



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

TRA I COMUNI DI

SPEZZANO ALBANESE–TERRANOVA DA SIBARI–SAN LORENZO DEL VALLO
TORANO CASTELLO-TARSIA – SANTA CATERINA ALBANESE

87010 Terranova da Sibari – Via Municipio, 4 - Tel. n. 0981/955004 Fax n.0981/956303
<http://www.comune.terranova-da-sibari.cs.it> e_mail: ufftec.terranovadasibari@asmepec.it

AVVISO PUBBLICO

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2, LETT. B DEL D. LGS. 50/2016 E SS.MM.II. PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DI TARSIA – AA.SS. 2019/2020-2020/2021- CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA CIG: .

SI RENDE NOTO

che al fine di individuare le Ditte da invitare alla procedura nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, concorrenza, rotazione e trasparenza, la Stazione Appaltante intende espletare una manifestazione di interesse. avente ad oggetto l'appalto per l' "**affidamento del servizio** di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria di secondo grado di tarsia – aa.ss. 2019/2020-2020/2021- con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) e 7 del D.Lgs. 50/2016 applicando il criterio dell'offerta economicamente piu' vantaggiosa con, possibilità di ripetizione di analogo servizio per la stessa durata dell'appalto, **conformemente al calendario scolastico.**

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Stazione Appaltante comune di Tarsia – telefono 0981/1902328 Fax 0981/952693
PEC:servizisociali.tarsia@asmepec.it profilo del committente www.comune.tarsia.cs.it
Servizio competente servizi sociali.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO RUP

Ai sensi dell'art.31 del D.Lgs.50/2016 il Responsabile Unico del procedimento è il Dott. Carlo SICILIA.

PRESTAZIONI ED IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate:

Descrizione attività	principale/accessoria [indicare eventualmente con P le attività principali e con A quelle accessorie]	CPV
Preparazione dei pasti in laboratorio indicato dalla ditta , trasporto,somministrazione e pulizie degli spazi assegnati e attrezzature connesse	P	

L'importo a base di gara, IVA esclusa, è pari a presunti **€ 40.201,00** (quarantamila duecento/01) oltre iva 4%, compreso oneri relativi all'attuazione dei piani di sicurezza.

N.B. l'importo di € 40.201.00 è meramente indicativo in quanto stimato per due interi anni scolastici pertanto subirà variazioni in quanto sarà proporzionato alla data di aggiudicazione definitiva.

DURATA DELL'APPALTO

- Il tempo previsto per l'espletamento del servizio è stabilito nei giorni effettivi di servizio scolastico nel rispetto del calendario scolastico decorre dalla data di aggiudicazione definitiva e fino alla data del 31-05-2021 con possibilità di ripetizione di analogo servizio per i successivi 2 anni scolastici.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

- L'appalto sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
:

- offerta di ribasso sull'importo del singolo pasto pari ad € 3.50

Categoria di servizi : "**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**";

CPV (Vocabolario comune per gli appalti): **55524000-9**

CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE MORALE TECNICO-ORGANIZZATIVO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE:

Possano presentare istanza: i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.50/2016

Requisiti di ordine generale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art.80 del D.Lgs. 50/2016.

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- a) iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (servizio di ristorazione scolastica);

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- a) fatturato minimo annuo globale, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo almeno pari all'importo a base d'asta;
- b) fatturato minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a .35.000,00 euro annuo oltre iva;

- Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante da atto che il fatturato minimo globale e quello specifico è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.

Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016)

- a) avvenuto espletamento negli ultimi tre anni di servizi analoghi compreso quelli oggetto di _____ affidamento, per un importo globale non inferiore a _____ .000,00 euro annui;
- b) avvenuto espletamento negli ultimi tre anni di servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento, per un importo specifico non inferiore a _____ .000,00 annui;

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Le manifestazioni di interesse a partecipare alla gara in oggetto dovranno essere inviate esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo:www.comune.terranova-da-sibari.cs.it entro e non oltre le **ore _____ del giorno _____ 2019;**

Non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione, le manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza.

La manifestazione di interesse dovrà essere presentata utilizzando l'apposito modello predisposto dalla Stazione Appaltante

allegato al presente avviso, con allegata copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore e firmato digitalmente dal dichiarante.

FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE

- Nel caso di presentazione di un numero di manifestazioni di interesse **inferiori a 10** la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alle ulteriori fasi della procedura di affidamento individuando direttamente i concorrenti da invitare.

Tale numero dovrà essere superiore a cinque e pari ad un numero che la Stazione Appaltante ritiene opportuno.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure.

La Stazione Appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Resta inteso che la suddetta partecipazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento del servizio che invece dovrà essere dichiarato dall'interessato ed accertato dalla Stazione Appaltante in occasione della procedura negoziata di affidamento.

- Tutta la modulistica allegata alla determinazione è disponibile e scaricabile in formato pdf all'indirizzo www.comune.terranova-da-sibari.cs.it, [Albo Pretorio](#) nella sezione "Bandi di gara e avvisi" sezione "Atti CUC".

Trattamento dati personali

I dati raccolti saranno trattati ai sensi dell'art.13 della Legge 196/2003 e s.m.i., esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Pubblicazione Avviso

Il presente avviso, è pubblicato, per quindici giorni:

- sul profilo della Centrale Unica di Committenza www.comune.terranova-da-sibari.cs.it nella sezione "Atti CUC" e sul profilo del Comune di Tarsia www.tarsia.cs.it nella sezione "Bandi";

- sull'Albo Pretorio on line

Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare:

Servizio **SOCIO-CULTURALE** Dott. Carlo SICILIA tel. 0981/952015, interno 0981/1902328 cell. 3482334096 e -mail: servizisociali@comune,tarsia.cs.it

Il Responsabile del Procedimento
Committenza
(f.to dott. Carlo SICILIA)

Il Responsabile della Centrale Unica di
(f.to Ing. Salvatore D'AMICO)



SERVIZIO DI REFEZIONE DESTINATA AD ALUNNI E PERSONALE DEL PLESSO SCOLASTICO COMUNALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DI SERVIZIO

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

1. Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

2. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tarsia, secondo le seguenti modalità:

- La produzione e la cottura giornaliera di pasti, preparati in "legame fresco-caldo" sarà effettuata presso un Centro di cottura indicato dalla ditta che dovrà risultare rigorosamente a norma come per legge e nella disponibilità della ditta;
- Il trasporto degli alimenti deve essere effettuato con veicolo a norma di legge in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
- Gli alimenti dovranno essere trasportati in contenitori a norma rispettando tutte le prescrizioni previste dagli uffici competenti;
- La porzionatura e la distribuzione dei pasti sarà effettuata con personale proprio qualificato presso i plessi scolastici ubicati nel territorio del Comune di Tarsia;
- L'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto.

Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.

3. Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nelle **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica** (Conferenza Unificata -Provvedimento 29 aprile 2010-Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010) il Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "**Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche**", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "**Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni**".

4. L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- laboratorio attrezzato per la trasformazione degli alimenti
- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;

- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Art. 2

Articolazione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*);
- la somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. *Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;*
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel refettorio, qualora necessari al servizio;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione, al centro cottura e di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- fornitura, negli spazi : spogliatoio ,wc antibagno e refettorio di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione, del refettorio e delle relative zone di pertinenza spogliatoio, servizi igienici);

- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione del refettorio e delle relative zone di pertinenza (spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, contenitori, ecc.);
- attestazioni delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione di una imbiancatura, almeno n. 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree concesse e di esecuzione del servizio;
- riscossione buoni pasto e contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.

2. Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente capitolato sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario. Quanto alle migliorie si rimanda del Capitolato nonché al disciplinare di gara e quanto detto nella lettera di invito.

Art. 3

Luogo di esecuzione del servizio

- Le struttura utilizzata per il servizio di refettorio, presso i plessi scolastici di Via Cassiani in Tarsia , è messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale e sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto;
- **La Ditta - impresa qual'ora facesse richiesta di allestimento di una cucina attrezzata per migliorare e ottimizzare il servizio può accedere a locali idonei che saranno messi a disposizione dall'Ente e concessi a loro volta in comodato d'uso gratuito e costituirà proposta tecnico migliorativa, si rimanda al paragrafo 3) OFFERTA TECNICA - Capacità tecnico – organizzativa di cui alla lettera di invito;**
- La ditta dovrà però, allestire a sue spese la cucina e tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio medesimo ed osservare tutti gli adempimenti previsti ivi compresi i controlli igienico Sanitari dei piani di cottura e dei locali per la trasformazione produzione e la distribuzione in loco dei pasti senza pretese e costi aggiuntivi per il Comune;
- Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente previsti nel presente capitolato senza preventiva autorizzazione del Comune;
- L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'ASP di COSENZA L'impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASP al fine di ottenere la registrazione e relative autorizzazioni;

- senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 4 **Ammontare, durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto**

1. L'appalto del servizio richiesto avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b, del D.Lgvo 50/2016, a favore della ditta, in possesso dei requisiti richiesti che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 95 e 144 del D. Lgvo 50/2016. L'appalto avrà durata biennale e riguarderà gli anni scolastici (2019/2020 – 2020/2021), con possibilità di ripetizione di analogo servizio per la stessa durata dell'appalto;
2. L'importo dell'appalto ammonta a presunti **€ 40.201,00** oltre all'IVA nella misura di legge per la fornitura di circa **11486 pasti presunti** per tutta la durata del servizio. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente Appaltante perché il valore effettivo dell'appalto è quello che verrà determinato dall'applicazione del prezzo offerto per ogni singolo pasto, al numero dei pasti effettivamente somministrati, il costo del pasto posto a base d'asta viene fissato in € 3.50 oltre iva nella misura di legge;
3. Il contratto di appalto è rinnovabile per una sola volta e per la stessa durata, previo accordo tra le parti. In ogni caso, qualora allo scadere dei suddetti termini il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuarlo per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza;
4. Il servizio sarà affidato in ragione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, per ulteriori informazioni circa lo svolgimento della gara si rimanda a quanto previsto nel Disciplinare di gara;
5. L'amministrazione procederà anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 5 **Tipologia dell'utenza**

1. L'utenza del servizio è formata dal personale docente avente diritto alla mensa e dagli alunni della scuola dell'Infanzia e secondaria di primo grado site presso i plessi di Via Cassianii, nel Comune di Tarsia.

PARTE SECONDA **PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

Art. 6 **Direzione del servizio**

1. La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:
 - a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
 - b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
 - c) partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
 - d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.
2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

Art. 7 **Personale**

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta, *che, per assicurare l'espletamento*

dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore (eventuale).

2. La Ditta si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

3. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

4. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Art. 8 Vestiaro e accessori

1. L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

3. L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione dei genitori effettuerà presso il Centro di cottura.

4. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

Art. 9 Idoneità Sanitaria e Formazione

1. In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

2. La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

3. Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 10 **Igiene del personale**

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 11 **Controllo della salute degli addetti**

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

PARTE TERZA

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 12 **Disposizioni Generali**

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).
-

Art. 13 **Specifiche tecniche confezioni ed etichette**

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il

termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofruitticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;

- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.
- g)

Art. 14 Garanzie di qualità

1. Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 15 Mensa biologica

1. Visto l'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 ed il Decreto interministeriale che consente ai Comuni ed ai privati di poter qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo, l'appaltatore si impegna in tal senso a far sì che le materie prime di origine biologica siano:

- una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
- una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura
- il 100% per uova, yoghurt e succhi di frutta;

2. L'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017.

3. Ulteriori specificazioni sui prodotti alimentari e materie prime sono indicate nel successivo articolo del presente Capitolato speciale d'appalto.

Art. 15 bis Prodotti "certificati" e classificazione materie prime

1. L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

2. Prodotti Biologici

Come da combinato disposto del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, dell'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017, i Comuni e i privati possono qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo. Quindi l'appaltatore si impegna affinché le materie prime di origine biologica possiedano le seguenti percentuali minime (in particolare quelle espresse dalle lettere a), b), c)) di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

- a) frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: almeno 70%;
- b) uova, yoghurt e succhi di frutta: 100%;

- c) prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura: almeno 30%.
- d) 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 origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- e) 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 o pesca sostenibile (*rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti*). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le deroghe eventualmente previste alle percentuali di cui alle lettere a), b) e c) non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CEE", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al punto 5.3.1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 21 luglio 2011. Tuttavia l'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017

3. Prodotti a Marchio Controllato

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- Prosciutto crudo (DOP);
- Parmigiano reggiano;
- Grana padano (DOP).

4. Prodotti provenienti dalla filiera corta

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

- Riso e pasta;
- Ortofrutta;
- Carne;
- Pollo;
- Pane;
- Affettati;
- frutta;
- ortaggi;
- legumi.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di proporre l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

5. Alimenti esotici

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

Art. 15 ter Preparazione piatti e criteri di separazione

1. Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del Calendario della stagionalità, che qui si allega, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Quanto alla gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

6. Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 16 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Calabria e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010).

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotti certificati e di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali

2. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

4. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata, per fax), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

5. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

PARTE QUARTA MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 17 Menù

1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche ASL.
2. L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione è a cura dell'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni di cui all'Allegato 4 delle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione di cui alla Determinazione Dirigenziale del 20 agosto 2002, n. 120 della Regione Calabria in relazione alle diverse fasce d'età, garantendo la gradibilità del pasto, previa validazione dell'Azienda ASP di COSENZA (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione).
3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù (periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo).
I menù dovranno essere elaborati sull'arco di quattro settimane.
4. È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

Art. 18 Struttura del menù

1. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:
 - un primo piatto;
 - un secondo piatto;
 - un contorno;
 - pane;
 - frutta (o budino o yogurt o gelato);
 - acqua oligominerale naturale.

L'acqua oligominerale naturale si intende compresa nel costo a pasto.

Art. 19 Variazione del menù

1. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.
3. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall' Impresa appaltatrice, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

Art. 20 Tabelle dietetiche con pesi a crudo

1. Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere

utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ASP di COSENZA nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

2. L'impresa prima dell'inizio del servizio dovrà trasmettere al Comune le predette tabelle.

Art. 21

Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)

1. Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

L'Impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

2. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

3. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

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

Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

4. L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

5. L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

6. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

7. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

8. È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) e vegani.

Art. 22

Diete in bianco

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

Art. 23
Informazione agli utenti

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dall'ASP di COSENZA nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

2. La stessa deve garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, un *Piano di informazione agli Utenti* relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

PARTE QUINTA

**TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED
EVENTUALE TRASPORTO**

Art. 24
Norme igieniche

1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- k) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- l) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- m) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- n) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- o) I prodotti ortofruttilicoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante

nel penultimo lavaggio.

2. Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 25

Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Art. 26

Imballaggi

1. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolar

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

2. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 27

Riciclo

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

2. Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

3. La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto

delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

Art. 27 bis Sprechi alimentari

1. In ottemperanza a quanto previsto dalle *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

2. È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'ASP di Cosenza.

3. Il Comune effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dall'art. 45 del presente Capitolato.

Art. 28 Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

2. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;
- L'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 29 Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 30 Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune.

3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 30 bis Consumi energetici

1. L'impresa deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

2. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è prevista l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Art. 31 Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta.

2. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.

3. La pommarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

4. Nel refettorio deve essere presente sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

5. L'olio per il fritto (esclusivamente extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta.

•

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 32 Norme e modalità per la somministrazione

1. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

2. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 33 Modalità e orario di distribuzione dei pasti

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune e/o dalle Autorità scolastiche anche secondo i turni di servizio richiesti e previsti nel calendario scolastico.

Art. 34 Quantità in volumi e in pesi

1. Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate in sede di offerta e approvate dall'ASL, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 35
Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespolti con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Ulteriori adempimenti sono specificati nel DUVRI.

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

3. In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.

4. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

PARTE SETTIMA

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 36 Regolamenti

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 37 Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

1. L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

2. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa.*

3. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

4. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

5. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

6. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 38 Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 39
Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

1. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 39 bis
Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

1. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto, i concorrenti dovranno indicare in sede di gara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
2. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 40
Rifiuti ed eccedenze

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.
3. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.
4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.
6. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.
7. L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

Art. 41
Derattizzazione e disinfestazione

1. L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa.
2. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

3. L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

4. L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

PARTE OTTAVA

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 42

Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema haccp)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Tarsia deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

5. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

6. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

7. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Art. 43

Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

3. Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

4. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- **primo piatto:**

- pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata;
- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- **secondo piatto:**

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- **contorni:**

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- **preparazioni dietetiche particolari** quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;

- **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale;

- **dessert:** campioni sul prodotto tale e quale.

PARTE NONA CONTROLLI

Art. 44 Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

2. L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

3. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 45 Controlli da parte del Comune

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

2. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina anche se questa è ubicata in altro Comune e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

4. Inoltre, il comune si riserva di predisporre appositi rapporto/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;

- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 46 **Organismi preposti al controllo del Comune**

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;

2. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

3. Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 47 **Contenuti dei controlli effettuati dal Comune**

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

2. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 48 **Blocco delle derrate**

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

2. Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

Art. 49 **Report da parte dell'Impresa aggiudicataria**

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

1. Riscossione buoni pasto e contabilizzazione dei pasti giornalieri: l'impresa aggiudicataria deve redigere un apposito registro in cui documenta tali aspetti distintamente per ciascun mese. I registri, a cui dovranno essere allegati le fatture corrispondenti, dovranno essere trasmessi all'amministrazione comunale con cadenza bimestrale ;

2. Rapporto sui cibi somministrati: In un rapporto con cadenza non oltre il trimestre, l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

3. Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;

- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Il presente Rapporto sarà disposto dal Comune ed eventualmente somministrato mediante l'ausilio della stessa Impresa appaltatrice.

PARTE DECIMA ELEMENTI DI PREMIALITÀ

Art. 50 Elementi tecnici premianti

1. Al fine di ridurre lo spreco alimentare ed i relativi impatti ambientali, economici e sociali nonché promuovere appalti "green" e "biologici", saranno attribuiti appositi criteri di premialità, ossia alti punteggi in particolare ai seguenti aspetti costituenti l'offerta tecnica (come specificato dettagliatamente nel Disciplinare di gara);

- Alimenti Biologici: percentuale di utilizzo di alimenti biologici superiori a quelle previste dall'art. 15bis del presente capitolato;
- Filiera corta: consistente utilizzo di alimenti prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017);
- Alimenti esotici: utilizzo di prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization;
- Trasporto: effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggio, oppure organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa, oppure impiego dei mezzi con le tipologie di cui all'art. 31 bis del presente Capitolato;
- Rumore: predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa;
- Arredi, attrezzature, lavastoviglie, carrello termico e cucina a gas: la fornitura di tali elementi in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura;
- Apparecchi: utilizzo di apparecchi a basso consumo energetico (se non è prevista la certificazione) oppure con una delle seguenti certificazioni energetiche:
 - alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
 - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.
- Riciclo alimenti: impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017- *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del 18 aprile 2018);
- Attività formative/educative: sugli sprechi alimentari.

PARTE UNDICESIMA PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 51

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

1. Il numero medio dei pasti mensili: **628** I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune di Tarsia
2. Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

Art. 52

Penali

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (euro cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato. L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

Art. 53

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile.
Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 54

Subappalto e cessione del contratto

1. È vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 55

Corrispettivo e pagamenti

1. Il corrispettivo d'appalto convenuto contrattualmente con l'Impresa verrà pagato attraverso rate mensili posticipate in relazione ai pasti giornalmente e realmente consumati per il numero degli allievi beneficiari, previa presentazione di apposita regolare fattura contenente il numero dei pasti complessivamente forniti nel mese, con suddivisione per tipologia d'utenza e l'eventuale Registro attestante i pasti giornalieri come indicato all'art. 50.
2. Con tale corrispettivo l'Impresa s'intende compensata da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo, che l'Impresa è tenuta ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel capitolato stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.
3. Il suddetto corrispettivo rimane fisso ed invariato dal 01/12/2019 al 31/05/2022.

Art. 56

Cauzione definitiva

1. In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

2. La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

3. La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

4. La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 5 dell'art. 103, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

5. È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la **reintegrazione** della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 57

Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

1. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

Art. 58

Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

1. Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs.

50/2016.

2. Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza concorsuale.

3. Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

4. In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune di Tarsia procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

5. Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune di Tarsia potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

6. Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari rispetto agli orari concordati;
- c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicare la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

Art. 59

Fallimento dell'appaltatore

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 60

Spese di contratto

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

Art. 61

Controversie

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di CASTROVILLARI (CS).

Art. 62

Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si

impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune di Tarsia, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

3. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

4. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 63 Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al d.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 64

Nota informativa privacy

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo Privacy n. 2016/679, si informa che questa amministrazione comunale provvede alla raccolta e al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione del servizio.

PARTE DODICESIMA NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 65 Sicurezza

1. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro. Si veda a tal proposito l'Allegato 1 "Specifiche tecniche in materia di sicurezza ed igiene del lavoro".

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i **costi della sicurezza** relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a

carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

3. Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.
4. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.
5. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.
6. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 66 Sicurezza ed igiene del lavoro

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.
2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.
3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 67 Duvri

1. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predisporre il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.
2. Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.
3. L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Gli oneri, tenuti distinti dall'importo base d'asta, non possono essere soggetti al ribasso.

COMUNE DI TARSIA

Provincia di Cosenza

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2, LETT. B DEL D. LGS. 50/2016 E SS.MM.II. PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DI TERRANOVA DA SIBARI – AA.SS. 2019/2020-2020/2021-2021/2022 - CIG: 8048814B6C.

DISCIPLINARE DI GARA

Non è previsto, ai sensi delle deliberazioni dell'Autorità del 3/11/2010 e 5/3/2014, il pagamento di alcun contributo all'Autorità dei Contratti Pubblici.

In esecuzione della deliberazione n. 81 del 01-08-2019 e propria determinazione n. 331/64 del 08-08-2019 con cui venivano approvati gli atti di gara, a seguito della determinazione dirigenziale a contrattare n. ____ del ____/____/20__ esecutiva ai sensi di legge, è indetta procedura di gara negoziata senza previa pubblicazione di bando per l'affidamento del servizio in oggetto

CON TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: ____/____/20__

1) STAZIONE APPALTANTE:

*comune di Tarsia Piazza San Francesco 87040 Tarsia(CS) Telefono 0981/952015- fax-0981-952693
sito internet: _____ e-mail: _____*

CUC Comune di Terranova da Sibari -Via Municipio, 4- 87010 Terranova da Sibari (CS) Telefono 0981/955004 – fax. 0981/956303.
sito internet: www.comune.terranova-da-sibari.cs.it
e-mail: *affgen.terranovadasibari@asmepec.it*

2) OGGETTO DELL'APPALTO:

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 - 2020/2021 –con possibilità di ripetizione di analogo servizio per successivi due anni;

La descrizione del servizio, le condizioni contrattuali e le modalità di svolgimento dello stesso sono meglio specificate nel capitolato speciale di appalto.

Categoria di servizi :“**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**”;

CPV (Vocabolario comune per gli appalti): **55524000-9**

3) DURATA DEL CONTRATTO:

L'appalto decorrerà dalla data di affidamento del servizio fino al 31/05/2021.

La Ditta aggiudicataria dei servizi, al fine di garantire la necessaria continuità ed il normale svolgimento dei servizi stessi, al termine del contratto ed in presenza di gara d'appalto in corso di svolgimento, è obbligata ad accettare la proroga del contratto sino all'espletamento della gara stessa per un massimo di mesi 6 (sei), salvo diversa maggiore durata concordemente stabilita dalle parti.

4) IMPORTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA:

L'importo posto a base di gara è di € **3.50 per pasto** per il periodo che va dall'affidamento del servizio al 31/05/2021, di cui € _____ per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre a IVA del 4 % per un importo di € _____, **oltre a oneri diversi ed incentivi**. L'importo presunto totale dell'appalto sarà di € _____.

Il servizio oggetto dell'appalto consiste sostanzialmente nella preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole materne, elementari e medie di Terranova da Sibari.

5) MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Per la liquidazione dei corrispettivi dovranno essere presentate trimestralmente regolari fatture relative al numero di pasti forniti con allegato l'elenco del personale scolastico che ha usufruito del servizio.

Il corrispettivo predetto sarà liquidato alla ditta aggiudicataria entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, dopo la sua verifica da parte dell'ufficio competente.

(Normativa sulla tracciabilità finanziaria. Verificare sempre sulla base degli ultimi sviluppi normativi)

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i., l'appaltatore, gli eventuali subappaltatori e i subcontraenti devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3 del medesimo articolo, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore il codice identificativo gara (CIG) e il CUP (se necessario) relativi al presente servizio.

L'appaltatore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

6) PENALITÀ: L'impresa aggiudicataria sarà soggetta a penalità nei casi previsti dall'art.53 del capitolato.

7) FINANZIAMENTO: Il servizio sarà finanziato con risorse del Bilancio Comunale.

8) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 3, comma 1, lettera p) del D.Lgs. n. 50/2016 per come richiamati all'art. 45 del medesimo decreto nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi; nonché le imprese che intendano avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016.

9) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

9.1) Requisiti di ordine generale:

a) non trovarsi in alcuna delle clausole di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;

9.2) Requisiti di idoneità professionale

- a) iscrizione alla CCIAA per le attività inerenti i servizi oggetto dell'appalto. Per gli operatori economici non aventi residenza in Italia si applicano le disposizioni di cui all'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016;
- b) iscrizione, se cooperativa o consorzio di cooperative, **anche** all'Albo delle società cooperative e, se cooperativa di tipo a) o b), oppure loro consorzi, **anche** iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali istituito in attuazione dell'art. 9 della legge 381/91;

9.3) requisiti di capacità economico-finanziaria

a) Aver realizzato, negli ultimi tre esercizi un fatturato globale di € _____ Iva esclusa;

Nel caso in cui il concorrente abbia iniziato la propria attività da meno di tre anni, potrà soddisfare il

requisito di cui alla lettera a) dimostrando di aver realizzato un fatturato e svolto i suddetti servizi per importi proporzionalmente ridotti in base all'effettivo periodo di attività.

9.4) requisiti di capacità tecnico-professionale

- a) Avere una esperienza almeno triennale (anno scolastico non frazionabile) nell'ambito della gestione di servizi di mense scolastiche; a tal proposito dovranno essere specificati almeno 3 servizi di refezione scolastica regolarmente eseguiti, con indicazione della P.A. presso la quale sono stati resi, degli importi fatturati, della durata e del numero dei pasti forniti;
- b) aver stipulato direttamente, negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del presente bando con Comuni, Province ecc. almeno due contratti aventi per oggetto i seguenti servizi: Ristorazione – Refezione Scolastica.
Si precisa che ciascun contratto dovrà avere per oggetto tutti i servizi suddetti.
- c) Avere la disponibilità di una struttura organizzativa con almeno 3 dipendenti alla data di pubblicazione del presente bando;

9.5) Requisiti a dimostrazione della qualità aziendale

- a) Essere in possesso della certificazione sistemi di qualità aziendale UNI EN ISO per attività inerenti l'oggetto della gara. Ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante riconosce i certificati equivalenti in materia rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri e accetta parimenti altre prove relative a misure equivalenti in materia di gestione ambientale, prodotte dagli operatori economici.

9.6) Requisiti a dimostrazione del rispetto delle norme di gestione ambientale

- b) Essere in possesso della certificazione di sistemi di gestione ambientale UNI EN ISO. Ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante riconosce i certificati equivalenti in materia rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri e accetta parimenti altre prove relative a misure equivalenti in materia di gestione ambientale, prodotte dagli operatori economici.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o consorzio di cui all'art. 45 comma 2, lettere d) e e) del D.Lgs. n. 50/2016 o GEIE, ciascuna delle Imprese associate o consorziate deve essere in possesso dei requisiti di cui ai punti 9.1), 9.2), 9.3) e 9.4).

L'Amministrazione si riserva comunque di verificare a campione il possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria dei soggetti partecipanti alla gara.

10) PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE E CONSORZI NONCHÉ DI IMPRESE CONTROLLATE E COLLEGATE

È ammessa la partecipazione di Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme di raggruppamento previste nei paesi di stabilimento.

Nel caso di RTI o consorzio ordinario di cui all'art. 45, comma 2, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 50/2016, non ancora costituiti, gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o il consorzio dovranno impegnarsi a conferire mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza alla capogruppo **ed indicare le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che la capogruppo e la/e mandante/i andranno ad eseguire.**

Si applicano gli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016.

Verranno esclusi dalla gara anche i concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile

È vietata l'associazione in partecipazione.

11) AVVALIMENTO

In attuazione dei disposti dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato - può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, nonché dei requisiti di dimostrazione della qualità aziendale e di rispetto delle norme ambientali, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Si fa presente che, in relazione alla presente gara non è consentito, pena l'esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Ai fini dell'ammissione alla gara mediante il ricorso dell'avvalimento di cui all'art. 89, dovrà essere fornita - a pena di esclusione - tutta la documentazione prevista al comma 2 del suddetto articolo .

La stazione appaltante verifica, conformemente agli articoli 85, 86 e 88, se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi, soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'articolo 80.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara. È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

12) CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE:

L'appalto in questione viene aggiudicato in base all'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti in base ai seguenti elementi di valutazione:

PUNTEGGIO COMPLESSIVO = 100,00 PUNTI di cui:

a) max 30 punti per l'offerta economica;

b) max 70 punti per l'offerta tecnica.

In particolare trovano applicazione i criteri ed i punteggi sotto riportati:

A) Offerta Economica : Punteggio massimo assegnabile 30 punti

L'attribuzione del punteggio all'offerta economica avverrà come di seguito indicato:

Al prezzo più basso verrà assegnato il massimo del punteggio (30), alle rimanenti offerte verranno assegnati punteggi secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P \text{ off. migliore}}{P \text{ off. in esame}} \times 30$$

Dove:

X : punteggio da attribuire all'offerta della ditta in esame

P off. migliore : prezzo più basso

P off. in esame : prezzo offerto

30 : punteggio massimo assegnabile

B) Progetto Tecnico : Punteggio massimo assegnabile 70 punti

Il progetto tecnico dovrà essere redatto sviluppando i sotto elencati elementi tecnici che dovranno essere distinti tra loro e titolati, fermi restando i requisiti minimi, ed in particolare:

1. Disponibilità di un centro di cottura alternativo in proprietà (o in locazione) nel raggio di 25 km dal centro dalla sede del Comune di Terranova da Sibari – A tale proposito si chiede di allegare copia della autorizzazione sanitaria (per pasto veicolato) e contratto di locazione o proprietà.

Punteggio massimo assegnabile

punti 9

La valutazione avverrà come di seguito specificato:

- fino a 25 Km	punti 9
- da 26 a 30 km	punti 6
- da 31 a 35 km	punti 3
- oltre km 35	punti 0

2. Disponibilità a fornire prodotti provenienti da coltivazioni biologiche

Punteggio massimo assegnabile **punti 14**

per ogni tipo di fornitura verranno assegnati 2 punti (fino a un massimo di 14 punti)

3. Criteri di selezione e controllo dei fornitori: in presenza di un sistema di selezione e controllo dei fornitori da dimostrare con adeguata documentazione:

Punteggio massimo assegnato **punti 20**

- presenza di un capitolato di qualità merceologica delle materie prime e dei prodotti impiegati stipulato con i fornitori punti 10
- alimenti a filiera corta (entro un raggio di 25 km) punti 10

4. Proposte migliorative inerenti il servizio da erogare rispetto a quanto richiesto nel Capitolato Speciale d'Appalto

Punteggio massimo assegnabile **punti 10**

5. Modalità di gestione delle emergenze

Punteggio massimo assegnabile **punti 5**

6. Modalità di attuazione del piano di autocontrollo

Punteggio massimo assegnabile **punti 5**

7. allestimento cucina in loco

punti 10

Il servizio sarà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto nel complesso il maggior punteggio, sommando i punti relativi ai singoli criteri previsti dal capitolato.

A parità di punteggio complessivo prevale l'offerta con il prezzo più basso. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento, in base a valutazioni di propria esclusiva convenienza.

Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché essa sia ritenuta valida e conveniente

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento rispetto alla base d'asta indicata dal presente bando.

L'offerta deve riguardare la totalità dei servizi oggetto del capitolato e quelli eventualmente aggiuntivi offerti in gara.

Per la valutazione delle offerte anormalmente basse si applica quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

13) SOPRALLUOGO

Al fine di una corretta e ponderata valutazione dell'offerta da parte di ciascun concorrente, dovrà essere effettuato specifico sopralluogo presso i locali oggetto del servizio.

Il sopralluogo ha carattere obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara.

L'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere effettuato alla presenza di personale dell'Ufficio Comunale, sarà comprovato da attestato da inserire, a pena di esclusione, tra la documentazione amministrativa da produrre per la gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o dal Direttore Tecnico (muniti di copia del

certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile le cariche ricoperte) o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa **mediante delega** da quest'ultimo sottoscritta e autenticata ai sensi dell'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445/2000.

Per concordare l'esecuzione del sopralluogo, da effettuare previo appuntamento da richiedere **almeno un**

giorno prima del termine ultimo per la presentazione dell'offerta, dovrà essere contattato il

Responsabile del Servizio del Comune di Tarsia Dott. Carlo Sicilia – ai seguenti numeri telefonici:

0981/952015 e/o 348 2334096;

14) TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno trasmettere la domanda di partecipazione e la relativa documentazione allegata mediante il portale Asmecom raggiungibile all'indirizzo: _____ entro le **ore 13:00 del giorno --/___/2019.**

Non sono ammessi altri metodi di invio.

Il recapito del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante qualora il plico non giunga a destinazione in tempo utile.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente e non sarà consentita la presentazione di altra offerta in sede di gara;

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito nel presente bando.

Tale plico informatico, a pena di esclusione, dovrà contenere "A - Documentazione amministrativa" "B- Documentazione tecnica", "C-Offerta economica".

Il plico A dovrà contenere la seguente documentazione

Il plico dovrà contenere:

a) a pena di esclusione, ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA, in bollo competente (€ 16,00), redatta secondo lo schema predisposto (All. 1) dall'Ufficio Amministrativo, disponibile presso il medesimo Ufficio e sul sito internet del comune, www.comune.terrano-da-sibari.cs.it contenente gli estremi di identificazione dell'impresa, compresi Partita IVA e Codice Fiscale, generalità del firmatario, sottoscritta dal Titolare o legale rappresentante dell'operatore economico;

In caso di irregolarità rispetto alle disposizioni sul bollo, si procederà ai sensi dell'art. 19 D.P.R. 642/1972.

Nel caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei di imprese già costituiti, alla relativa domanda dovrà essere allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria.

Nel caso di partecipazione di consorzi, alla domanda dovrà essere allegato l'atto costitutivo del consorzio. La predetta documentazione dovrà essere prodotta in originale o in copia autentica ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi non ancora costituiti, la domanda deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzi ordinari non ancora costituiti;

I consorzi devono indicare nella domanda di partecipazione, sempre a pena di esclusione, per quali consorziati concorrono e, per ciascuno di essi, quali servizi essi saranno chiamati a svolgere.

A pena di esclusione, l'istanza deve essere corredata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore o, in alternativa, deve essere prodotta con sottoscrizione autenticata.

b) a pena di esclusione, DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE CIRCA IL POSSESSO DEI REQUISITI DI AI FINI DELL'AMMISSIBILITÀ ALLA PROCEDURA da presentare secondo lo schema predisposto (All. 2), dall'Ufficio Amministrativo disponibile presso il medesimo Ufficio e sul sito internet del Comune ed in conformità ad esso.

Detto modello è parte integrante e sostanziale del presente disciplinare e contiene dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del DPR 445/2000 con cui, tra l'altro, si attesta il possesso di tutti i requisiti di ordine generale previsti dall'art. 38 del d.lgs 163/06 e s.m.i, nonché di quelli di qualificazione, di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa previsti dal bando.

A pena di esclusione, le dichiarazioni sostitutive previste dal Modello n. 2 devono essere corredate da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore o, in alternativa, deve essere prodotta con

sottoscrizione autenticata.

Tutte le dichiarazioni di cui al citato schema dovranno essere rese in ogni loro parte a pena di esclusione.

Qualora concorrano raggruppamenti temporanei di imprese e consorzi ordinari non ancora costituiti, il modello con le dichiarazioni di cui sopra dovrà essere formulato e sottoscritto da ciascuno degli operatori economici che formeranno il raggruppamento o il consorzio e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

c) CAUZIONE PROVVISORIA

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 93 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 l'offerta dovrà essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" di **Euro _____** pari al 2% dell'importo dei servizi (compresi oneri di sicurezza) costituita in contanti o in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la Tesoreria Comunale, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice, o mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del d.lgs. 1.09.93 n.385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle finanze, valida per almeno 180 giorni dal termine ultimo di presentazione dell'offerta, contenente, **a pena di esclusione**, la clausola della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, **la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile** e la sua operatività entro 15 giorni a "SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA" dell'Amministrazione.

La garanzia provvisoria deve essere accompagnata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore verso il concorrente a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art 113 del d.lgs. n. 163/06 qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Nell'ipotesi di partecipazione alla gara di associazioni temporanee di concorrenti, consorzi di concorrenti di cui all'art. 2602 c.c., la garanzia fideiussoria deve essere, a pena di esclusione, intestata a tutte le imprese partecipanti al raggruppamento.

L'importo della cauzione provvisoria e di quello della garanzia fideiussoria definitiva è ridotto al 50% per i concorrenti in possesso della certificazione di qualità così come previsto dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016. Per usufruire di tale beneficio l'operatore economico dovrà inserire tra la documentazione amministrativa, **a pena di esclusione**, copia conforme all'originale della certificazione posseduta. **In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di tipo orizzontale, per poter usufruire del suddetto beneficio, la certificazione di qualità dovrà essere posseduta da ciascuna delle imprese raggruppate o consorziate, pena l'esclusione dalla gara.**

d) CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO debitamente sottoscritto a pena di esclusione dal legale rappresentante della ditta concorrente per accettazione delle condizioni in esso contenute.

In caso di raggruppamento o consorzio non ancora costituito, il capitolato va firmato da tutti gli operatori economici appartenenti al raggruppamento.

e) **DICHIARAZIONI BANCARIE**, rilasciate da due Istituti bancari o Intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/93, le quali attestino che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità

Nel caso di imprese raggruppate, raggruppande ovvero consorziate ciascuna delle imprese dovrà presentare almeno due dichiarazioni bancaria.

g) ATTESTATO COMPROVANTE L'AVVENUTO SOPRALLUOGO presso i locali oggetto del servizio.

Il Plico "B – documentazione tecnica" dovrà contenere la seguente documentazione:

- **una relazione/un progetto/un elaborato** contenente tutte le indicazioni necessarie per assegnare i punteggi di cui ai criteri indicati all'art. 12

La documentazione tecnica deve essere sottoscritta in tutte le pagine dal Titolare dell'Impresa individuale, Legale Rappresentante della Società, di consorzi artigiani, cooperativi, stabili, di consorzi e raggruppamenti già costituiti.

In caso di raggruppamento o consorzi di operatori economici **non ancora costituiti**, la documentazione tecnica dovrà essere firmata in tutte le pagine dai titolari o legali rappresentanti di tutti gli operatori temporaneamente raggruppati/consorziate e nel caso di consorzio non ordinario da tutte le imprese adibite all'esecuzione delle prestazioni, nonché dal consorzio stesso.

Nel caso in cui il concorrente ritenesse che le informazioni contenute nella relazione/progetto/elaborato presentato costituiscano segreti tecnici e commerciali, dovrà fornire **motivata e comprovata** dichiarazione specificando chiaramente quali sono le parti che contengono tali segreti.

In mancanza di tale dichiarazione, il diritto di accesso alla documentazione presentata sarà consentito senza alcuna esclusione a tutti i concorrenti partecipanti alla gara secondo i termini previsti dalla legge.

Si fa inoltre presente che ai sensi del comma 6 dell'art. 13 del d.lgs. 163/06 e s.m.i sarà comunque consentito, anche nel caso in cui sia stata fornita la suddetta dichiarazione, l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi.

Il Plico C dovrà contenere la seguente documentazione:

- L'OFFERTA, contenente il prezzo offerto, non superiore a quello posto a base di gara, ed il relativo ribasso percentuale, da indicare entrambi in cifre ed in lettere, sottoscritta dal Titolare dell'Impresa individuale, Legale Rappresentante della Società, di consorzi artigiani, cooperativi, stabili, di consorzi e raggruppamenti già costituiti.

In caso di discordanza sarà ritenuto valido il prezzo offerto espresso in lettere.

In caso di raggruppamento o consorzi di operatori economici **non ancora costituiti**, l'offerta dovrà essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di tutti gli operatori temporaneamente raggruppati/consorzati e nel caso di consorzio non ordinario da tutte le imprese adibite all'esecuzione delle prestazioni, nonché dal consorzio stesso.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta tecnica o economica, in quanto la mancanza di un documento di natura amministrativa di cui è richiesto l'inserimento all'interno del Plico "A) - documentazione amministrativa" comporterà l'esclusione del concorrente e non saranno considerate eventuali dichiarazioni prodotte dal concorrente stesso attestanti la presenza della documentazione mancante all'interno del plico B) o del plico C).

15) ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI:

La documentazione per partecipare alla gara è reperibile **sul sito internet del comune www.comune.terranova-da-sibari.cs.it**

Tutta la suddetta documentazione è consultabile e ritirabile presso l'ufficio " Amministrativo del Comune di Terranova da Sibari tel. 0981/955004 ubicato in Via Municipio, 4 – 87010 – TERRANOVA DA SIBARI (CS) – fino al giorno prima dalla data di scadenza di presentazione delle offerte indicata dal presente bando.

Le informazioni complementari e/o chiarimenti sul Bando di gara sul disciplinare e sul Capitolato Speciale di Appalto, potranno essere richieste alla Stazione Appaltante per iscritto indirizzate a "Servizio Amministrativo", oppure inviate alla seguente e-mail _____.

La stazione appaltante provvederà a rispondere, tramite e-mail, a tutti i quesiti pervenuti almeno 3 giorni

prima della data di scadenza per la presentazione dell'offerta.

16) DATA GARA, ESAME DOCUMENTAZIONE E APERTURA DELLE OFFERTE:

La procedura di gara avrà luogo in prima seduta pubblica, nella Residenza Comunale DI Terranova da Sibari i- Ufficio CUC Responsabile ING. Dott. D'amico Salvatore giorno: __/__/20__ con inizio alle ore:___ per l'esame di ammissibilità delle offerte.

La Commissione di gara avrà la facoltà di sospendere la prima seduta pubblica per riprenderla il giorno o giorni successivi. Della decisione di sospensione della seduta e della sua ripresa verrà data comunicazione durante la seduta medesima senza alcuna comunicazione ai concorrenti non presenti, i quali hanno l'obbligo di informarsi.

Alle sedute pubbliche può assistere chiunque ne sia interessato. La gara avrà inizio nell' ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti fosse presente.

Non si procederà al sorteggio qualora tutti gli operatori economici sorteggiati dimostrino i requisiti indicati nel presente bando, avendo allegato alla documentazione amministrativa anche la documentazione comprovante i requisiti medesimi.

In tal caso si procederà all'apertura del plico "B - Documentazione tecnica" al fine di identificarne il contenuto. Alla prima seduta può assistere chiunque ne sia interessato. La gara avrà inizio nell' ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti fosse presente.

Successivamente, la Commissione di gara procederà, in una o più sedute riservate, alla valutazione della documentazione tecnica dei concorrenti ammessi e all'assegnazione dei punteggi.

Successivamente, in seduta pubblica, la cui data, ora e luogo saranno comunicati alle imprese partecipanti esclusivamente a mezzo fax o posta elettronica certificata, si procederà a dare lettura dei punteggi attinenti

l'offerta tecnica ed all'apertura della busta C – “offerta economica”. Si procederà inizialmente alla verifica della correttezza dell'offerta presentata ed alla individuazione di eventuali offerte anomale secondo quanto previsto dell'art. 97 del D.lgs. n. 50/2016.

Escluse le eventuali offerte giudicate anomale, la Commissione di gara, successivamente (in una nuova seduta aperta al pubblico), attribuisce il punteggio sulla base del prezzo offerto dalle offerte rimaste in gara e procede a sommare i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, formando la graduatoria dei concorrenti ed aggiudicando il servizio al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

La richiesta di giustificazioni e di eventuali precisazioni avverrà esclusivamente tramite mail.

Nel caso non venga individuata alcuna offerta anomala, si procederà all'assegnazione del punteggio finale costituito dalla somma dei punteggi conseguiti per l'offerta tecnica ed economica.

Verrà quindi stilata la graduatoria e si procederà all'aggiudicazione provvisoria.

17) VALIDITÀ OFFERTA:

Gli offerenti possono svincolarsi dall'offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione se, per motivi imputabili all'Amministrazione, non si sia pervenuti alla stipula del contratto. L'Amministrazione può chiedere agli offerenti il differimento del suddetto termine

18) GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE:

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà essere costituita una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo netto contrattuale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Nel caso l'offerta di gara presentasse un ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta percentuale di ribasso; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente **la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile** e la sua operatività entro 15 giorni a "SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA" dell'Amministrazione.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra sanzione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo di appalto.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata del contratto e resterà comunque vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

19) AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO:

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'esito positivo degli accertamenti sulle dichiarazioni rese in sede di presentazione dell'offerta circa l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e circa il possesso dei requisiti di qualificazione.

In caso di accertata irregolarità dell'aggiudicatario, si procederà alla sua esclusione, alla riformulazione della graduatoria ed alla conseguente nuova aggiudicazione provvisoria, fatta salva l'applicazione delle sanzioni ulteriori previste dalla vigente normativa. L'aggiudicazione definitiva è formalizzata con apposito provvedimento dirigenziale. La stazione appaltante può decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3.

Il contratto non sarà comunque stipulato prima di _____ giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione definitiva, salvo quanto previsto all'art. 32, commi 10, 11, 12, 13 del D.Lgs. n. 50/2016. Le spese relative al contratto sono a totale carico dell'aggiudicatario. Dette spese sono qualificate, in via del tutto indicativa, in € _____

La stipula dovrà avere luogo entro 60 gg. dalla data di aggiudicazione definitiva; **il servizio potrà avere inizio anche sotto le riserve di legge previa redazione di apposito verbale di consegna.**

Il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della stazione appaltante.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà:

- a) Prestare la cauzione definitiva;
- b) Costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) Nel caso di ATI: presentazione di atto costitutivo;

20) SUBAPPALTO:

1. È vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

2. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

21) CONTROVERSIE:

Qualora insorgano controversie tra la Stazione Appaltante e la ditta aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del capitolato speciale di appalto e del conseguente contratto è esclusivamente competente il foro di CASTROVILLARI.

22) DISPOSIZIONI FINALI:

La stazione appaltante si riserva la facoltà di verificare il possesso dei requisiti di partecipazione anche in capo a soggetti non aggiudicatari.

L'aggiudicazione mentre sarà vincolante per la ditta concorrente sin dalla presentazione dell'offerta, non impegnerà l'Amministrazione se non dopo la verifica del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara ed aver adottato specifica determinazione di aggiudicazione definitiva.

Il presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla stessa o di rinviare la data senza che i concorrenti preavvisati possano accampare pretese al riguardo, anche nel caso in cui ragioni di pubblico interesse comporti variazioni agli obiettivi perseguiti.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore si applica l'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

Per quanto non espressamente previsto nel presente bando, si fa rinvio alle leggi e ai regolamenti in materia che si applicano per l'appalto dei servizi oggetto del presente bando, nonché al capitolato speciale di appalto.

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra la stazione appaltante e gli operatori economici avverranno tramite posta elettronica certificata ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. 50/2016

Ai sensi dell'art. 13 comma 1 del D.lgs 30.06.2003 n. 196, si comunica che in merito al procedimento instaurato con la presente gara:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono all'aggiudicazione del servizio in oggetto;
- il conferimento dei dati si configura come onere nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le dichiarazioni richieste; il rifiuto comporterà l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie alle quali i dati possono essere comunicati sono:
 - a) il personale interno implicato nel procedimento,
 - b) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara.
 - c) ogni altro soggetto che possa dimostrare interesse ai sensi della Legge 7.8.90 n. 241,
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03;
- soggetto attivo della raccolta dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Il responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 è il Dr. D'Amico Salvatore, Terranova da Sibari, li ____ 20____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO cuc
(Dr. D'Amico Salvatore)

