

COMUNE DI



SAN TEODORO

Città Metropolitana di Messina
AREA TECNICA

Via Vittorio Emanuele 13 - San Teodoro (ME)

Tel. +39 0957732227 Fax: +39 0957732127

<http://www.comune.santeodoro.me.it/> e-mail: comunesanteodoro@libero.it

P.E.C.: protocollo@pec.comune.santeodoro.me.it

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Ai sensi dell'art.60, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale ai sensi degli artt. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs.50/2016.

per l'affidamento in appalto della gestione del servizio di refezione scolastica -
fornitura pasti agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria

anno scolastico 2019/2020

CIG (Codice identificativo Gara): Z622A4678C

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In esecuzione della determinazione n. 116 18/10/2019, esecutiva a norma di Legge indice gara d'appalto mediante procedura aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art 95 c. 3 lettera) del D.Lgs.n.50/2016, determinata sulla base dei seguenti elementi:

a) Prezzo più basso: con decremento del punteggio in rapporto all'incremento dell'offerta rispetto a quella più bassa secondo la seguente formula: $X - 30 * \frac{PB}{PY}$ X = punteggio da attribuire; PB = prezzo dell'offerta più bassa PY = prezzo formulato dal concorrente	Punti Max	30
b) Possesso Certificazione UNI EN ISO da parte dei fornitori dei prodotti alimentari di ristorazione ovvero utilizzo di prodotti biologici e locali con luogo di origine certificato	Punti	5
c) Organizzazione del Servizio: valutazione della commissione in virtù dei dati da rilevarsi in apposita relazione allegata all'offerta (es. aumento personale, disponibilità di numero di pasti gratuiti aggiuntivi)	Punti Max	20
d) Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche DECRETO 18 dicembre 2017 - MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI - Allegato 1	Punti Max	40
e) presenza in azienda di operatori in possesso di formazione nel settore oggetto di appalto	Punti	5
f) Saranno assoggettate alla verifica tutte le offerte di cui al comma 3 dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.		
g) L'aggiudicazione dell'appalto si effettuerà anche in presenza di una sola offerta valida, se ritenuta congrua e conveniente.		

- 1)OGGETTO: l'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria del Comune di San Teodoro (ME) secondo le modalità analiticamente previste nel capitolato speciale d'appalto ed i suoi allegati, ed servizio di ristorazione per eventuali altre utenze autorizzate dall'Amministrazione Comunale.
- 2)ENTE APPALTANTE: Comune di San Teodoro (ME) - via Vittorio Emanuele n. 13- Tel. +39 0957732227, Fax: +39 0957732127, <http://www.comune.santeodoro.me.it/> e-mail: comunessanteodoro@libero.it, P.E.C.: protocollo@pec.comune.santeodoro.me.it
- 3)CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.): Z622A4678C .
- 4)RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO: Geom. Anzalone Carmelo - Responsabile Area Tecnico Manutentiva e Servizio Urbanistico, Mensa Scolastica del Comune di San Teodoro.
- 5)INDIRIZZO AL QUALE INVIARE LE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE: le offerte devono essere redatte in lingua italiana ed indirizzate a: Comune di San Teodoro (ME) via Vittorio Emanuele n. 13;
- 6)LUOGO DI ESECUZIONE: La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il plesso scolastico Istituto "Dante Alighieri" via Petrarca n.28 San.Teodoro;
- 7)DURATA DEL CONTRATTO: anno scolastico 2019/2020, e comunque fino al 31/05/2019. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi dell'opzione di cui all'art.125 c.l lettera f) del D.Lgs 50/2016;
- 8)L'importo a base d'asta è stimato, per l'anno scolastico 2019/2020, in complessivi € 25.300,00 (IVA esclusa),Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 4,80 (IVA esclusa) per i bambini della Scuola Primaria, ed € 4,50 (IVA esclusa) per i bambini della Scuola dell'infanzia. Gli oneri sono da considerarsi compensativi di qualsiasi servizio inerente fattività nel suo complesso, senza alcun diritto a maggiori compensi, ritenendosi l'appaltatore in tutto soddisfatto dal Comune con il pagamento del canone. L'Amministrazione si riserva di procedere alla consegna in via d'urgenza del servizio, nelle more della stipulazione del contratto.
- 9)Il suddetto valore presuntivo di € 38.425,00 (IVA esclusa), per un numero di pasti presuntivo di 18.000,00, determinato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta e delle presenze medie degli anni precedenti, e dalle comunicazioni pervenuti da parte della Scuola. L'Amministrazione si riserva di procedere alla consegna in via d'urgenza del servizio, nelle more della stipulazione del contratto.
Ai sensi dall'art. 26 del D.Lgs. 09/04/2008, n.81, come modificato dal D.Lgs.03/08/2009, n. 106 non vi è obbligatorietà di redazione del DUVRI da parte della stazione appaltante, in quanto trattasi di mera fornitura presso le scuole di servizio mensa scolastica, ma si rende necessario ad avvenuta aggiudicazione.
- 10)CONDIZIONI MINIME PER LA PARTECIPAZIONE-1 concorrenti devono essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per l'attività "ristorazione", possedere: un fatturato globale degli ultimi tre anni antecedenti il presente bando per un importo almeno pari a quello a base di gara, precedenti esperienze nel campo della ristorazione scolastica indicandone i destinatari, attrezzature adeguate al soddisfacimento del servizio oggetto d'appalto.
- 11)VARIANTE: non sono ammesse offerte in variante:
- 12)CAUZIONE PROVVISORIA: in sede di appalto deve essere presentata cauzione provvisoria come dettagliata nel disciplinare di gara;
- 13)PAGAMENTO: 30 gg. dalla data di ricezione della fattura;
- 14)SOGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA: Soggetto ammessi a partecipare: Sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p) del d.lgs. n.50/2016 nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. Per i concorrenti di altro Stato membro non residenti in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al D.lgs. n.50/2016, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente.
La ditta dovrà dimostrare di essere in possesso della Certificazione UNI 10854 (Haccp), ovvero, in alternativa, sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti con manuale di autocontrollo aziendale in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia
- 15)oltre che, le seguenti certificazioni rilasciate da Organismi accreditati:
^ HACCP UNI 10854 sul sistema di controllo degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti alimentari ed in maniera facoltativa e premiante;
^ ISO 9001:2008 attestante il sistema di qualità aziendale (per servizi oggetto dell'appalto o di ristorazione

collettiva);

^ ISO 9001:14001 sul sistema di gestione ambientale

^ ISO 22000:2005 sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare;

In caso di ATI la suddetta certificazione deve essere posseduta anche dalla ditta che detiene il centro cottura, ovvero, in caso di avvalimento ex art.89 D.Lgs 50/2016, anche da parte della ditta ausiliaria.

E' facoltà dei soggetti ammessi a partecipare alla presente procedura di gara soddisfare il possesso dei requisiti richiesti mediante l'avvalimento di ditta ausiliaria previsto dall'art.89 del D.Lgs 50/2016.

Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per rindividuazione della soglia di anomalia delle offerte.

Si rammenta l'obbligo per F impresa aggiudicataria della presentazione di tutta la documentazione occorrente per la stipulazione del contratto nei termini stabiliti dalla stazione appaltante.

L'impresa, fermi restando i requisiti di ammissibilità a partecipare alla procedura di gara, è invitata a presentare apposita offerta per l'affidamento dei lavori specificati in oggetto.

Resta fermo che il presente invito non costituisce presunzione assoluta di ammissibilità del concorrente e che la stazione appaltante può procedere all'esclusione del medesimo anche in ragione di cause ostative non rilevate durante lo svolgimento della procedura o intervenute successivamente alla conclusione della medesima.

16) ALTRE INFORMAZIONI:

A. Ai sensi dell'art 59 del del D.lgs n.50/2016 saranno ritenute e dichiarate inammissibili le offerte:

- che sono state presentate in ritardo rispetto ai termini indicati nel presente bando;
- in relazione alle quali la commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi.
- di concorrenti che non hanno la qualificazione necessaria;
- il cui prezzo supera l'importo posto a base di gara come indicato nel presente bando.

B. Si procederà all'esclusione automatica delle offerte anormalmente basse secondo le modalità, previste dall'articolo del D.Lgs n. 50/2016 ;

C. si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;

D. in caso di offerte uguali si procederà per sorteggio,

E. l'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 93 del D Lgs n. 50/2016;

F. le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;

G. ad ogni singola dichiarazione sostitutiva inserita nei plichi è obbligatorio congiungere fisicamente il documento di identità, in modo da formarne un unico atto (TAR Lazio sezione 11 ter sentenza 11.07.2005 n.5603);

H. nel caso di concorrenti costituiti ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs 50/2016, i requisiti di cui al presente bando devono essere posseduti, nella misura di cui al medesimo art 48:

I. gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro del F Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in Euro;

J. la contabilità dei lavori sarà effettuata secondo quanto stabilito nel Capitolato Speciale di Appalto.

K. gli eventuali subappalti saranno disciplinati ai sensi delle vigenti leggi;

L. i pagamenti relativi ai lavori svolti dal subappaltatore o cottimista verranno effettuati dall'aggiudicatario che è obbligato a trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate con F indicazione delle ritenute a garanzie effettuate, a norma dell'art. 105 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.;

M. la stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art.110, del D.Lgs n.50/2016;

N. tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla giustizia ordinaria, indicando, in via esclusiva, quale foro competente quello di Catania;

20) **ELABORATI DI GARA:** Il presente Avviso di Gara il Disciplinare, il Capitolato d'Appalto, con allegato Menù e Tabella Dietetica sono pubblicati disponibili per l'accesso gratuito, illimitato e diretto all'Albo Pretorio on-line del Comune di San Teodoro (ME) Gli interessati possono ritirare la copia degli atti di gara unicamente presso l'Ufficio Contratti oppure utilizzare gli atti pubblicati sul sito indicato.

21) **TERMINE E LUOGO DI RICEZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE:**

Le ditte interessate dovranno far pervenire, esclusivamente a mezzo raccomandata del servizio

postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata o consegnato a mano al protocollo generale dell'Ente appaltante, entro le ore 12.00 del 29/10/2019 un plico controfirmato e sigillato recante all'esterno la seguente dicitura: *OFFERTA* per l'appalto Servizio di refezione scolastica - fornitura pasti agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria di primo grado - Anno scolastico 2019/2020.

Il plico dovrà contenere:

BUSTA A) : Documentazione

BUSTA B) : Relazione Tecnica

BUSTA C) : Offerta Economica

22) DATA, ORA E LUOGO ESPLETAMENTO GARA: L'apertura del plico avverrà presso il Comune di San Teodoro (ME), Sono autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte i rappresentanti legali delle ditte partecipanti o loro delegati espressamente autorizzati..

San Teodoro, lì 21/10/2019



Il Responsabile della Posizione Organizzativa
Tecnico-Manutentiva e Servizio Urbanistico
e Responsabile Unico del Procedimento
(Geom. Anzalone Carmelo)

COMUNE DI  **SAN TEODORO**
Città Metropolitana di Messina
AREA TECNICA

Via Vittorio Emanuele 13 – San Teodoro (ME) Tel. +39 0957732227

Fax: +39 0957732127

<http://www.comune.santeodoro.me.it/> e-mail: comunesanteodoro@libero.it

P.E.C.: protocollo@pec.comune.santeodoro.me.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
(Anno scolastico 2019/2020)

DISCIPLINARE DI GARA

DISCIPLINARE DI GARA -

Per l'affidamento del servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado anno scolastico 2019/2020.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE:

Il plico contenente l'offerta e le documentazioni, deve pervenire, a pena di esclusione, esclusivamente a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata o consegnato a mano al protocollo generale dell'Ente appaltante.

Il plico deve essere controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso, la scritta: **"Appalto servizio mensa scolastica scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di San Teodoro(Me - Anno scolastico 2019/2020"**. Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. In ogni caso ai fini della valutazione della validità della ricezione farà fede il timbro di arrivo all'Ufficio Protocollo del Comune e non il timbro postale. Oltre il termine predetto non sarà ammessa e ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto alla precedente offerta. L'Ufficio protocollo osserva i seguenti orari: tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 09,00 alle ore 13,00; il martedì ed il giovedì anche dalle ore 16,00 alle ore 18,00.

Il plico deve contenere nel suo interno tre buste, controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente **"A - documentazione"**; **"B offerta tecnica"**; **"C offerta economica"**.

Nella busta "A documentazione" : devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1) **Istanza di partecipazione alla gara**, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso trasmessa la relativa procura.

2) **Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, debitamente firmata e corredata di fotocopia del documento di riconoscimento**, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità, dichiara o attesta:

a) di essere iscritto alla Camera di Commercio registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per l'attività "ristorazione" , di possedere: un **fatturato globale** degli ultimi tre anni antecedenti il presente bando per un importo almeno pari a quello a base di gara, di aver avuto **precedenti esperienze** nel campo della ristorazione scolastica indicandone i destinatari, di possedere **attrezzature adeguate** al soddisfacimento del servizio oggetto d'appalto

b) Di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere ricorso in alcuna causa determinante la esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi di cui alPart.80 del D.LGS. n.50/2016;

c) di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare di lavori pubblici e di stipula dei relativi contratti previsti dall'art.80 del D.Lgs 50/2016 e da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare:

d) di non aver subito condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto

irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:

- delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del D.P.R.9.10.1990, n. 309, dall'articolo 291- quater del D.P.R. 23.1.1973, n. 43 e dall'articolo 260 del D.lgs.3.4.2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.l del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

d) di non trovarsi nelle cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art.67 del D.lgs 06/09/2011 n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto.

e) che le suddette sentenze o decreti **non** sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio e **non sono** state emessi nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, e qualora emessi nei confronti di tali ultimi soggetti cessati dalla carica si dichiara e dimostra (con idonea documentazione) che vi è a stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata;

f) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui i concorrenti stranieri sono stabiliti.

DICHIARA INOLTRE:

g) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.lgs.n.50/2016;

h) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

i) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità.

j) che la propria partecipazione non potrà determinare una situazione di conflitto di interesse ai

sensi dell'articolo 42, comma 2 del D.LGS.n.50/2016 non diversamente risolvibile;

k) di non trovarsi in una situazione di distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento nella preparazione della presente procedura d'appalto;

l) di non essere stato assoggettato alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

m) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

n) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.

o) di possedere i requisiti di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero di non essere assoggettato a tali obblighi;

p) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, e pur essendo stato vittima dei suddetti reati non ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

q) elenca le imprese (denominazione, ragione sociale e sede) rispetto alle quali si trova in situazioni di controllo come controllante o come controllato ai sensi dell'art. 2359 del codice civile.

r) indica a quale numero di fax, pec o mail potranno essere inviate eventuali commissioni o richieste di integrazioni e chiarimenti; s) dichiara di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS, l'INAIL e di essere in regola con i versamenti contributivi e previdenziali, ai fini del rilascio del DURC;

t) indica l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritto;

u) dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13, D.Lgs. n° 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

v) Di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

w) Di accettare senza condizioni o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute **nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel capitolato speciale d'appalto;**

x) Di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti e/o residui di lavorazione nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione; y) Di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

z) Di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

aa) **(nel caso di consorzi di cui agli artt. 36 e 37 del codice dei contratti)** indica per quali consorziati il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione non possono essere diversi da quelli indicati;

bb) **Nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)** indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

cc) Assume l'impegno, in caso di aggiudicazione ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;

3) **CAUZIONE PROVVISORIA:** In sede di appalto deve essere rilasciata cauzione provvisoria di €. 770.00 pari al 2% del valore presunto dell'appalto. La cauzione potrà essere costituita in contanti a mezzo di versamento presso la tesoreria di questo Ente o con fidejussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria con validità non inferiore a 180 giorni e con l'impegno a costituire la cauzione definitiva in caso di aggiudicazione. Le imprese alle quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC , la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, usufruiscono del beneficio che la cauzione e la garanzia fidejussoria, previste rispettivamente dall'art.93 e art. 103, del D.Lgs 50/2016, sono ridotte, per le imprese certificate, del 50% (art.93, comma 7, D.Lgs 50/2016);

4) **Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, debitamente firmata e corredata di fotocopia del documento di riconoscimento**, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità dichiara di avere la disponibilità per l'esecuzione del contratto, nel caso di aggiudicazione della gara, di un centro di cottura adibito a **"cucina per ristorazione scolastica"** posto nel comune di . In caso di aggiudicazione qualora il concorrente non abbia la disponibilità del suddetto centro alla data di inizio del servizio si procederà alla revoca dell'aggiudicazione con le conseguenze di legge.

5) Le dichiarazioni sostitutive, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e s.m.i, sono rese dai concorrenti in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato).

Le dichiarazioni devono essere corredate con copia di un documento di identità del dichiarante in corso di validità.

Le dichiarazioni sostitutive potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentati, ma in tal caso dovrà allegarsi copia conforme all'originale e della relativa procura. Le dichiarazioni sostitutive devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

L'eventuale documentazione da allegare, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia semplice o copia conforme.

Per concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se predisposta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

Le dichiarazioni ed i documenti possono essere oggetto di richieste di chiarimenti da parte della stazione appaltante.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo, escluse quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente alla regolarizzazione tramite il soccorso istruttorio così come previsto all'art.83, comma 9, del D.Lgs. n° 50/2016 e ss.mm.ii..

Il concorrente disporrà di dieci giorni, naturali e continui, per rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni, non si applicherà alcuna sanzione.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente sarà escluso dalla gara.

Nella busta "B relazione tecnica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

Relazione tecnica con le risposte ai punti b), c), d), e) ed f) indicate nei criteri di aggiudicazione del bando (art.95 del D.Lgs n.50/2016).

Nella busta "C Offerta economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

La dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, o da suo procuratore, contenente l'indicazione del massimo ribasso percentuale del prezzo offerto corrisponde a € 4,80 (IVA esclusa) per i bambini della Scuola Primaria, ed € 4,50 (IVA esclusa) per i bambini della Scuola dell'infanzia

Nell'offerta dovrà essere indicato l'importo degli oneri di sicurezza aziendali (diversi da quelli scaturenti dal DUVRI) art. 95, comma 10 del D.lgs 18.04.2016, n. 50.

In caso di discordanza tra indicazioni espresse in cifre e in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. Per concorrenti che si presentano in associazione d'impresa l'offerta economica, ai sensi dell' art. 48 comma. 7 del D.lgs 18.04.2016, n. 50, deve essere sottoscritta da tutti i prestatori raggruppati. Non sono ammesse offerte di importo superiore a quello posto a base di gara.

FUNZIONI E COMPITI DELLA COMMISSIONE - Linee guida n. 5, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Criteri di scelta dei commissari di gara e di iscrizione degli esperti nell'Albo nazionale obbligatorio dei componenti delle commissioni giudicatrici".

Adempimenti delle stazioni appaltanti e la funzionalità delle commissioni giudicatrici.

La stazione appaltante fornisce informazioni dettagliate sulla composizione della commissione giudicatrice, sulle modalità di scelta degli eventuali componenti interni e di nomina del presidente, nonché sulle funzioni e compiti della commissione.

1) numero di membri della commissione giudicatrice sarà pari a 3 (tre).

2) caratteristiche professionali dei commissari di gara. I commissari saranno esperti nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto.

3) modalità di selezione dei componenti, esterni e interni. La nomina dei commissari avverrà dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

a) la stazione appaltante procede alla scelta dei candidati ritenuti idonei con esperienza specifica nel settore;

b) i candidati devono pronunciarsi, al momento dell'accettazione dell'incarico, in merito all'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione.

4) compiti attribuiti alla commissione giudicatrice. La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche, economiche e della verifica della documentazione amministrativa. Il RUP esercita, nella fase di verifica della documentazione Amministrativa nel caso in cui non sia componente di commissione, una funzione di coordinamento e controllo sul corretto svolgimento della procedura sottoscrivendo congiuntamente al Presidente di Commissione le comunicazioni ai partecipanti.

5) criteri per la scelta del Presidente. Si procederà alla scelta dei candidati ritenuti idonei valutando l'esperienza maturata per il settore specifico.

6) durata presunta per i lavori della commissione giudicatrice. Numero di sedute presumibili, pubbliche n. 2 e riservate n. 2, variabile comunque in funzione del numero delle offerte pervenute;

7) modalità di svolgimento dei lavori da parte della commissione. In generale la commissione:

- apre in seduta pubblica i plichi contenente la documentazione amministrativa al fine di procedere alla verifica della stessa;

- apre in seduta pubblica i plichi contenenti le offerte tecniche al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti prodotti;

- in più sedute riservate, la **commissione** valuta le offerte tecniche e procede alla assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel disciplinare di gara;

- successivamente, in seduta pubblica, la commissione da lettura dei punteggi attribuiti alle alle singole offerte tecniche, procede alla apertura delle buste contenenti le offerte tempo ed economiche e, data lettura dei tempi e dei ribassi espressi in lettere e delle riduzioni di

ciascuna di esse, procede alla individuazione delle offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice ovvero indica al RUP le offerte che, secondo quanto previsto dall'art. 97, comma 6 del Codice appaiono, sulla base di elementi specifici, potenzialmente anomale, ferma restando la facoltà del RUP di decidere al riguardo;

Il Presidente di Commissione PROPONE al RUP, nel caso di soggetto diverso, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicazione del servizio.

PROCEDURA E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE:

La commissione di gara presso l'Ufficio del RUP, Comune di San Teodoro(Me), procederà all'apertura dei plichi e all'esame della busta contrassegnata con la lettera "A" - **documentazione**.

Procederà quindi alla verifica dei requisiti ai fini dell'ammissione alle fasi successive della gara, dichiarando l'esclusione delle ditte non ammesse e alla verifica e valutazione della documentazione.

Di seguito si procederà all'apertura delle buste contrassegnate dalla lettera "B" - **relazione tecnica**. In seduta riservata la commissione procederà alla verifica e valutazione della documentazione contenuta nei suddetti plichi.

Successivamente la Commissione comunicherà, a mezzo fax/pec, la data della seduta pubblica nella quale si procederà, previa comunicazione dei punteggi attribuiti ai concorrenti e delle eventuali esclusioni, all'apertura delle buste contrassegnate dalla lettera "C" - **offerta economica**.

Si procederà quindi all'attribuzione dei punteggi, alla formazione della graduatoria e all'aggiudicazione provvisoria. L'aggiudicazione provvisoria sarà immediatamente impegnativa per l'aggiudicatario e sarà subordinata agli accertamenti previsti dalle disposizioni di legge.

I risultati saranno pubblicati sui siti internet www.comune.santeodoro.me.it nell'apposita sezione Amministrazione Trasparente ed in bacheca.

San Teodoro, lì 21/10/2019



Il Responsabile della Posizione Organizzativa
Tecnico-Manutentiva e Servizio Urbanistico
e Responsabile Unico del Procedimento
(Geom. Anzalone Carmelo)

COMUNE DI  **SAN TEODORO**
Città Metropolitana di Messina
AREA TECNICA

Via Vittorio Emanuele 13 – San Teodoro (ME) Tel. +39 0957732227

Fax: +39 0957732127

<http://www.comune.santeodoro.me.it/> e-mail: comunementeodoro@libero.it

P.E.C.: protocollo@pec.comune.santeodoro.me.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
(Anno scolastico 2019/2020)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DI SERVIZIO

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 San Teodoro (ME) utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico comunale e le attrezzature ivi contenute. 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 nel 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:
 - produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 - trasporti;
 - consumi energetici; pulizie dei locali; requisiti degli imballaggi; gestione dei rifiuti;

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, *(eventuale)* 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 detersivi, 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, di bottiglie di acqua minerale ;
 - 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 centro cottura, 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);
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
 - esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
 - esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
 - esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
 - esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
 - 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;
 - 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;
 - La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il Centro Cottura dichiarato nell'istanza, autorizzato alla preparazione di almeno 150 pasti, quale requisito di esecuzione del contratto e non come di partecipazione (rif. Parere di Precontenzioso ANAC n. 34 del 13 gennaio 2016). Il candidato deve presentare:
 - una dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 che attesti la disponibilità del centro di cottura, a favore della ditta concorrente, alla data di avvio del servizio e per una durata almeno pari a quella del bando;
 - una dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 con la quale la ditta affidataria, che i locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente Capitolato.
- 3) 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 all'art. 51 del Capitolato nonché al Disciplinare di gara.

Art. 3

Luogo di esecuzione del servizio

- 1) La struttura presso cui si svolgerà il servizio di ristorazione, è il plesso scolastico " Dante Alighieri" sito in via Petrarca n.28 San Teodoro (ME)- .

Art. 4

Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto

1. Il contratto di appalto avrà la durata di anni uno scolastico, 2019/2020. Il contratto è rinnovabile per una sola volta e per la stessa durata, previo accordo tra le parti.
2. 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 aggiudicata sarà tenuta a continuare per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.
3. Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione dell'appalto del Servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto, i documenti richiesti nel bando di gara.
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.
6. Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta affidata nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Art. 5
Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio consisterà nel personale docente avente diritto alla mensa e negli alunni della scuola materna, e primaria statale del comune di San Teodoro (ME).

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;

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
Vestiario 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. 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 ortofrutticoli, 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.

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. 16

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 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, yogurt 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.
- 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. 17

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 Vili (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).

4. 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. 18

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 Sicilia e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - 2010).

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto certificato 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.

3. 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.

4. 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. 19

Menù

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati dal menù.

E' consentita, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

>Interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie ed eccezionali (scioperi, incidenti, blackout etc.)

>Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dall'Affidataria né con i genitori né con gli operatori scolastici, ma esclusivamente con il competente Servizio Socio-Culturale comunale e approvate dal Servizio SIAN competente dell'ASP.

La verdura e l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della preparazione ed il formaggio grattugiato, per i piatti che ne prevedono l'uso, va fornito a parte.

E' vietata ogni forma di riciclo.

La gestione si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termosigillata ed opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le richieste scritte di variazione del menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.

La dieta può essere modificata anche nel caso di necessità determinata da motivazione religiose, previa motivata richiesta scritta.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

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

Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo. Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.

Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menù previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'ASP.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Affidataria al menù senza previo assenso del Comune.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'Affidataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere inoltre all'Affidataria la fornitura di cestini da viaggio o, in casi particolari, di pasti monoporzione. Tali forniture potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

I cestini da viaggio devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono comprendere:

- Tre panini con prosciutto o formaggio;
- Una banana o un frutto di stagione;
- Un pacchetto di biscotti secchi o uno yogurt.

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.

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.

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.

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 competenza 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

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 competenza 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 ortofrutticoli 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.P. 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'Al. 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.

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

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

Art. 32

Trasporti

1. Per l'utilizzo di trasporto dei cibi, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, idonei e conformi alle disposizioni di legge.

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 33

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. 34

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.

Art. 35

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'ASP, 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. 36

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:

- 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 trespoli 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. 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.

ARTE SETTIMA

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 37 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. 38

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. 39

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. 40

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. 41

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. 42

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 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. 43

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. 44

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 ASP.
- 4.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.
5. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di San Teodoro deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.
6. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.
7. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASP, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
8. 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. 45

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. 46

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.
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. 47

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 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:

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

Art. 48

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;
- L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.
- 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. 49

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. 50

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. 51

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 (ad esempio, mensile, trimestrale, semestrale).
 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;
- Il presente Rapporto sarà disposto dal Comune ed eventualmente somministrato mediante l'ausilio della stessa Impresa appaltatrice.

PARTE DECIMA ELEMENTI DI PREMIALITÀ

Art. 52

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.
- 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);

PARTE UNDICESIMA PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 54

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

1. Il numero presunto-medio dei pasti giornalieri da erogare: 100/110 circa. I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune di San Teodoro (ME)
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. 55

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. 56

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.
2. 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 accoglierli dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 57

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. 58

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.
3. 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.
4. Il suddetto corrispettivo rimane fisso ed invariato per tutta la durata dell'appalto.

Art. 59

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. 60

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 nel corrispettivo d'appalto.

4. L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per persona.

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Sono a carico dell'impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

Art. 61

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 San Teodoro (ME) 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 San Teodoro (ME), 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 pregiudicarne 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. 61

Fallimento dell'appaltatore

d)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. 62

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. 63

Controversie

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verificano 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 Catania.

Art. 64

Tracciabilità dei flussi finanziari

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.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il comune di San Teodoro (ME), 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.

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.

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. 65

Disposizioni finali

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. 66

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. Ulteriori informazioni sono contenute nell'informativa Privacy, che qui si allega.

PARTE DODICESIMA NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 67

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. 68
Sicurezza ed igiene del lavoro

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.

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.

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.

San Teodoro, lì 21/10/2019



**Il Responsabile della Posizione Organizzativa
Tecnico-Manutentiva e Servizio Urbanistico
e Responsabile Unico del Procedimento
(Geom. Anzalone Carmelo)**

