



*Area Amministrativa – Socio Assistenziale – Ufficio scuole*

Allegato 2

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE DI BEVAGNA E FRAZIONE CANTALUPO E DEL PRIMO ANNO DELLA SCUOLA PRIMARIA DI FRAZIONE CANTALUPO PERIODO: 09/01/2017 – 30/06/2018.**

**CIG. : 6839966680**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato disciplina lo svolgimento del servizio mensa per il periodo 09/01/2017 – 30/06/2018 a favore dei bambini della scuola dell’infanzia Bevagna Capoluogo e frazione Cantalupo per 5 giorni a settimana, ed a quelli della classe prima della scuola primaria di frazione Cantalupo per 2 giorni a settimana (la cui classe è formata da n. 17 alunni) unitamente a tutto il personale, docente e non docente, avente diritto come per legge.

Il servizio dovrà essere garantito nei mesi scolastici e comunque nel rispetto del calendario scolastico regionale ed in base al programma ed agli orari delle attività didattiche stabiliti dalla autorità scolastica locale.

Sulla base dell’anno scolastico 2015/2016, si può prevedere che il numero presunto dei pasti da somministrare annualmente presso entrambe le scuole dell’infanzia è di circa 21.195 suddivisi come segue:

Scuola dell’Infanzia Bevagna	10.245
Scuola dell’Infanzia Cantalupo	7.965
Docenti e personale ATA avente diritto	1.485
pasti classe prima primaria di Cantalupo: sono previsti 18 pasti al giorno per 2 giorni/settimana per circa pasti complessivi	1.500

Si precisa che il numero dei pasti previsti nella tabella sopra riportata è del tutto indicativo e non vincolante per l’Amministrazione in quanto il quantitativo annuo potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell’utenza o per modifica dell’orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente

capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, o per diverse scelte organizzative dell'Ente o dell'Istituto Scolastico, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Saranno pagati soltanto i pasti richiesti e forniti, senza garanzia di un numero minimo.

I responsabili delle scuole comunicheranno alla Ditta fornitrice, quotidianamente, entro le ore 9,30, i dati relativi al numero dei pasti da fornire.

In alternativa al normale pasto previsto da menù, la ditta aggiudicataria sarà tenuta alla preparazione di diete particolari.

**I suddetti servizi non sono appaltabili singolarmente: la partecipazione implica l'obbligo di fornire tutte le attività ricomprese nel servizio.**

Il servizio oggetto dell'appalto è disciplinato dai seguenti documenti:

- A) - Allegato 1 - Relazione – tecnico illustrativa;
- B) – Allegato 2 - Capitolato prestazionale;
- C) – Allegato 3 - Menù estivo ed invernale caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari ;
- D) - Allegato 4 - Grammaturre;
- E) – Allegato 5 - D.U.V.R.I.;
- F) – Allegato 6 - Protocollo di legalità;

## **ART.2 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO**

Il presente servizio comprende la fornitura delle merci, la preparazione, confezionamento, scodellamento e somministrazione pasti mediante il legame fresco-caldo (vale a dire senza utilizzo di cibi precotti) nonché preparazione del refettorio, pulizia e rigoverno dei locali cucina e degli arredi in uso, dei locali adibiti a refettorio, di tutte le attrezzature ed apparecchiature nonché lo svolgimento di eventuali altre attività inerenti il servizio.

I pasti dovranno essere preparati utilizzando le due cucine ubicate una all'interno della scuola dell'Infanzia di Bevagna e l'altra all'interno del Plesso scolastico di Cantalupo da personale della ditta aggiudicataria e con derrate approvvigionate dalla ditta stessa. A fronte di contingenti esigenze di carattere organizzativo e logistico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di utilizzare i locali destinati a cucina per finalità diverse. In tal caso o nel caso in cui una e/o entrambe le cucine comunali non possano funzionare per gravi motivi dovuti a situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie e disservizi occasionali (es. guasti improvvisi, anomalie dell'acqua, ecc. ) la ditta deve assicurare, senza variazioni di prezzo, la preparazione dei pasti presso un centro di cottura alternativo in proprietà (o in locazione), ubicato non oltre 30 km da Bevagna, ed in modo da raggiungere in un tempo massimo di 20 minuti la sede di consumo dei pasti. In tale caso i locali dovranno essere provvisti di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene, atte ad agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi comunali o dei servizi preposti ai controlli igienico – sanitari. La Ditta dovrà provvedere, pena la risoluzione del contratto, alla individuazione dei locali entro il termine assegnato dall'Amministrazione.

## **ART. 3 - PRESCRIZIONI DEL SERVIZIO**

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui, per nessuna ragione, esso potrà essere sospeso o abbandonato, tranne che per motivi di forza maggiore.

La ditta appaltatrice si impegna, comunque, a darne esecuzione a qualsiasi condizione ai sensi e per gli effetti della legge 146/1990.

In caso di sospensione o di abbandono ingiustificato, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi alla ditta per l'esecuzione, o attribuire provvisoriamente, ed in via d'urgenza, la fornitura del servizio mediante affidamento diretto ad altra impresa, con relative spese a carico della ditta inadempiente.

#### **ART. 4 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

I pasti dovranno essere cucinati e preparati presso i locali cucina e scodellati e somministrati nei refettori della scuola infanzia di Bevagna capoluogo sita in Piazza dell'Asilo per gli alunni della scuola infanzia di Bevagna e presso i locali della scuola infanzia di frazione Cantalupo per gli alunni della predetta infanzia e per quelli frequentanti la classe prima della primaria sempre di Cantalupo.

Il servizio dovrà essere effettuato per entrambe le scuole dell'infanzia per 5 giorni settimanali e per la classe prima della scuola primaria di frazione Cantalupo per 2 giorni a settimana (previsto il lunedì e giovedì) e comunque nel rispetto del calendario scolastico regionale.

Il pranzo dovrà essere servito ai seguenti orari:

<b>Scuole</b>	<b>Orario dei pasti</b>
Scuola dell'infanzia Bevagna e Cantalupo	12,00 – 12,40
Scuola primaria – classe prima Cantalupo Tempo modulare (lunedì-giovedì)	12,40 – 13,20

La preparazione, lo scodellamento e la somministrazione dei pasti agli alunni della scuola materna e della prima classe primaria di frazione Cantalupo dovranno avvenire in momenti distinti nel rispetto degli orari stabiliti dagli organi scolastici indicati nella tabella sopra riportata. In tale caso il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario.

La fornitura del servizio in oggetto dovrà essere eseguita con la scrupolosa osservanza di tutte le clausole contenute nel presente Capitolato prestazionale.

#### **ART. 5 - RILEVAZIONE PRESENZE NELLA MENSA SCOLASTICA**

1. Il personale addetto della ditta appaltatrice dovrà tenere apposito registro dove annotare giornalmente le presenze degli utenti specificando tra alunni, insegnanti e tipo di scuola; dovrà, altresì, provvedere al ritiro dei singoli buoni pasto dagli alunni che usufruiscono del servizio facendo all'uopo riferimento alle comunicazioni effettuate dal Comune anche in tema di eventuali esoneri o riduzioni. La Ditta si impegna a custodire e non diffondere qualsivoglia informazione inerente gli utenti di cui possa venire in possesso nel rispetto del D. Lgs 196/2003 e s.m.i. L'Amministrazione può disporre diversa organizzazione e/o accogliere proposte migliorative offerte in sede di gara.
2. Tali elenchi dovranno essere riconsegnati all'Ufficio Comunale di riferimento, all'inizio di ciascun mese. Essi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune alla Ditta appaltatrice.

#### **ART. 6 – ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Sono a carico del Comune i seguenti oneri:

- la messa a disposizione dei locali di proprietà comunale da adibire a cucina e refettorio in entrambi i plessi scolastici, senza che gli stessi possano essere utilizzati diversamente dalla loro destinazione. Nel loro utilizzo la ditta deve osservare le disposizioni del codice civile;

- tutti gli elettrodomestici, le attrezzature e le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e refettori alla data di inizio del contratto, che la Ditta dovrà prendere in carico previo controllo, sottoscrivendo l'apposito inventario. La ditta potrà integrarli a sue spese qualora lo ritenesse opportuno per la gestione del servizio.

La manutenzione ordinaria degli elettrodomestici, delle attrezzature e delle stoviglie dovrà essere effettuata dalla ditta, nel rispetto del principio di diligenza del buon padre di famiglia (art. 1804 c.c.).

Rimangono a carico dell'Ente appaltante, facendo salva eventuale azione di risarcimento per danni imputabili alla Ditta, causati dall'uso improprio dei medesimi, tutti gli oneri derivanti da:

- fornitura di energia elettrica, acqua e gas;
- manutenzione straordinaria dei locali;
- manutenzione straordinaria degli impianti idro-termo-elettrici.

## **ART. 7 - COMPETENZE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

1. Le competenze della Ditta aggiudicataria sono:

- acquisto, controllo, stoccaggio dei generi alimentari occorrenti per la produzione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche;
- preparazione e cottura dei pasti nelle sedi di cui all'art. 2, comma 2; trasporto e consegna dei pasti nella sede scolastica nell'eventualità di diversa organizzazione del servizio previsto all'art. 1 del presente capitolato;
- lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie, ecc....;
- verifica che le attrezzature siano sufficienti ed idonee, funzionanti e regolari secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 e, in caso contrario, provvedere a sostituirle o integrarle a propria cura e spese. La Ditta appaltatrice curerà diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione degli impianti e delle attrezzature ad essa affidate e da essa integrate e ne curerà la manutenzione a proprie spese. Per "manutenzione" si intendono tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti e delle attrezzature dei centri cottura, la sostituzione di guarnizioni, manopole, rubinetterie, lampade, eventuali riparazioni o sostituzioni di eventuali componenti di attrezzature, interventi di pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione;
- fornitura del materiale di consumo monouso: tovaglie, bicchieri, piatti, posate, ecc.;
- pulizia e riassetto dei locali cucina e degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta appaltatrice;
- fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale operante nelle mense scolastiche (grembiuli, guanti, mascherine, calzari, ecc);
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso e a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi;
- realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii.;

- effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal presente capitolato e delle altre analisi proposte;
  - messa a disposizione di un responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal presente Capitolato;
  - osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
  - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.
2. Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:
- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
  - al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
  - in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.
  - garantire i pasti per eventuali servizi aggiuntivi richiesti, quali ad esempio, doppio turno, altri casi non previsti. I pasti forniti in tale ipotesi possono essere pagati al gestore direttamente dal privato.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di affidare al soggetto aggiudicatario servizi complementari che saranno oggetto di separato accordo.
4. E' fatto divieto assoluto al gestore preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio in oggetto, fatto salvo di esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione comunale.
5. Per i **casi di emergenza** dovuti a momentanea inagibilità della cucina o in caso di gravi imprevisti, il concorrente dovrà disporre di un centro cottura autorizzato ai sensi della normativa vigente in materia.

## **ART. 8 - PREPARAZIONE DEI PASTI E REGOLE GENERALI DEL SERVIZIO**

1. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della Asl e alle caratteristiche qualitative previste nelle Tabelle merceologiche (Specifiche Tecniche).
2. I **menù** e le **caratteristiche merceologiche degli alimenti** sono previsti nelle Specifiche tecniche allegate al presente capitolato. I menù potranno essere oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni fornite dalla competente Asl. In tal caso l'Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L'eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell'offerta.
3. Il pasto tipo sarà composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione o dolce, pane, acqua minerale naturale.
4. La ditta dovrà inoltre, provvedere a fornire cestini da viaggio per gite scolastiche o altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovagliette e tovaglioli.

5. I pasti del menù non sono sostituibili se non con altri equivalenti e, comunque da concordare con l'amministrazione comunale, tramite l'ufficio preposto.

6. I cibi residuati al termine dei turni giornalieri non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere smaltiti entro il giorno stesso.

7. Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente, garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso la cucina;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie, del peso superiore a 2/3 kg;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- L'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.
- Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- I contenitori devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);
- I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e i + 4°C;
- I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, polpettone, lessi, roast beef) il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 6° C.
- Prima di effettuare la distribuzione dei pasti, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze;
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua;

Non devono essere utilizzati:

- Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale;
- Le carni al sangue;
- Le carni congelate o premacinata;
- Prodotti di V gamma
- Cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM)
- Il dado da brodo contenente glutammato,
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Residui dei pasti dei giorni precedenti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti,

Da evitare il soffritto, che verrà sostituito con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti. Gli arrostiti e stufati per essere manipolati dopo la cottura (tagliati e sporzionati) devono essere raffreddati completamente con l'uso di un abbattitore di temperatura.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della ditta appaltatrice.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

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

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

10. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

11. L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo

- produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo alla temperatura di 0°C a +4°C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico sanitari. Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, deve essere rappresentativo di ogni produzione, ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi.

12. Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

13. Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Gli addetti alla cucina devono essere adeguatamente formati sui rischi igienici derivanti dall'attività mediante corsi specifici; devono inoltre essere informati sulle caratteristiche nutrizionali dei vari alimenti in modo da avere la possibilità di:

- registrare atteggiamenti dei bambini nei confronti dei menù e delle possibili variazioni dello stesso;
- di promuovere iniziative di educazione alimentare;
- facilitare l'accettazione dei menù da parte dei bambini.

#### **ART. 9 - VARIAZIONE E DIETE SPECIALI**

1. La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

2. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale di circa il 5%, anche esclusivamente vegetariano così come previsto dall'art. 50 della L.R. n. 12 del 09.4.2015, dei pasti del plesso così composto:

- primo piatto, pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva, o con burro, minestrina con brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino ecc..) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse;

3. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranza alimentare o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di alcuni alimenti dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in apposite vaschette monoporzione sigillate o comunque in modalità tali da essere perfettamente riconoscibili dal personale addetto alla distribuzione.

4. Il soggetto appaltatore dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

#### **ART.10 - PRODOTTI BIOLOGICI**

1. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nelle specifiche tecniche accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche certificate ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE N. 2092/91 e ss.mm.ii., Legge 526/99, art. 10, comma 7 e ss.mm.ii).



2. L'Amministrazione Comunale richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico") e prodotti locali a filiera corta. Con il termine "prodotti tipici" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).

3. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire ulteriori prodotti "biologici", "a filiera corta", "tipici" o "tradizionali" in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato; in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

4. Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

5. Inoltre nel rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui all'allegato 1 pubblicato sulla G.U. n. 220 del 21/09/2011, sia al fine di tutela ambientale che della salute umana, si sottolinea l'importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche).

Inoltre, le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate alle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

#### **ART.11 - PERSONALE**

Il servizio dovrà essere svolto da personale dipendente della ditta appaltatrice, la quale si impegna a garantire la stabilità degli operatori impiegati, ai sensi dell'art. 346 e seguenti del vigente contratto di lavoro del turismo/comparto pubblici esercizi. Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'aggiudicatario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'appalto, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli eventuali accordi integrativi territoriali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. Il comune potrà richiedere all'aggiudicatario in qualsiasi momento l'esibizione della relativa documentazione.

Il personale addetto al servizio, in regola con le normative sanitarie vigenti, dovrà indossare una divisa in ottime condizioni igieniche, che riporti il simbolo, il logo od altra indicazione della ditta appaltatrice e tutti i dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa vigente.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune o a terzi.

Dovranno essere adottate tutte le misure necessarie per garantire la salvaguardia dell'incolumità degli addetti e dei terzi.

L'appaltatore si impegna inoltre all'osservanza puntuale della normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e degli alimenti.

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale dovranno essere affidati ad un referente per la gestione del contratto, con mansioni di interlocutore diretto, anche in caso di consorzio. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio. La consistenza numerica ed i nominativi del personale impiegato nella gestione del servizio oggetto del presente appalto, la loro qualifica, nonché tutte le eventuali variazioni, in caso di richiesta, dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

La consistenza numerica del personale impiegato nel servizio, al fine di assicurarne la qualità ed efficienza, dovrà essere sempre tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

Tutto il personale dovrà mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso e dovrà uniformarsi alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale e agli ordini impartiti dalla ditta aggiudicataria stessa e conforme agli obblighi previsti dal codice comportamentale per tutti i dipendenti del Comune di Bevagna redatto ai sensi dell'art. 2 del DPR 62/2013.

L'affidatario è tenuto al rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 39/2014e s.m.i. attuativo della direttiva Europea 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile al riguardo dovrà produrre apposita certificazione comprovante l'assenza di condanne per i reati di cui agli articoli 600-bis, ter, quater, quinquies, undicies del codice penale per il personale che intende impiegare nel rapporto contrattuale con il Comune di Bevagna.

In sede di gara la ditta dovrà dichiarare di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi riguardanti il diritto al lavoro dei disabili sancito dalla legge 12/03/1999, n. 68.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti, quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

## **ART. 12 - CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE**

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti di anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

Ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. 50/2016, rilevate le esigenze sociali presenti sul territorio relativamente alla presenza di situazioni di svantaggio lavorativo, ed al fine di perseguirne un miglioramento può essere utilizzato anche un soggetto svantaggiato ai sensi della legge 381/1991.

## **ART.13 - ADEMPIMENTI PER LA SICUREZZA - DUVRI**

In seguito all'affidamento dell'incarico, il datore di lavoro assegnatario dovrà:

- comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza;
- redigere e consegnare al comune il DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi specifico) riferito alle attività svolte dal proprio personale in relazione al servizio affidato, ai fini dell'eventuale aggiornamento del DUVRI allegato al presente capitolato;

Si precisa che in riferimento alle previsioni dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08, occorre evidenziare che, a seguito di una ricognizione dei possibili rischi di interferenza, è stata verificata la presenza di "contatti rischiosi", prevalentemente a basso rischio, tra i soggetti coinvolti nel servizio.

Tali rischi sono stati analizzati nel DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), con il quale sono stati anche quantificati in € 140,00 oltre IVA 22% gli oneri relativi alla risoluzione delle interferenze ai fini della sicurezza per la durata triennale dell'appalto.

#### **ART. 14 - NORME IGIENICHE**

1. Tutte le operazioni inerenti alla organizzazione, produzione, distribuzione pasti, riassetto e sanificazione della cucina e delle relative zone di pertinenza, nel lavaggio del materiale di consumo e in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio sono a carico della Ditta appaltatrice. La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti, quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii..

#### **Applicazione del sistema HACCP**

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato per il servizio oggetto dell'appalto.

Tale documento deve tener conto di quanto stabilito nel presente capitolato, essere personalizzato per la specifica realtà di Bevagna e contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici e a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà (procedure, criteri di valutazione dei fornitori, schede di registrazione dati, frequenza analisi chimiche e microbiologiche, strumentazioni utilizzate nei controlli, indicazione di tecnici od organismi tecnici responsabili del controllo). Una copia del manuale di autocontrollo deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'inizio del Servizio.

La Ditta appaltatrice deve provvedere a dotare il centro cottura ed il refettorio di un termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura. In particolare devono essere registrate giornalmente le temperature degli impianti frigoriferi e degli alimenti a rischio (lasagne, piatti a base di carne, pesce, ecc...) in fase di cottura, conservazione a caldo e a freddo ed in distribuzione.

#### **Trasporto materie prime**

I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali; devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari e per i surgelati.

Ai sensi del punto 5.3.3 "Trasporti" dell'Allegato 1 (C.A.M.) l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci. L'offerente deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

#### **Trasporto pasti in caso di veicolazione**

Le attrezzature per l'eventuale veicolazione, trasporto e conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alle prescrizioni di legge e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65° e 70° C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi che deve essere compresa tra 4°C e 8°C. La ditta appaltatrice, una volta preparati i pasti, dovrà consegnarli a ciascuna delle scuole indicate, negli orari e secondo le modalità in uso per ciascuna scuola, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e

comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Fra il termine del confezionamento dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo di tempo superiore a 20 minuti.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. E' a completo carico del soggetto appaltatore l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

Per il trasporto di detti contenitori dovranno essere utilizzati automezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Gli stessi automezzi dovranno essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

Il soggetto appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

### **Ricevimento e stoccaggio materie prime**

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento. Le consegne devono avvenire lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.

### **Preparazione pasti**

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

Oltre a quanto previsto all'art.7 del presente capitolato, si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- 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;
- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare per la preparazione stessa;
- dopo la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a 75° C per almeno 10 minuti;
- i prodotti alimentari in fase anche limitata di sosta devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
- le derrate conservate in frigorifero devono essere tolte dal frigorifero solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- tutti i prodotti congelati e/surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura. E' vietato il congelamento in proprio;
- la razionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo

- nella giornata precedente;
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
  - le verdure e la frutta crude, da consumarsi tali e quali o destinate a subire operazioni di taglio o grattugia, devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati e poi riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione.

### **Pulizia e Sanificazione**

La Ditta si impegna ad elaborare e applicare a proprie spese un programma di pulizia e sanificazione dei locali della cucina e delle pertinenze, pienamente conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii., indicante le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi.

La Ditta deve fornire tutti i prodotti necessari per la pulizia del centro di cottura e relative zone di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici dedicati al proprio personale. Inoltre deve fornire nel centro di cottura e nei servizi igienici riservati al proprio personale, sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso e carta igienica. Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. Tutto il materiale di sanificazione deve essere custodito in apposito armadio chiuso. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione della mensa a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Le pulizie devono svolgersi al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento ed iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o magazzini. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato. Dei prodotti per le pulizie devono essere allegate le relative schede tecniche di sicurezza.

### **Interventi di disinfezione e disinfestazione**

La Ditta deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità. Il monitoraggio e gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in orari di non svolgimento del servizio, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse "esche a cielo aperto".

### **Destinazione del cibo non somministrato**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della legge 155/2003 recante "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

### **Raccolta dei rifiuti**

La raccolta dei rifiuti deve essere il più possibile differenziata e devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta appaltatrice e convogliati separatamente secondo le disposizioni

vigenti in materia e coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). E' a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale integrazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

### **ART. 15 - CONTROLLI**

1. La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato. E' facoltà dell'Amministrazione comunale, anche mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, effettuare, in qualsiasi momento con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso le cucine al fine di verificare le modalità di preparazione dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate.

2. I controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento sia sul personale impiegato nell'appalto, sulle attrezzature e sui locali ai sensi delle vigenti disposizioni, eventualmente anche con analisi di laboratorio. In particolare verranno prese in considerazione: le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili; le procedure di sanificazione, il personale (organico, stato igienico, comportamento, professionalità), le caratteristiche quali e quantitative delle derrate, le modalità di conservazione degli alimenti, le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti, l'osservanza delle norme previste dal Capitolato.

3. Il soggetto appaltatore deve rispettare per tutta la vigenza del contratto gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

4. Il soggetto appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

5. La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

6. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio.

7. Il soggetto appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs 193/2007 e ss.mm. ii.

### **ART. 16 - SUB-APPALTO**

1. L'intendimento di avvalersi del subappalto deve essere espresso all'atto dell'offerta nei modi di legge art. 105 D.Lgs. 50/2016 e secondo quanto richiesto dal bando di gara e dal disciplinare, pena l'inammissibilità del ricorso al subappalto stesso. In mancanza di tali indicazioni il successivo subappalto è vietato.

2. L'effettivo ricorso al subappalto è comunque sottoposto alle condizioni e modalità previste dall'art.105 del D.Lgs. 50/2016. In particolare la quota parte subappaltabile non può essere superiore al 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto. Il subappalto non comporta modificazione agli obblighi ed oneri della ditta appaltatrice, la quale rimane responsabile nei confronti del Comune

della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata. In ogni caso l'Amministrazione Comunale rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il sub appaltatore, per cui tutti gli adempimenti di legge e responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno capo esclusivamente all'appaltatore. Per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto, l'appaltatore è responsabile in solido dell'osservanza dei contratti collettivi e degli adempimenti in materia di sicurezza previsti dalla normativa vigente da parte del subappaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

## **ARTICOLO 17 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. La cessione del contratto è vietata, a pena di nullità, sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto. E' vietato cedere anche parzialmente i servizi, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della garanzia a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune e fatti salvi i maggiori danni accertati.
2. Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.
3. Nel caso di cessioni di azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni d'impresa si applica quanto previsto dall'art. 106 c.1 lett.d) punto 2) del D.Lgs. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà effettuare adeguata comunicazione al Comune che dovrà procedere alla verifica che il subentrante risulti in possesso di tutti i requisiti di aggiudicazione ai sensi di legge

## **ART. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

L'Ente Appaltante corrisponderà alla Ditta appaltatrice l'importo a pasto indicato nell'offerta economica, risultante dal ribasso offerto, che sarà moltiplicato per il numero dei pasti erogati, che risulterà da apposita documentazione. Il corrispettivo offerto resterà invariato e valido per tutta la durata del contratto.

Alla liquidazione del corrispettivo si procederà, previa verifica della effettività del servizio reso, entro trenta giorni dal ricevimento al protocollo comunale di fattura elettronica rispondente alle norme di legge, con specificato il CIG del contratto sottoscritto con l'amministrazione, la descrizione del servizio, il numero di pasti somministrati. Le fatture dovranno riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti" (art. 2 del Decreto MEF del 23/01/2015) in quanto all'aggiudicatario sarà pagato il solo corrispettivo imponibile mentre la quota relativa dell'IVA verrà versata direttamente all'Erario.

Sono a carico dell'aggiudicatario le relative commissioni bancarie.

In particolare tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche in via non esclusiva, e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, che dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo gara. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituirà causa di risoluzione del contratto.

A tal fine l'appaltatore sarà tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, o, nel caso di conti correnti già esistenti, all'atto della loro destinazione alla funzione di conto corrente dedicato, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi. Nello specifico l'appaltatore sarà tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi del conto corrente dedicato, mediante compilazione del modello all'uopo predisposto dalla stessa, prima della sottoscrizione del contratto.

Il mancato assolvimento degli obblighi di cui al citato art. 3 della Legge n. 136/2010 costituirà titolo per l'applicazione delle sanzioni contemplate dall'art. 6 della Legge medesima.

## ART. 19 - PENALI PER INADEMPIENZE

1. Il soggetto appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché gli obblighi contrattuali derivanti dall'accettazione del presente Capitolato speciale.

2. Ai fini dell'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, concedendo al soggetto appaltatore un termine di almeno 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Qualora il termine assegnato trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, il Comune provvederà ad applicare la penale, che potrà concretarsi nella riduzione di pari importo dalla fatturazione di servizio.

3. Il pagamento delle penali o la risoluzione del contratto non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo del 10% dei corrispettivi dovuti.

4. Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("*clausola risolutiva*"). Le sanzioni saranno le seguenti:

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dal Comune: €500,00;
- b) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: €500,00;
- c) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: €500,00;
- d) preavviso di sciopero non comunicato: €250,00;
- e) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie, alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: da €500,00 a €1.500,00;
- f) ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da €250,00 a €1.000,00.

## ART. 20- DURATA DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto: 09 gennaio 2017 – 30/06/2018 il cui inizio e termine per ogni plesso avrà luogo nel rispetto del calendario scolastico regionale ed in base al programma ed agli orari delle attività didattiche stabiliti dalla autorità scolastica locale. **La data iniziale si avrà con l'effettivo inizio del servizio a conclusione delle procedure di gara.**

Eventuali proroghe al presente appalto si intendono concesse soltanto ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.,

Il Comune si riserva la facoltà di ulteriore affidamento a titolo di ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63 comma 5, del D.Lgs. 50/2016 per un ulteriore anno e con possibilità di affidamento di servizi analoghi all'operatore aggiudicatario. Tale facoltà verrà esercitata entro la scadenza del contratto iniziale, ove il Comune ravvisi l'esistenza di un interesse pubblico alla prosecuzione del rapporto, lo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità e non vi siano state contestazioni rilevanti, sotto il profilo della qualità, efficacia ed



efficienza nel corso del primo periodo di esecuzione dell'appalto. Ai fini della ripetizione del servizio il Comune verificherà, altresì, attraverso apposita indagine di mercato, che i prezzi praticati dall'appaltatore siano ancora congrui anche ai fini di una eventuale rinegoziazione.

## ART. 21 - GARANZIE

Ai fini della partecipazione al presente appalto deve essere costituita, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, una cauzione provvisoria pari all'1% del valore stimato dell'appalto, valida per almeno 180 giorni. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario. Essa è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto. A garanzia di tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato, entro 30 gg. dall'aggiudicazione l'affidatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, garanzia definitiva, pari al 5% dell'importo complessivo, che dovrà avere validità fino al termine de contratto.

Si precisa che l'importo delle cauzioni si considera già ridotto del 50%, come previsto per gli operatori in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee **della serie UNI CEI ISO 9000, in quanto il possesso della certificazione di qualità è condizione di partecipazione alla presente procedura.** La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'appaltatore. In ogni caso resta al comune pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il Comune di Bevagna dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo.

## ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva espressa") costituiscono cause di risoluzione del contratto di servizio il verificarsi delle seguenti fattispecie:

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione attività del soggetto appaltatore;
- b) gravi violazioni o inosservanze delle disposizioni legislative, regolamentari e del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- c) apertura di procedura concorsuale a carico dell'impresa appaltatrice;
- d) gravi violazioni o inosservanze delle norme del presente capitolato in merito alle caratteristiche merceologiche;
- e) mancata osservanza o applicazione del sistema di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n.193/2007 e ss.mm.ii. (HACCP);
- f) verificarsi di gravi casi di tossinfezione provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dal soggetto appaltatore;
- g) inosservanza della normativa relativa alla gestione del personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- h) immotivata interruzione del servizio;
- i) sub-appalto non autorizzato di servizi o cessione del contratto;
- j) ripetuta violazione delle norme sulla sicurezza sul lavoro e sulla prevenzione degli infortuni;
- k) grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- l) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- m) stabili inadempimenti agli obblighi contrattuali da cui derivino ripetute applicazioni delle penalità
- n) violazione degli obblighi previsti dalla Legge n. 136/2010 in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari;

o) violazione del Protocollo di Legalità in materia di contratti pubblici regionali;

p) violazione del Codice di Comportamento.

Resta inteso che l'Amministrazione si riserva di segnalare all'Autorità Nazionale Anticorruzione eventuali inadempimenti che abbiano portato alla risoluzione del Contratto, nonché di valutare gli stessi come grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate all'Aggiudicatario, ai sensi dell'art. 80, comma 5 del d.lgs. 50/2016.

2. In tutti i casi sopra elencati, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, assegnando al soggetto appaltatore un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Trascorso inutilmente il termine assegnato, o ritenute infondate le controdeduzioni addotte, il contratto si intenderà risolto di diritto se il Comune darà comunicazione, con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. Con la risoluzione del contratto, il Comune è autorizzato, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno subito.

In tal caso sarà a carico della ditta appaltatrice ogni maggiore spesa che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso

### **ART. 23 - RECESSO**

E' facoltà dell'Amministrazione recedere dal Contratto di appalto ex art. 1373 del Codice Civile, anche se è già iniziata la prestazione del servizio; tale facoltà verrà esercitata per iscritto mediante invio all'appaltatore di apposita comunicazione a mezzo di posta elettronica certificata, la quale dovrà pervenire almeno un mese prima della data del recesso, in tal caso l'Amministrazione si obbliga a pagare all'appaltatore unicamente le prestazioni già correttamente eseguite o in corso di esecuzione al momento del recesso. A tal fine l'Aggiudicatario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice civile. Inoltre, ai sensi dell'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012, convertito in legge 135/2012, l'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal Contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto Contratto siano migliorativi rispetto a quelli del Contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della le

### **ARTICOLO 24 - RESPONSABILITÀ CIVILE**

Con la stipula del Contratto, l'Aggiudicatario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni cagionati dall'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili all'Aggiudicatario stesso, anche se eseguite da parte di terzi, eventualmente subiti da parte di persone o beni. L'Aggiudicatario si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione, per quanto di rispettiva competenza, dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione ai danni derivanti dall'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

### **ART. 25 - STIPULAZIONE ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Il rapporto tra il Comune e l'impresa aggiudicataria si perfeziona con la stipulazione del contratto ai sensi dell'art.32 del D.Lgs.50/2016 e della normativa vigente in materia, entro i termini e dopo le verifiche di legge, previa esibizione dei documenti richiesti e versamento delle spese e diritti contrattuali, a totale carico dell'aggiudicatario. Ove tale termine non venga rispettato, senza giustificati motivi, il Comune potrà dichiarare unilateralmente l'impresa decaduta dall'aggiudicazione

ed aggiudicare quindi il servizio all'impresa seconda in graduatoria.

2. La stipulazione del contratto è subordinata all'avvenuta costituzione della cauzione definitiva.

3. Il valore del contratto è quello risultante dall'aggiudicazione e si intende comprensivo di tutti i servizi, le prestazioni e le spese necessarie per la completa esecuzione del servizio nonché qualsiasi onere, espresso e non, inerente e conseguente il servizio. L'Ente non si avvale della facoltà di revisione prezzi di cui all'art.106 c.1 lett.a) del D.Lgs. 50/2016.

Faranno parte integrante del contratto, il presente Capitolato prestazionale, il Menù – Grammature, Tabelle Merceologiche, D.U.V.R.I., il protocollo di legalità e l'offerta economica presentata dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara.

## ARTICOLO 26 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

1. Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016.

Il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà aggiudicato tramite procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri:

- Offerta tecnica: max punti 70

- Offerta economica: max punti 30.

ripartendo i suddetti punti a disposizione della Commissione di gara nel modo seguente:

### offerta tecnica punteggio massimo di 70 punti

<b>Esperienza nel settore della ristorazione scolastica</b>	Fino a 4 anni	pt. 4	Max pt. 20
	Superiore a 4 e fino a 7 anni	pt. 7	
	Superiore a 7 e fino a 10 anni	pt. 9	
	Superiore a 10 e fino a 15 anni	pt. 15	
	Oltre 15 anni	pt. 20	
<b>Numero totale pasti confezionati nell'a.s. 2015/2016</b>	Inferiore a 20.000 pasti	pt. 2	Max pt. 10
	Da 20.001 a 25.000 pasti	pt. 3	
	Da 25.001 a 36.000 pasti	pt. 4	
	Oltre 36.000 pasti	pt. 10	
<b>Ubicazione del centro di cottura, da utilizzare in caso di emergenza, entro 30 Km da Bevagna capoluogo</b>	Entro 15 Km.	pt. 10	Max pt. 10
	Da 15,01 a 25,00 Km.	pt. 6	
	Da 25,01 a 30,00 Km.	pt. 4	
<b>PASTI GRATUITI PER ALUNNI DISAGIATI</b>  <b>Indicare il numero mensile dei pasti gratuiti offerti per alunni disagiati:</b>	nessuna offerta	pt. 0	Max pt. 10
	n. 1 pasto offerto	pt. 2	
	n. 2 pasti offerti	pt. 4	
	n. 3 pasti offerti	pt. 6	
	n. 4 pasti offerti	pt. 8	
	oltre 4 pasti offerti	pt. 10	
<b>MISURE PER IL CONTENIMENTO DELL'IMPATTO AMBIENTALE</b>	Illustrazione del progetto volto all'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici (es. caratteristiche dei prodotti a perdere, gestione dei rifiuti di lavorazione, utilizzo di prodotti quali detersivi ecologici, ecc.) indicandone i reali benefici sull'ambiente e i calcoli atti a		Max pt. 10

	dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO2, riduzione del rumore, ecc.).											
<b>Fornitura di prodotti locali a filiera corta</b>	<table> <tr> <td>Olio</td> <td>pt. 1</td> </tr> <tr> <td>Pane</td> <td>pt. 1</td> </tr> <tr> <td>Frutta</td> <td>pt. 1</td> </tr> <tr> <td>Verdure/ortaggi</td> <td>pt. 1</td> </tr> <tr> <td>Uova</td> <td>pt. 1</td> </tr> </table>	Olio	pt. 1	Pane	pt. 1	Frutta	pt. 1	Verdure/ortaggi	pt. 1	Uova	pt. 1	Max pt. 5
Olio	pt. 1											
Pane	pt. 1											
Frutta	pt. 1											
Verdure/ortaggi	pt. 1											
Uova	pt. 1											
<b>RECUPERO E RIUTILIZZAZIONE DEL CIBO INTEGRO</b>	Illustrare il progetto contenente le modalità di recupero e riutilizzo del cibo integro e non consumato nelle mense scolastiche, anche a favore di persone bisognose segnalate dal servizio sociale comunale, data di avvio e modalità di svolgimento del progetto.	Max pt. 5										

- **offerta economica punteggio massimo di 30 punti**

All'offerta che presenterà il ribasso percentuale più alto e, quindi, il prezzo più basso saranno assegnati 30 punti. Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i * C}{P_o}$$

Po

Dove:

X= punteggio da attribuire

Pi= Punteggio più basso

C= punteggio massimo

Po= prezzo offerto

**In riferimento alle disposizioni di cui all'art. 95, comma 10 del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 le imprese partecipanti dovranno indicare nella loro offerta gli eventuali oneri di sicurezza da rischio specifico o aziendali riferibili alla esecuzione dell'appalto, pena l'esclusione dalla gara.**

2. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta sempre che sia ritenuta valida e congrua ai sensi di legge.

3. Tutti gli elementi dell'offerta qualitativa forniti dall'impresa aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi recepiti integralmente nel contratto.

4. L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata, con le modalità di cui al disciplinare di gara ai sensi della normativa vigente e delle Linee guida ANAC in materia di offerta

economicamente più vantaggiosa, da apposita Commissione di aggiudicazione nominata ai sensi dell'art.77 del D.Lgs. 50/2016.

5. Il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto è pari ad €4,03, oltre Iva;

6. Il prezzo dovuto verrà corrisposto in base ai pasti effettivamente erogati;

## **ART. 27 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO**

### **Soggetti ammessi a partecipare**

Operatori economici ex art. 45 D.Lgs. n. 50/2016 (è ammessa la partecipazione di cooperative, società ed imprese nonché raggruppamenti e consorzi dei suddetti soggetti).

Saranno invitati a partecipare alla gara esclusivamente gli operatori che abbiano presentato regolare manifestazione d'interesse, entro i termini e secondo le modalità indicate nell'apposito avviso.

### **Requisiti di ordine generale**

- iscrizione al Registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per le attività oggetto dell'appalto;

- insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento, ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

- essere in regola, ai sensi dell'art 17 della L. 68/1999, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni ivi contenute, oppure non essere soggetto a tali obblighi;

- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore;

- essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi ed aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;

- applicare ai lavoratori dipendenti ed anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali;

- essere inoltre in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale e di qualificazione previsti dalle leggi vigenti per l'esercizio del servizio oggetto d'appalto.;

- non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex-dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Bevagna nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto" così come disposto dal - Piano Triennale Prevenzione Corruzione del Comune di Bevagna;

### **Requisiti di ordine speciale**

Sono richiesti i seguenti specifici requisiti di ordine speciale, il cui possesso dovrà essere dimostrato, ai fini della partecipazione alla procedura, mediante dichiarazione sostitutiva di cui al D.P.R. 445/2000 ss.mm.ii, presentata con la domanda di partecipazione:

Requisiti di capacità economico – finanziaria:

- avere fatturato nel triennio precedente alla gara, ad Amministrazioni Pubbliche e/o Istituti di istruzione paritari convenzionati (scuole infanzia, primaria o secondaria di primo grado), un numero complessivo di almeno 36.000 pasti di ristorazione scolastica, pari ad almeno 18.000 pasti medi annui.

- avere un fatturato d'impresa relativo al servizio oggetto dell'appalto, con riferimento all'ultimo triennio non inferiore ad € 150.000,00.

In caso di Raggruppamento Temporaneo e di consorzi, i requisiti di ordine speciale di capacità economico-finanziaria devono essere specificatamente riferiti a tutte le imprese raggruppate o consorziate e devono essere posseduti, in relazione alla propria quota di partecipazione, dall'impresa mandataria o dall'impresa consorziata che svolgerà l'appalto, nella misura minima del 40% di quanto richiesto, mentre la restante percentuale del 60% deve essere posseduta cumulativamente dalle altre imprese mandanti o dalle altre imprese consorziate, nella misura minima per ciascuna di esse pari al

10% di quanto richiesto, e l'impresa mandataria deve in ogni caso possedere i requisiti in misura maggioritaria.

### **Requisiti di capacità tecniche e professionali:**

- essere in possesso di certificazione di qualità, specifica per il sito di produzione interessato, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008;
- avere un cuoco, con esperienza almeno triennale con la funzione di coordinamento delle due cucine (Bevagna capoluogo e frazione Cantalupo), competente a prendere decisioni operative, reperibile telefonicamente dalle ore 8.00 alle ore 15.00 di tutti i giorni feriali;
- avere un referente per la gestione del contratto/referente sociale dell'appalto, con esperienza almeno triennale in tale ruolo con riferimento alla ristorazione scolastica, competente a monitorare il buon andamento del servizio e verificare l'idoneità del personale utilizzato e la conformità delle prestazioni svolte per i servizi oggetto di appalto.

= In caso di consorzi o raggruppamenti i sopradescritti requisiti di capacità tecniche e professionali debbono essere posseduti dall'impresa indicata come esecutrice dell'appalto, pena l'esclusione dalla procedura.

### Requisiti per l'esecuzione del contratto.

Ai sensi dell'articolo 50 del D. Lgs. 50/2016, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti d'anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

Ai sensi dell'articolo 100 del D. Lgs. 50/2016, rilevate le esigenze sociali presenti sul territorio relativamente alla presenza di situazioni di svantaggio lavorativo, ed al fine di perseguirne un miglioramento, può essere impiegata una persona che risponda ai requisiti di cui all'articolo 4 comma 1 della L. 381/1991 ("persone svantaggiate" o "persone disabili");

## **ARTICOLO 28 - INFORMATIVA PRIVACY – ACCESSO AGLI ATTI E RISERVATEZZA**

1. Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione di dati personali” e ss.mm.ii., si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di conferire i dati e di autorizzarne il trattamento in conformità a quanto prescritto dal d.lgs. n. 196/2003 s.m.i. comporta l'esclusione dalla gara e/o la decadenza dall'aggiudicazione nonché la risoluzione del contratto eventualmente stipulato;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono il personale interno del Comune di Bevagna;  
il personale della CUC, per motivi di servizio,
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D.Lgs.196/2003 e ss.mm.ii..

2. Il titolare del trattamento è:

- a) la CUC, per quanto concerne i dati conferiti dai concorrenti ai fini dello svolgimento della procedura di gara. Responsabile del trattamento dei dati è la Centrale Unica di committenza,
- b) il Comune di Bevagna, per quanto concerne i dati conferiti dall'impresa aggiudicataria ai fini dell'esecuzione del contratto; Responsabile del trattamento dati Responsabile di Area competente;

3. Ai sensi dell'art. 53, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016 l'accesso agli atti è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;

- in relazione alle offerte, fino all'approvazione dell'aggiudicazione;  
- in relazione al procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione definitiva.  
Ai sensi dell'art. 53, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 sono esclusi il diritto di accesso e ogni forma di divulgazione in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.  
E' comunque consentito l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi.

4. Qualora i soggetti di cui sopra intendano far valere i diritti così come previsti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. e, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di richiederne la rettifica, l'aggiornamento, la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi, potranno rivolgersi al Responsabile del trattamento dei dati: di cui al precedente comma 2 lett.a).

#### **ARTICOLO 29 - RISPETTO LEGGE 190/2012 E SS.MM.II.**

1. Ai sensi e per gli effetti della legge 190/2012 i concorrenti, ai fini della utile partecipazione alla procedura di gara finalizzata all'aggiudicazione del presente appalto, devono espressamente dichiarare: che presso la medesima impresa aggiudicataria non svolgono attività lavorativa o professionale, comunque denominata, i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2 della medesima legge 190/2012. I predetti dipendenti, in particolare, non possono svolgere le summenzionate attività nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego. Tale previsione è prevista dalla normativa a pena di esclusione dalla gara e/o di decadenza dall'aggiudicazione nonché la risoluzione del contratto eventualmente stipulato tra Comune e l'Impresa aggiudicataria.

2. Ai sensi dell'art. 1, comma 17, della Legge 190/2012 e ss.mmi.i. e dell'art.1456 del Codice Civile, il mancato rispetto delle clausole contenute nel protocollo di legalità, allegato al presente Capitolato costituisce causa di esclusione dalla gara e/o di decadenza dall'aggiudicazione.

#### **ART. 30 - ADEMPIMENTI RELATIVI AL "PROTOCOLLO DI LEGALITA"**

Al presente affidamento si applicano le clausole pattizie di cui al "Protocollo di legalità" approvato dalla Giunta Comunale di Bevagna con deliberazione n. 123 del 03/12/2015 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore de contratti pubblici.

Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, l'appaltatore si impegna a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente.

#### **ARTICOLO 31 - INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

La partecipazione alla procedura di cui al presente capitolato comporta, da parte dei concorrenti, la totale e incondizionata accettazione delle disposizioni e delle condizioni tecniche, economiche, finanziarie ed operative della concessione contenute nel presente Capitolato nonché di quelle del bando di gara e del Disciplinare di gara e dei relativi allegati;

L'offerta deve essere legalizzata con n.1 marca da bollo da euro 16,00. La documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 642/1972 e ss.mm.ii.;

L'offerta vincherà il concorrente per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla Stazione appaltante;

Non sono ammesse offerte in variante e/o al rialzo;

Per la verifica dell'anomalia delle offerte la stazione Unica Appaltante procederà ai sensi della normativa vigente in materia e del bando e disciplinare di gara.

In attuazione dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte in base alla legge e come specificato nel disciplinare di gara ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto, comporterà l'obbligo del concorrente che vi ha dato causa al pagamento in favore della Stazione Unica Appaltante della sanzione pecuniaria pari all'1 per mille dell'importo dell'appalto. In tale ipotesi, al concorrente sarà assegnato un termine di 10 gg. per procedere all'integrazione/regolarizzazione, decorso inutilmente il quale, il concorrente sarà escluso dalla gara.

L'aggiudicazione provvisoria vincola immediatamente il concorrente aggiudicatario mentre il Comune di Bevagna solo dopo che sarà stata adottata la determinazione di aggiudicazione definitiva;

L'aggiudicazione definitiva è disposta con Determinazione del Responsabile dell'Area

L'efficacia dell'aggiudicazione definitiva è comunque sospesa e subordinata al positivo esito della verifica sulla sussistenza dei requisiti dichiarati, sulla veridicità delle dichiarazioni rese in sede di ammissione, da esperirsi nelle forme e modi di legge; Nel caso in cui le dichiarazioni rese non siano confermate, si procederà: all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere; allo scorrimento della graduatoria provvisoria;

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di cui all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo dell'appaltatore, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, ovvero di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108, ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter del d.lgs. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto;

Non verranno rilasciate telefonicamente informazioni sia in merito ad eventuali chiarimenti, che dovranno quindi seguire il percorso sopra descritto, che in merito all'avvenuta aggiudicazione, in quanto le stesse saranno pubblicate sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente" e "Bandi di gara" del Comune di Bevagna secondo le disposizioni di cui al Disciplinare di gara.

### **ART. 32 – CONTROVERSIE**

E' esclusa la competenza arbitrale e pertanto tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla sede giurisdizionale competente per territorio in cui ha sede la stazione appaltante.

Organismo Responsabile delle procedure di ricorso: T.A.R. Umbria, Via Baglioni n.3, 06121 Perugia.  
Termini per la presentazione del ricorso al TAR Umbria: 30 giorni decorrenti come indicato dall'art.204 comma 1 lett.a) del D.Lgs. 50/2016.

### **ART. 33 - RINVIO ALLE NORME GENERALI**

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato o regolato erroneamente si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.