti a dotarsene, restando a carico del solo aggiudicatario l'obbligo di dimostrarne il possesso prima della stipula del contratto.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

### **Ulteriori informazioni:**

Ai sensi dell'art. 83 comma 5, secondo periodo, del D.Lgs. n. 50/2016 si dà atto che il fatturato annuo è richiesto al fine di selezionare soggetti che abbiano una una solidità in termini economici tale da garantire l'Amministrazione, in considerazione anche della rilevanza e specificità del servizio richiesto.

### **ART. 5 - TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA**

180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

### **ART. 6 - OFFERTA TECNICA DEL SERVIZIO**

L'offerta tecnica, redatta in lingua italiana, deve consistere in:

- a) **Indice** completo di quanto in essa contenuto riportante, per ciascuna sezione, capitolo o paragrafo, il numero della pagina di riferimento;
- b) **Relazione tecnica** dei servizi offerti, che dovrà essere contenuta in massimo 20 (venti) facciate formato A4 esclusa la copertina. Il testo che eccede il limite sopra indicato non sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione e potrà determinare l'esclusione del concorrente ove la mancata valutazione delle pagine eccedenti determini l'incompletezza dell'offerta stessa. La relazione dovrà essere predisposta seguendo l'articolazione della griglia di valutazione e contenere ogni elemento utile ai fini dell'attribuzione del punteggio. Alla relazione tecnica potrà essere allegata, in aggiunta alle 20 facciate, tutta la documentazione e/o gli atti, schede tecniche utili alla valutazione della qualità del servizio.
- c) **Certificazioni di qualità**

**Dall'offerta tecnica non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta economica.**

Si precisa, infine, che le relazioni e tutti gli elaborati relativi all'offerta tecnico-organizzativa, **a pena di esclusione dell'offerta**, devono essere firmati dal rappresentante legale del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o da un consorzio non ancora costituiti, i suddetti documenti devono essere sottoscritti da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.

### **ART. 7 - OFFERTA ECONOMICA**

L'offerta economica deve indicare:

- a) il prezzo unitario offerto per singolo pasto esclusa IVA ed il conseguente ribasso espresso in cifre e lettere;
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;

Ai fini dell'assegnazione del punteggio per l'offerta economica, si precisa che il prezzo offerto dovrà essere espresso al massimo due decimali dopo la virgola.

A pena di esclusione non sono ammesse offerte in aumento.

Qualsiasi correzione dovrà essere approvata con apposita postilla firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive l'offerta.

### **ART. 8 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 D. lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a favore del soggetto la cui offerta avrà conseguito il punteggio complessivo più elevato risultante dalla somma dei punti attribuiti ai seguenti elementi:

- A) OFFERTA TECNICA DEL SERVIZIO max punti 80  
 B) OFFERTA ECONOMICA max punti 20

La valutazione degli elementi di natura qualitativa sarà effettuata da ciascun commissario, mediante l'attribuzione discrezionale di un punteggio numerico all'esito di una valutazione graduata su una scala di giudizio così come indicato nelle linee guida ANAC n. 2

La Commissione procederà con la valutazione delle offerte tecniche secondo il metodo aggregativo compensatore.

Le offerte saranno esaminate da una Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 216 comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che attribuirà la propria valutazione, con l'assegnazione del punteggio massimo di 100 punti (offerta tecnica + offerta economica), secondo i criteri di seguito stabiliti:

**OFFERTA TECNICA Punteggio attribuibile ..... Max punti 80:**

Elemento di valutazione	Punteggio	Parametri di valutazione
Possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie OHSAS 18001:2007 (Sistema di gestione sicurezza e salute lavoratori)	1	punti 1 se il concorrente è in possesso di valida certificazione. punti zero se non ne è in possesso
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)	6	60% punti 2 80% punti 4 100% punti 6 (La ditta offerente dovrà, per ogni prodotto utilizzato, allegare adeguata dichiarazione del fornitore con la quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti).
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 2 60% punti 4 80% punti 6 (la ditta offerente dovrà, per ogni prodotto utilizzato, allegare adeguata dichiarazione del fornitore con la quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti).
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 (Dovranno prodursi dichiarazione del legale rappresentante e schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori regionali).

Azioni per la salvaguardia della "green economy"	2	Utilizzo nella mensa scolastica per l'intera durata del contratto di stoviglie monouso in materiale biodegradabile per la distribuzione delle pietanze punti 2 (Dichiarazione di impegno all'utilizzo delle stoviglie biodegradabili da allegare alla documentazione a corredo di gara) In assenza di stoviglie monouso - punti 0
Piano di trasporto e distribuzione Per ciascun automezzo impegnato nel trasporto indicare il percorso dal centro di cottura che verrà utilizzato per ciascuna scuola che dovrà essere raggiunta e stima dei tempi di percorrenza (utilizzando "Google Maps" o "ViaMichelin")	7	Caratteristiche degli automezzi impiegati -max punti 3: ≤ Classe Euro 4 punti 0 ≤ Classe Euro 5 punti 1 1 Classe Euro 5 punti 3  Alimentazione a metano o bifuel oppure mezzo elettrico o ibrido. punti 4 (dovrà allegarsi copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria)
Contenitori veicolati che saranno utilizzati per il trasporto pasti con indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura (allegare schede)	4	Contenitori passivi con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria: punti 0  Contenitori con iniezione di vapore oltre la coibentazione termica: punti 2  Contenitori con coperchio attivo oltre la coibentazione termica: punti 4
Modalità operative per la conservazione delle materie prime, la preparazione, la cottura, la distribuzione, il lavaggio e la sanificazione	2	Descrizione del piano -max punti 2
Modalità operative per la conservazione delle materie prime destinate alle diete speciali e per la preparazione, la gestione, distribuzione, somministrazione del pasto agli utenti che osservano una dieta speciale.	2	Descrizione del piano -max punti 2
Piano di sanificazione degli ambienti	2	Modalità di gestione delle operazioni di sanificazione, elenco e tipologia dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione (detergenti, disinfettanti e materiali di consumo) con indicazione del loro impatto ambientale (certificazioni ecocompatibili) - max punti 2
Piano di lotta agli infestanti	2	Modalità di gestione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione, frequenza degli interventi programmati e gestione delle emergenze - max punti 2
Organizzazione del personale	4	Piano organizzativo del personale con specifica delle figure dedicate, relativo profilo professionale e monte ore settimanale - max punti 4
Organizzazione del servizio	8	Descrizione modalità selezione e controllo dei fornitori - max punti 2  Descrizione delle modalità di consegna e controllo delle materie prime - max punti 2  Descrizione di tutte le fasi lavorative dal ricevimento dei pasti fino al ritiro dei contenitori e utensili utilizzati- max punti 2  Descrizione modalità di gestione imprevisti, emergenze e modalità sostituzione personale assente - max punti 2
Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento dei servizi	4	caratteristiche dei prodotti a perdere, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, ecc. - max punti 4
Fornitura gratuita dei pasti ad utenti di famiglie con difficoltà economiche, segnalate dai Servizi Sociali del Comune, per l'intera durata di ogni anno scolastico del contratto	5	1 punto per ogni utente che il concorrente si impegna a prendere in carico -max punti 5
Recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati	5	Sarà valutata più favorevolmente la proposta progettuale che contenga progetti di recupero del cibo a scopo solidaristico- max punti 5

Iniziative a favore dell'utenza	2	Progetti di educazione alimentare per l'utenza scolastica con giornate di animazione nei refettori tese a favorire corrette abitudini alimentari e corsi rivolti ai genitori degli alunni – max punti 2
Programma di formazione del personale	4	Per ogni corso di formazione che si intende programmare (indicare la tempistica, il monte ore e le tematiche) punti 2 per un max di punti 4
Rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza	2	Sistema adottato per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza: indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere- max punti 2
Migliorie	2	Proposte di miglioramento degli ambienti o delle dotazioni tecnologiche esistenti presso le sedi di refezione (proposte che potranno rendere più confortevoli o funzionali i locali adibiti al servizio ovvero rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero rendere più agevole e soddisfacente l'espletamento del servizio)- max punti 2

**Si rappresenta che non verranno ammessi alla fase relativa alla valutazione dell'offerta economica, quei concorrenti che in sede di valutazione dell'offerta tecnica del servizio, non avranno ottenuto il punteggio minimo pari a punti 45.**

**OFFERTA ECONOMICA - Punteggio attribuibile ..... Max punti 20**

Il prezzo posto a base d'asta è pari ad € 5,00 IVA esclusa.

All'offerta col prezzo più basso ( $O_{min}$ ) verranno attribuiti 20 punti ( $P_{max}$ ), mentre alle restanti offerte ( $O_x$ ) saranno attribuiti punteggi ( $P_x$ ) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula: 0

$$P_x = 20 \times O_{min} / O_x$$

#### **ART. 9 – FORNITURA DEL SERVIZIO**

Il servizio mensa scolastica dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata in orario compreso fra le ore 12.00 e le ore 13.00, separatamente per ciascuna scuola, secondo l'orario scolastico e il menù settimanale prestabilito.

Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato giornalmente, entro le ore 10:00, da apposito personale individuato dalla scuole, alla ditta aggiudicataria del servizio in base al numero dei buoni pasti consegnati dagli utenti al suddetto personale e alle effettive presenze del personale docente e del personale ATA in servizio di assistenza.

Sarà cura della ditta ritirare giornalmente i buoni mensa da presentare assieme alla fattura per la successiva liquidazione. Sulla fattura dovrà essere indicato: 1) il numero dei pasti erogati agli alunni nel mese di riferimento; 2) il numero di pasti erogati agli insegnanti e al personale ATA.

Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze.

#### **ART. 10 – DISCIPLINA DEL SERVIZIO**

La ditta provvede all'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.

La ditta provvede alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura ed il trasporto degli stessi presso i plessi scolastici.

**A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà disporre, per tutta la durata del contratto di appalto, di un Centro di cottura adeguato alla preparazione del numero di pasti indicato dal presente Capitolato, munito di autorizzazione sanitaria prevista all'art. 2 della L. n. 283/1962 e successivo Regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327/1980, per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto.**

I pasti debbono essere trasportati, presso le scuole materne sopra indicate, con mezzi idonei muniti di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie vigenti, in riferimento alla specifica attività di trasporto pasti ed in linea con le vigenti disposizioni H.A.C.C.P.

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.

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. La ditta dovrà provvedere ad apparecchiare, distribuire i pasti sui tavoli, sparecchiare, pulire il refettorio, nonché provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti alimentari.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

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.

#### **ART. 11 - PREPARAZIONE DEI PASTI**

I pasti saranno preparati in base alla tabella dietetica predisposta dall'ASP - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Ambito di Locri (allegata al presente Capitolato).

La Ditta non potrà apportare variazioni qualitative-quantitative alla tabella dietetica, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

Le tipologie e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida elaborate dall'ASP di Reggio Calabria.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nelle tabelle predisposte dall'ASP.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricolture biologiche, in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate. Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

La ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù per alunni che devono seguire diete speciali come meglio precisato all'articolo seguente. Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno che la ditta accolga alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'esecuzione.

Le caratteristiche degli alimenti devono essere conformi a quanto indicato dall'ASP.

In corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, su iniziativa dell'Autorità Sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

#### **ART. 12 - ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI**

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto del Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà rifornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la dieta "no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali, determinate da particolari tipologie dell'apparato digerente o metabolico, documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto il bambino, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente Ufficio dell'ASP, la ditta appaltatrice si obbliga alla relativa fornitura. Nel caso di presidi dietetici prescrivibili dal SSN, questi saranno forniti dai familiari. Inoltre, con cadenza periodica, la ditta sarà tenuta ad esibire all'Amministrazione fiscale comprovante l'avvenuto acquisto delle materie prime e dei prodotti finiti riferiti al confezionamento dei pasti speciali.

#### **ART. 13 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE.**

La ditta aggiudicataria dovrà introdurre prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non viene fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazioni forzati, né di cibi geneticamente modificati.

I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti dal Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. n. 338/92, dal Regolamento CEE n. 1084/99, dal Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Regolamento CEE n. 535/97, dalla L. n. 526/99 art. 10 comma 7.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di:

- fornire pasti nelle cui preparazioni sono utilizzati pomodori in conserva (pelati, passata, ecc.), olio di oliva extravergine ed olio di oliva esclusivamente provenienti dall'agricoltura biologica.
- rispettare in ogni caso le percentuali minime di prodotti biologici per le varie categorie, stabilite dai "Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" Approvati con Decreto Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011, art. 5.3.1

- rispettare in ogni caso le percentuali minime di prodotti IGP e DOP per le varie categorie, stabilite dai "Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" Approvati con Decreto Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011, art. 5.3.1
- produrre i pasti previsti dalle tabelle dietetiche utilizzando esclusivamente gli ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica e tipici come indicato in sede di offerta tecnico/qualitativa.

Per prodotti biologici si intendono i prodotti provenienti da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i., assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi a ciò abilitati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti contraddistinti dai marchi DOP (Denominazione Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta).

L'Aggiudicatario deve periodicamente al Comune idonea documentazione atta a dimostrare l'utilizzo dei prodotti biologici, tipici di cui agli elenchi allegati all'offerta tecnico/qualitativa

### **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 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 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni '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 delle Politiche Agricole n. 350/1999.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve derivare 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.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola Stazione Appaltante.

*Carne* deve provenire:

- Per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti CE n. 834/2007 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 origini protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni '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 delle Politiche Agricole n. 350/1999.

*Pesce* deve provenire:

- Per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica in accordo con i Regolamenti CE n. 834/2007 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* o equivalenti).
- Il pesce somministrato nelle mense, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti (*Stewardship Council*) o equivalenti.

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

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, n. 1898/2006 e n. 509/2006 e devono quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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 delle Politiche Agricole e Forestali.

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.

L'Amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 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.

La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

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

Si dovrà dichiarare inoltre, in sede di offerta tecnica, se una percentuale dei prodotti sia tutelata secondo i sistemi creati dalla Comunità Europea nel 1992: sistemi noti come DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

#### **ART. 14 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure a vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carnee pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura e ricorrere di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

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 pesci semilavorati e precotti;
- I soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo senza glutammato.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria. Se si tratta di contenitori per alimenti di facile smaltimento sarà considerato *quid pluris* nella valutazione qualità.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro due ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- La cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- La cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nella tabella dietetica e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

#### **ART. 15 - TRASPORTO DEI PASTI**

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli Plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati alla mensa.

Il pasto, nella sua completezza, dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termini di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n. 327/1980).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati inoltre devono essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento del confezionamento del cibo considerando che l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentare.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo. È sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

#### **ART. 16 - MODALITA' DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI**

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole materne dovranno essere consegnati dalla ditta appaltatrice presso i Plessi scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente Capitolato.

La raccolta delle prenotazioni nel giorno di somministrazione dovrà avvenire entro un orario stabilito in accordo con la Direzione delle scuole (il numero dei pasti giornalieri da erogare in ogni Plesso scolastico verrà comunicato al centro di cottura da personale degli Istituti Comprensivi tramite telefono).

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato fino ai locali adibiti a sala di ristorazione nei singoli Plessi. La fornitura dei pasti dovrà avvenire come da menù stabilito e approvato.

#### **ART. 17 - CONDIZIONE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) I pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, con oneri a carico della ditta, dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato su almeno 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone:

- Un primo piatto,
  - Un secondo piatto,
  - Un contorno di stagione (crudo e/o cotto),
  - Pane,
  - Frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,
  - Fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande,
  - Acqua minerale naturale.
  - Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.
- c) dovranno essere forniti, per ciascun operatore scolastico addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;
  - d) Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;
  - e) I materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti. Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi, né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

#### **ART. 18 - REFERENTE**

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

#### **ART. 19 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

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.

La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D. Lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

#### **ART. 20 - PERSONALE IN SERVIZIO**

La Ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo, con almeno un dipendente (o socio) munito almeno della qualifica professionale di cuoco. In particolare, il personale utilizzato dalla ditta dovrà essere in grado di garantire una distribuzione dei pasti ottimale.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti deve essere in possesso dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

Il personale che la ditta appaltatrice metterà a disposizione per lo svolgimento del servizio deve essere in ogni circostanza adeguato, per numero, tipo e professionalità, all'impegno richiesto.

L'impresa affidataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio di cui al presente capitolato.

L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D. Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza) e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria. In caso di assenze programmate del personale di cucina, l'affidatario dovrà provvedere all'invio di sostituti in possesso di analoghi requisiti. A garanzia della qualità del servizio, l'affidatario si impegna comunque ad adottare misure organizzative volte ad assicurare la continuità delle prestazioni, evitando il più possibile l'alternanza di personale (ad esempio individuando, oltre all'operatore normalmente addetto al servizio, un supplente adeguatamente informato e preparato). Ogni onere di natura economica ed organizzativa è a carico dell'affidatario. L'affidatario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Per l'espletamento del servizio la Ditta deve:

- a) Consegnare all'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, l'elenco nominativo del personale e la posizione assicurativa all'interno della ditta. Nel caso di nuovi inserimenti di personale la ditta dovrà preventivamente consegnare all'Amministrazione, copia della documentazione attestante la qualifica del personale impiegato nel servizio. Il mancato o tardivo aggiornamento dell'elenco nominativo del personale della Ditta impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, comporterà l'applicazione di penali, come disciplinato dal presente Capitolato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché l'eventuale esercizio, da parte dell'Amministrazione medesima, della facoltà di sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione delle inadempienze.
- b) Prima dell'avvio del servizio, munire, a sua cura e spese, tutto il personale addetto al servizio di apposito cartellino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità e numero di matricola del lavoratore e il nominativo della ditta. Tutto il personale operante dovrà indossare durante l'espletamento delle sue funzioni idoneo abbigliamento da lavoro. La ditta affidataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.
- c) La ditta appaltatrice, inoltre, dovrà mettere a disposizione, in ottemperanza al D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i., tutti i dispositivi individuali di sicurezza che dovessero rendersi necessari, anche a giudizio della Stazione Appaltante;
- d) In caso di sciopero del personale addetto o in presenza di altre cause di forza maggiore, la Ditta dovrà darne comunicazione all'Amministrazione almeno due giorni prima e impegnarsi comunque ad assicurare i servizi d'emergenza.

L'amministrazione ha facoltà di chiedere la sostituzione delle unità di personale che, a suo insindacabile giudizio, durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la Ditta dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione di tale personale. L'eventuale inottemperanza dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

#### **ART. 21 - CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

#### **ART. 22 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Per responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con le direzioni didattiche e la commissione mensa. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine e nelle mense di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;

- Adeguata competenza tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante, nonché diretto interlocutore con il Comune;
- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di analoghi.

#### **ART. 23 - OBBLIGHI DELLA DITTA**

In relazione al servizio oggetto del presente capitolato la Ditta si obbliga:

- A portare tempestivamente a conoscenza dell'Amministrazione il verificarsi delle seguenti situazioni: revoca, decadenza o annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni di legge abilitanti lo svolgimento delle attività oggetto appalto rilasciate dalle competenti autorità amministrative. In caso di inosservanza di tale obbligo l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell' art. 1456 c.c. e di chiedere alla Ditta il risarcimento di ogni danno e spesa ciò conseguente;
- Ad osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale;
- Ad erogare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili;
- Ad osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le norme vigenti in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di previdenza e di ogni altra forma assistenziale ed assicurativa prevista;
- A provvedere, durante particolari tipologie di lavoro alla dotazione e manutenzione di cartelli di avviso nei punti prescritti e quant'altro indicato dalle disposizioni legislative vigenti a scopo di sicurezza;
- A provvedere al ripristino di opere danneggiate in conseguenza dell'esecuzione dei servizi, pena l'automatica esecuzione in danno;
- A mantenere il servizio allo stesso livello dello stato esistente al momento della sottoscrizione del contratto di cui al presente Capitolato e per tutta la durata dello stesso.

#### **ART. 24 - CAUZIONE**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell' appalto ai sensi dell' art.93 del D. Lgs. n. 50/2016 (si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50% prevista dall'art.7 del medesimo articolo). La ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016, sarà tenuta a presentare, in sede di sottoscrizione del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione un deposito cauzionale definitivo, una garanzia fideiussoria pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale I.V.A. inclusa a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Il deposito cauzionale definitivo, viene costituito esclusivamente mediante fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata dagli intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 385/1993 e ss.mm.ii., che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzate dal Ministero dell' Economia e delle Finanze. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto al 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della Serie UNI CEI EN 4500 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

Il deposito cauzionale rimarrà vincolato fino al termine del rapporto contrattuale e dovrà contenere :

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione;
- l'irrevocabilità della garanzia;
- la sottoscrizione dell'istituto fideiussore autenticata da un notaio che ne attesti i poteri di firma del titolare/rappresentante legale.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la revoca dell'Aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del Contratto e cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal Contratto medesimo, ovvero fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione che dovrà attestare l'assenza, oppure la definizione, di ogni eventuale eccezione o controversia sorta in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

In pratica il deposito cauzionale oltre ad avere validità temporale per tutta la durata del rapporto contrattuale dovrà coprire qualsiasi danno (danno emergente o lucro cessante, danno diretto o indiretto) subito dall'Amministrazione a causa della violazione da parte della Ditta di qualsiasi obbligo previsto dalla legge o dal presente capitolato.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario dovrà provvedere all'immediato reintegro. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere integrata d'ufficio prelevandone l'importo dalle spettanze della Ditta.

#### **ART. 24 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA PER DANNI A PERSONE E COSE - ASSICURAZIONE**

La ditta appaltatrice è in ogni momento totalmente responsabile del servizio ed è tenuta a garantire la permanenza della qualità, nel pieno rispetto di tutti i vincoli di legge, regolamenti, norme e simili.

Qualora il Comune rilevasse inadempienze rispetto agli obblighi assunti o inidoneità nella preparazione ed erogazione dei pasti, potrà richiedere alla ditta appaltatrice di porre rimedio a tali inconvenienti fissandogli un termine perentorio per le attività di normalizzazione. La ditta appaltatrice non avrà diritto al riconoscimento di costi aggiuntivi per gli adempimenti di normalizzazione del servizio. La ditta è direttamente responsabile per danni cagionati, nel corso dell'espletamento del servizio, in proprio o tramite il suo personale, a terzi, all'utenza, ai beni e al personale dell'Amministrazione.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da personale dell'Ente, appositamente incaricato alla presenza di delegati della ditta; qualora la ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento del danno, il Comune provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

La stessa Ditta è obbligata ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti della stessa da parte dei dipendenti della Ditta ai sensi dell'art.1676 C.C. e così come si obbliga ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi conseguenza dannosa che terzi dovessero subire (persone o cose) a cause del servizio prestato. La responsabilità suindicata ed ogni altra forma di responsabilità civile per danni a persone e cose derivante dalla gestione del servizio, saranno coperte da idonea polizza assicurativa, che la ditta dovrà stipulare con oneri a proprio carico. In materia di responsabilità il personale addetto al servizio in quanto dipendente della Ditta, non potrà far valere alcun diritto nei confronti dell'Amministrazione in quanto il rapporto di lavoro intercorre, a tutti gli effetti di legge, soltanto con la ditta che è responsabile della gestione del personale.

Tuttavia qualora l'Amministrazione accetti che la ditta si è avvalsa, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia e secondo quanto previsto dal presente articolo, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione previste nel presente Capitolato.

L'Amministrazione, nel caso in cui la Ditta non rispetti gli obblighi di legge nei confronti dei propri dipendenti, provvederà a segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

E' fatto obbligo alla Ditta di mantenere l'Amministrazione indenne e sollevata contro azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

La ditta sarà comunque tenuta a risarcire all'Amministrazione il danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal capitolato speciale d'appalto.

La ditta a copertura dei danni di qualsiasi specie che derivassero da persone o cose in dipendenza dei lavori contemplati nel presente capitolato dovrà stipulare apposita polizza per la copertura assicurativa per tutta la durata del contratto con un massimale non inferiore a €. 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Siderno.

#### **ART. 25 - NORME DI SICUREZZA**

Tutte le operazioni previste per l'esecuzione del servizio dovranno svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro, ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

#### **ART. 26 - MODALITA' PAGAMENTO**

Il pagamento delle spettanze alla ditta aggiudicataria avverrà mensilmente a servizio effettuato ed a presentazione di regolare fattura nella quale dovrà essere indicato il numero complessivo dei pasti distribuiti per singola scuola con allegati i relativi buoni dei pasti consumati; la stessa, fatto il dovuto controllo, sarà liquidata con relativa determina del Responsabile del servizio competente, previo accertamento d'Ufficio della regolarità contributiva (DURC).

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere tutti i dati necessari per adempiere alle vigenti norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **ART. 27 - PENALI**

La Ditta Appaltatrice dovrà adempiere a tutto quanto previsto nel presente Capitolato. Per ogni inadempienza sarà applicata una penale, nella misura stabilita dall'Amministrazione in relazione all'entità del disagio provocato.

I cibi preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti alla tabella dietetica, sono respinti e dovranno essere sostituiti. In tal caso il Comune, previa contestazione, rifiuterà i cibi che non saranno contabilizzati e non pagati in nessun caso.

L'inadempienza suddetta comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile con semplice preavviso scritto, con facoltà di assegnare la fornitura ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti della Ditta per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

L'Amministrazione Comunale potrà procedere – con personale idoneo – al controllo del rispetto della tabella dietetica e della tabella alimenti allegate al presente capitolato, alla qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio. Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione il gestore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale potrà applicare le seguenti sanzioni:

- Non corrispondenza delle grammature previste: Penale di € 500,00
- Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 1.000,00
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 1.000,00
- Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale di € 1.000,00;
- Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale di € 500,00;
- Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale € 500,00;
- Altre infrazioni non espressamente contemplate: penale di € 500,00.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune, oltre ad applicare le penalità dovuta di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con semplice preavviso scritto, con la facoltà di assegnare la fornitura ad altra ditta.

Qualora le infrazioni, pur rientrando nei limiti indicati, siano tali da configurarsi grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali compromettendo la buona riuscita del servizio, anche in termini di significativi ed evitabili disagi inferti agli utenti, si potrà procedere alla risoluzione del Contratto.

L'ammontare delle eventuali penali da applicare sarà trattenuto dalla liquidazione della successiva fattura della Ditta Appaltatrice o con emissione di specifica nota di credito o sull'importo del deposito cauzionale con conseguente obbligo della Ditta di provvedere nel termine massimo di 5 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione alla reintegrazione del suddetto deposito).

Resta, inoltre ferma la facoltà per il Comune di agire e procedere nei confronti della Ditta per il risarcimento dei maggiori danni derivanti dalle inadempienze commesse dalla Ditta.

È fatto assoluto divieto alla Ditta Appaltatrice di ridurre, sospendere o rallentare i servizi con sua decisione unilaterale, anche quando siano in corso controversie con il Comune.

#### **ART. 28 - INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata alla Ditta dall'Amministrazione, entro 3 giorni dalla data della suddetta comunicazione la Ditta può presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine l'Amministrazione qualora non riceva giustificazioni oppure, se ricevute non le ritenga valide, applicherà le relative penali.

L'Amministrazione, oltre ad alcuni casi previsti nel presente Capitolato, ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi degli artt. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni riguardanti i tempi di esecuzione del servizio e l'eliminazione di vizi ed irregolarità;
- stato di inosservanza della Ditta riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni prescritte da norme di legge speciali e generali di cui al presente capitolato;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato;
- esecuzione del servizio con personale non in possesso dei "Certificati di abilitazione" di cui al D.P.R. n. 162/99;

- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- sospensione del servizio senza giustificato motivo;
- ritardi nell'effettuazione delle prestazioni e adempimenti previsti dal presente capitolato superiore a 10 giorni rispetto al termine indicato in capitolato;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- reiterate situazioni di mancato rispetto delle modalità di esecuzione contrattuali o reiterate irregolarità o inadempimenti nell'esecuzione del servizio;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività;
- qualora la Ditta non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara;
- qualora la Ditta non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, le coperture assicurative richieste dal presente capitolato;
- nel caso in cui nel corso della durata contrattuale per uno o più soggetti dotati di rappresentanza legale della Ditta aggiudicataria venisse meno il requisito della capacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione potrà provvedere d'Ufficio ad assicurare direttamente, a spese della Ditta, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, la Ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Nessuna parte può essere considerata inadempiente o colpevole di violazione degli obblighi contrattuali quando la mancata ottemperanza a tali obblighi sia dovuta a casi di forza maggiore verificatisi dopo la data di stipula del contratto. Per "forza maggiore" si intendono calamità naturali o eventi imprevedibili che sfuggono al controllo della parti e che non possono essere evitati neppure con la dovuta diligenza. In tali casi l'aggiudicatario non è passibile di penalità, di mora o di risoluzione per inadempienza, se il ritardo nell'esecuzione o altre mancate ottemperanze agli obblighi contrattuali sono provocati da una causa di forza maggiore.

L'Amministrazione, nel caso di inadempienza per atti imputabili all'appaltatore, dopo formale ingiunzione, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, rimasta senza esito, può disporre l'esecuzione del servizio da parte di altri soggetti, a spese dell'appaltatore, salvo l'esercizio da parte dell'Amministrazione dell'azione per il risarcimento del danno derivante dall'inadempienza. In tutti i casi previsti dal presente articolo, ove l'Amministrazione disponga la risoluzione del contratto, la ditta aggiudicataria non ha titolo a richiedere alcun risarcimento per danni da lucro cessante né per danni di altra natura.

Nel caso di recesso o risoluzione l'Amministrazione, al fine di garantire comunque la prosecuzione del servizio, si riserva la facoltà di stipulare un nuovo contratto con la Ditta che in sede di gara ha presentato l'offerta più conveniente dopo quella prodotta dalla Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 29 - RECESSO**

Il Comune si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal Contratto in qualunque tempo ai sensi dell'art. 1671 c.c., art. 109 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.: in questo caso sarà dovuto alla Ditta Appaltatrice il compenso per quanto regolarmente ed effettivamente eseguito fino a quel momento ed il 10% dell'importo dei lavori non eseguiti, calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta, e l'ammontare netto dei lavori eseguiti.

Il Comune potrà dichiarare la risoluzione del Contratto quando le attività del servizio non fossero condotte secondo le prescrizioni o rimanessero sospese per cause imputabili alla Ditta stessa se, in seguito a formale diffida, non venisse garantita la regolare e continuativa esecuzione delle attività contrattuali, oppure quando comportamenti della Ditta Appaltatrice concretino grave inadempimento alle obbligazioni del Contratto tali da compromettere la buona riuscita dei lavori. Anche in caso di fallimento, richiesta di concordato preventivo o di morte dell'appaltatore o di uno o più soci della ditta in caso di società, l'Ente può dichiarare senz'altro sciolto il Contratto, qualora a giudizio insindacabile della stessa, gli eredi non diano affidamento per una regolare prosecuzione del servizio.

Il Comune si riserva altresì il diritto di risolvere il Contratto in danno della Ditta Appaltatrice al verificarsi dei seguenti eventi:

- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale;
- abusivo subappalto, cessione anche parziale del Contratto;
- penalità maturate superiori al 10% dell'importo contrattuale;
- per motivi di pubblico interesse.

In caso di risoluzione anticipata su richiesta o per colpa della Ditta Appaltatrice, sarà corrisposto soltanto l'importo maturato fino a quel momento in funzione delle prestazioni effettivamente eseguite. È fatta salva la possibilità per l'Amministrazione di procedere alla richiesta dei danni subiti.

La sospensione o il ritardo del servizio per decisione unilaterale della Ditta Appaltatrice costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto per fatto della Ditta Appaltatrice qualora questa, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dal Comune a mezzo raccomandata, non vi abbia ottemperato. In tale ipotesi restano a carico della Ditta Appaltatrice tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

La Ditta può chiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa, secondo le disposizioni del Codice Civile (artt. 1218,1256,1463).

Il deposito cauzionale rimarrà vincolato fino al termine del rapporto contrattuale e dovrà contenere :

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione;
- l'irrevocabilità della garanzia;
- la sottoscrizione dell'istituto fideiussore autenticata da un notaio che ne attesti i poteri di firma del titolare/rappresentante legale.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la revoca dell'Aggiudicazione e l'escussione della cauzione provvisoria.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del Contratto e cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal Contratto medesimo, ovvero fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione che dovrà attestare l'assenza, oppure la definizione, di ogni eventuale eccezione o controversia sorta in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

In pratica il deposito cauzionale oltre ad avere validità temporale per tutta la durata del rapporto contrattuale dovrà coprire qualsiasi danno (danno emergente o lucro cessante, danno diretto o indiretto) subito dall'Amministrazione a causa della violazione da parte della Ditta di qualsiasi obbligo previsto dalla legge o dal presente capitolato.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario dovrà provvedere all'immediato reintegro. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere integrata d'ufficio prelevandone l'importo dalle spettanze della Ditta.

## ART. 30 - CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato esclusivamente con atto pubblico informatico ovvero in modalità elettronica, ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D. Lgs. n. 50/2016. Nello stesso non sarà inserita la clausola compromissoria. Tutte le spese del contratto nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

L'Appaltante, entro un termine perentorio stabilito, si riserva, dopo l'aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti, al fine di procedere alla stipulazione di apposito contratto.

In caso di carente, irregolare o intempestiva presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di mancati adempimenti connessi e conseguenti all'aggiudicazione, la medesima verrà annullata, con escussione della relativa cauzione provvisoria. In tale situazione è facoltà dell'Amministrazione interpellare la Ditta seconda classificata della presente gara al fine di stipulare il contratto, fatti salvi i diritti al risarcimento di tutti i danni e delle spese derivanti dall'inadempimento.

Prima della stipula del contratto saranno acquisiti i seguenti documenti in originale e in corso di validità:

1. All'atto della stipula del Contratto, il titolare/rappresentante legale della Ditta aggiudicataria dovrà comprovare tale posizione mediante la produzione di idoneo documento autentificato nelle forme di legge, se non acquisito già nel corso della procedura;
2. Idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva ai sensi dell'articolo 113 del D. Lgs. 163/2006 in misura del 10% (diecipercento) dell'importo, I.V.A. esclusa, complessivo dell'importo dell'appalto aggiudicato. La cauzione deve essere costituita esclusivamente mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. Essa rimarrà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita alla Ditta dopo la liquidazione definitiva. La stessa dovrà recare, nel riquadro delle condizioni speciali o con appendice aggiunta, la seguente clausola: "*la liberazione fidejussoria potrà avvenire solo a seguito di apposita comunicazione dell'Amministrazione committente e comunque dopo che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione medesima, la Ditta contraente avrà adempiuto a tutti gli obblighi ed oneri contrattuali, compreso il regolare versamento dei contributi assicurativi. Il pagamento dell'importo dovuto sarà effettuato a semplice richiesta dell'Amministrazione ed entro 15 giorni dalla stessa senza che il garante possa sollevare eccezioni o invocare decadenze di alcun genere, neppure in ordine all'avvenuta scadenza della polizza, al mancato pagamento del premio o dei supplementi del premio*". All'atto della costituzione del deposito cauzionale, il rappresentante dell'Ente garante dovrà apporre la firma sul documento alla presenza del notaio od altro pubblico ufficiale che abbia potere di accertare la validità della rappresentanza e l'autenticità della firma in atto negoziale;
3. Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi della Legge n. 136 del 13/08/2010 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
4. DUVRI (Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze) debitamente sottoscritto.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di non dar luogo alla gara e di non procedere all'aggiudicazione del servizio, di sospendere, rinviare o annullare l'intero procedimento, senza l'obbligo di precisarne i motivi.

I concorrenti non avranno titolo a rimborso spese, indennizzi od altro, né ad accampare pretesa alcuna nei confronti dell'Amministrazione.

Ferme restando le previsioni della normativa antimafia ed i relativi adempimenti, l'Amministrazione, nel pubblico interesse, si riserva di non procedere alla stipulazione del contratto, ovvero di recedere dal contratto in corso di esecuzione, ove venga comunque a conoscenza, in sede di informative di cui al D.lgs. n. 159/2011 e s.m.i., ovvero all'art. 1 septies del D.L. 6 settembre 1982, convertito nella L. n. 726/82 e ss.mm.ii. di elementi o circostanze tali da comportare il venir meno del rapporto fiduciario con la Ditta.

Si precisa che nel contratto d'affidamento del servizio saranno inserite le seguenti clausole, che restano vincolanti tra le parti :

- a. Fermo restando che qualsiasi pagamento potrà avvenire solo se è regolare la posizione contributiva (DURC) della ditta affidataria, il Comune - in qualità di committente - è autorizzato dall'appaltatore - a corrispondere ai lavoratori dipendenti della ditta affidataria le retribuzioni maturate dagli stessi e non pagate per inadempienza o ritardo dell'Appaltatore da qualsiasi evento derivato;
- b. Fatto salvo quanto indicato al precedente punto a), Il pagamento delle retribuzioni mensili maturate avverrà al netto delle ritenute di legge sulla base di apposita preventiva comunicazione scritta da parte della ditta affidataria, che dovrà pervenire al Comune almeno 10 (dieci) giorni prima della data prevista per i pagamenti, corredata dalla stampa del cedolino stipendio in corso di maturazione;
- c. Fatto salvo quanto indicato al precedente punto a), qualora la comunicazione di cui al sub punto b)- non pervenga entro i termini anzidetti, il Comune è autorizzato ad effettuare il pagamento delle retribuzioni maturate entro lo stesso limite economico e temporale del mese precedente;
- d. Fatto salvo quanto indicato al precedente punto a), il Comune in - qualità di committente - è esonerato da qualsiasi responsabilità in ordine ai obblighi assicurativi, previdenziali ed erariali previsti dalle leggi e dai contratti di settore nei confronti dei lavoratori; obblighi che restano a carico della ditta affidataria del servizio;
- e. Fatto salvo quanto indicato al precedente punto a), il Comune - in qualità di committente - effettuerà trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto - fino alla concorrenza delle somme, che con la sottoscrizione del presente atto è autorizzato ad erogare per retribuzioni mensili maturate a favore di lavoratori.

#### **ART. 31 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

La Ditta deve condurre personalmente il servizio, con assoluto decoro. E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto.

#### **ART. 32 - SPESE DI CONTRATTO**

Sono ad esclusivo carico della Ditta tutte le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto, il rimborso delle spese di pubblicità, nonché eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione e tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti ed emergenti dai servizi, comprese quelle relative alla normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

#### **ART. 33 - LUOGO DI ESECUZIONE E FORO COMPETENTE**

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare espressamente il proprio domicilio, ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti. Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del contratto di appalto, sarà competente esclusivamente il foro di Locri.

#### **ART. 34 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Tutti i documenti prodotti dalla Ditta Appaltatrice saranno di proprietà del Comune di Siderno. Le parti si impegnano reciprocamente a scambiarsi tutte le informazioni necessarie ed utili alla corretta esecuzione del Contratto. La Ditta Appaltatrice da parte sua si impegna ad adottare tutte le misure atte a garantire un'adeguata tutela dei dati e delle informazioni ricevute dall'Ente assicurando la necessaria riservatezza circa il loro contenuto.

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e successive modifiche ed integrazioni, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali si precisa che:

- a. i dati trasmessi dalle ditte per la partecipazione alla gara saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria relativa alla stipula del contratto e per le finalità strettamente connesse allo stesso e saranno conservati con le dovute modalità presso le sedi competenti dell'Amministrazione;
- b. il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici nel rispetto delle disposizioni in materia di comunicazioni elettroniche di cui al D. Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii.;
- c. i dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.;
- d. il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara;
- e. il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Siderno;
- f. il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. n. 196/03 e dalla L. n. 241/90 e successive modificazioni, rivolgendosi al Responsabile del Procedimento.

#### **ART. 35 - NORME DI RINVIO GENERALI**

La partecipazione alla presente gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal presente capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rinvia alle norme in vigore, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile, al Regio Decreto 18 novembre 1923, n. 2440 sull'Amministrazione del Patrimonio e sulla Contabilità Generale dello Stato, al D.M. 29.4.2002, al D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed il relativo regolamento d'attuazione, al D. Lgs. n. 81/08 e successive modifiche e integrazioni, alla normativa di disciplina degli appalti che la Ditta aggiudicataria accetta senza riserve.



La Responsabile Settore 8  
Servizi alla Persona  
(Dott.ssa Paola Comisso)

*Paola Comisso*



**PARERE DI REGOLARITA' TECNICA**

Sulla presente determinazione si esprime parere **FAVOREVOLE** in ordine alla regolarità tecnica, ai sensi dell'art. 147-bis/1 del T.U. della legge sull'Ordinamento degli Enti Locali (Decreto Legislativo 18 Agosto 2000, n. 267).

li, 29/06/2018

*Il Responsabile del Settore*  
*f.to DR.SSA PAOLA COMMISSO*

*Il Responsabile del Procedimento*  
*f.to ROSANNA LOPRESTI*

*Il Responsabile del Settore*  
*f.to DR.SSA PAOLA COMMISSO*

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

La presente determinazione è pubblicata in data odierna all'Albo Pretorio on-line e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi.

*Il Messo Comunale*  
*f.to PAOLO REALE*