



**COMUNE DI CASTIGLIONE DEL LAGO**  
PROVINCIA DI PERUGIA



AREA SCUOLA, CULTURA E MARKETING

*Piazza A. Gramsci, 06061 Castiglione del Lago (PG) PEC: [comune.castiglionedellago@postacert.umbria.it](mailto:comune.castiglionedellago@postacert.umbria.it)*

*Tel. 075 96581 fax 075 9658200 P.IVA 00366960540*

**CAPITOLATO SPECIALE PER**  
**L'APPALTO DEL SERVIZIO DI**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Periodo dal 01.09.2018 al 30.06.2022**

**CIG 75162963AD**

## INDICE

TITOLO I: CONDIZIONI GENERALI		
ART. 1	OGGETTO	Pag. 4
ART. 2	NORMATIVE DI RIFERIMENTO	Pag. 4
ART. 3	DURATA DELL' APPALTO	Pag. 5
ART. 4	ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO	Pag. 5
ART. 5	LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA'	Pag. 6
ART. 6	DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA	Pag. 6
ART. 7	CORRISPETTIVO E ADEGUAMENTO PASTI	Pag. 7
TITOLO II: PROCEDURE DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE		
ART. 8	MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE	Pag. 7
ART. 9	SOGGETTI AMMESSI ALL' APPALTO	Pag. 12
ART. 10	REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA	Pag. 12
ART. 11	REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA E DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA	Pag. 12
ART. 12	REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEI CONSORZI STABILI E DEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESA O CONSORZI ORDINARI	Pag. 13
TITOLO III: ALTRI ASPETTI DEL SERVIZIO		
ART. 13	CENTRI DI COTTURA	Pag. 14
ART. 14	DISTRIBUZIONE DEI PASTI	Pag. 14
ART. 15	CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO	Pag. 15
ART. 16	PRINCIPI GUIDA	Pag. 15
ART. 17	PRENOTAZIONE, EROGAZIONE E RILEVAZIONE PASTI	Pag. 15
ART. 18	CONTINUITA' DEL SERVIZIO	Pag. 16
ART. 19	TRASPORTO DEI PASTI	Pag. 16
ART. 20	RITARDI NELLE CONSEGNE	Pag. 17
ART. 21	MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	Pag. 17
ART. 22	NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	Pag. 17
ART. 23	VARIAZIONI E DIETE SPECIALI	Pag. 19
ART. 24	UTENZE DI CONSUMO	Pag. 20
ART. 25	ALTRI ADEMPIMENTI A CARICO DELL'APPALTATORE	Pag. 20
ART. 26	ALTRI DESTINATARI DELLA RISTORAZIONE	Pag. 20
ART. 27	COMMISSIONE MENSA	Pag. 20
TITOLO IV: QUALITA' DEGLI ALIMENTI E DELLE PREPARAZIONI		
ART. 28	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI	Pag. 20
ART. 29	PRODOTTI BIOLOGICI	Pag. 22
ART. 30	PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO SOLIDALE	Pag. 22
ART. 31	MENU' E TABELLE DIETETICHE	Pag. 22
ART. 32	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI	Pag. 23
ART. 33	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	Pag. 24
ART. 34	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO	Pag. 25
ART. 35	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA	Pag. 25
TITOLO V: ALTRI ASPETTI CONTRATTUALI		
ART. 36	VINCOLI DERIVANTI DALL'AGGIUDICAZIONE	Pag. 26
ART. 37	RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	Pag. 26
ART. 38	COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI	Pag. 26
ART. 39	POLIZZE ASSICURATIVE	Pag. 26

ART. 40	AGGIORNAMENTO DEI PREZZI	Pag. 27
ART. 41	SUB-APPALTO	Pag. 27
ART. 42	FATTURAZIONE E PAGAMENTI	Pag. 27
ART. 43	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	Pag. 27
ART. 44	DOMICILIO	Pag. 28
ART. 45	CAUZIONI	Pag. 28
ART. 46	RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE	Pag. 28
ART. 47	CONTENZIOSO	Pag. 28
ART. 48	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	Pag. 28
ART. 49	CLAUSOLA SOCIALE	Pag. 29
ART. 50	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	Pag. 29
ART. 51	DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL' APPALTATORE	Pag. 30
ART. 52	CESSIONE DEL CONTRATTO	Pag. 30
ART. 53	RECESSO	Pag. 30
ART. 54	OBBLIGHI NORMATIVI	Pag. 30
ART. 55	CONTESTAZIONI	Pag. 30
ART. 56	PENALITA'	Pag. 31
ART. 57	LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI	Pag. 31
ART. 58	DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO	Pag. 32
ART. 59	MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	Pag. 32
ART. 60	MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI	Pag. 33
ART. 61	VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE	Pag. 33
ART. 62	INVENTARI DI CONSEGNA	Pag. 33
ART. 63	ONERI A CARICO DELL' APPALTATORE	Pag. 33
ART. 64	DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	Pag. 34
ART. 65	SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	Pag. 34
ART. 66	NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO	Pag. 34
ART. 67	PIANO DI EVACUAZIONE	Pag. 34
ART. 68	APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO	Pag. 34
ART. 69	SPESE CONTRATTUALI	Pag. 34
ART. 70	ACCORDI OPERATIVI	Pag. 34
ART. 71	RINVIO NORME GENERALI	Pag. 34
ART. 72	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	Pag. 35

## **ALLEGATI:**

**Allegato A : Elenco attrezzature in dotazione ai Centri di cottura**

**Allegato B : Elenco stoviglie (non a perdere) in dotazione ai plessi scolastici**

**Allegato C: Tabella dietetica**

**Allegato D: Schede Prodotto**

**Allegato E : Menù invernale/estivo**

## TITOLO I – CONDIZIONI GENERALI

### ART. 1 - OGGETTO

Il presente capitolato speciale detta le norme fondamentali a disciplina della procedura di aggiudicazione e del rapporto contrattuale in relazione all'appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Castiglione del Lago, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara e a quanto precisato nel prosieguo del presente Capitolato.

L'appalto è effettuato mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 3 – comma 1 – lett. sss) e 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 – comma 3 - del medesimo D. Lgs. n. 50/2016 da valutarsi da apposita commissione di gara.

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto del servizio di ristorazione scolastica nelle sue diverse fasi.

L'appalto prevede:

- a) la produzione, comprensiva di approvvigionamento, in due centri cottura, ubicati a Castiglione del Lago e a Colonna, di un pasto giornaliero in multiporzione destinati agli alunni ed agli adulti autorizzati che frequentano o svolgono la loro attività presso le strutture scolastiche (Asili Nido, Scuole dell'Infanzia e Scuole Primarie) in tutti i giorni feriali escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico e nei giorni che prevedono il rientro pomeridiano, come da calendario scolastico della Direzione Didattica per le scuole primarie;
- b) il trasporto di un pasto giornaliero in multiporzione destinati agli alunni ed agli adulti autorizzati, dai centri cottura ai seguenti plessi scolastici:  
asilo nido di Colonna;  
Scuole di infanzia di Vaiano, Sanfaticchio, Macchie-Panicarola, Piana, Pozzuolo;  
Scuola primaria di Pozzuolo;
- c) la gestione dei refettori in tutti i plessi scolastici, asili nido, scuole d'infanzia e scuole primarie;
- d) la fornitura e/o l'integrazione di stoviglie e materiale di consumo che si rendesse necessario per l'espletamento del servizio: piatti, bicchieri, posate (in alcuni plessi vengono usati in materiale non a perdere) e giornalmente tovaglioli e tovaglette a perdere per tutti i plessi.  
Le stoviglie attualmente in dotazione ai plessi scolastici sono indicate nell'allegato B al presente Capitolato
- e) La manutenzione ordinaria degli impianti ed attrezzature dei centri cottura;
- f) L'intestazione di tutte le autorizzazioni sanitarie, comunque denominate, relative ai centri cottura e ai refettori e gli adempimenti previsti dalle normative igienico-sanitarie in materia.

### ART. 2 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.

Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nelle seguenti pubblicazioni:

• Deliberazione della Giunta Regionale – Regione Umbria – n. 59 del 07.02.2014 “Approvazione Linee guida per la ristorazione scolastica”-

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- dal D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50;
- dal presente Capitolato speciale d'appalto, ed i suoi allegati
- dal disciplinare di gara e relativi allegati;

- dal bando di gara;
- da tutti gli altri allegati che sono parte integrante della presente procedura;
- dalle norme del Codice Civile per tutto quanto non previsto dalla documentazione di gara.

### **ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto ha la durata di con termine iniziale al 1° settembre 2018 e termine finale al 30 giugno 2022.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento della nuova copertura. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento prezzi previsto dall'art. 40 del presente capitolato. La ditta è obbligata ad accettare la proroga.

### **ART. 4 – ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO**

Il Servizio prevede:

- Approvvigionamento, fornitura e trasporto dei generi alimentari necessari alla realizzazione dei menù indicati dal Comune come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità sanitaria, ovvero in caso di prodotti di agricoltura biologica, di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e di prodotti DOP e IGP, per come indicati in sede di offerta di gara;
- Preparazione, cottura, suddivisione dei pasti presso tutti i terminali di consumo sulla base del numero di alunni-utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola nel rispetto del menù approvato dal Comune in collaborazione con il Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della U.S.L.Umbria1;
- Veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati alle scuole comunali sprovviste di cucina, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e i contenitori termici dovranno avere i requisiti previsti dalle rispettive prescrizioni di legge e/o regolamenti vigenti in materia;
- Pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucine, compresa deragnatura, lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici piastrellate e o verniciate, pulizia dei piani di acciaio, lavastoviglie, frigoriferi ed ogni altro arredo ed accessorio presenti, e dei refettori limitatamente a tavoli e sedie; sarà a carico della Ditta affidataria la fornitura dei prodotti igienico-sanitari e monouso, con utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità;
- la custodia delle stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi ermeticamente chiusi di cui la Ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti gli edifici scolastici interessati;
- apparecchiatura e spaccchiatura dei tavoli;
- raccolta e rimozione dei rifiuti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali;
- la fornitura di pentole, contenitori, gastronomia e quant'altro necessario alla produzione pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili;
- la fornitura mediante gli impianti di naturalizzazione installati presso le scuole, e utilizzando strumenti di distribuzione opportunamente sterilizzati, di acqua minerale non gassata per gli alunni, da consumarsi tassativamente entro la giornata;
- la dotazione e/o l'integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporcatura e la distribuzione;
- la fornitura di stoviglie a ridotto impatto ambientale privilegiando materiali riutilizzabili (piatti in ceramica e posate in metallo) o, in subordine, preferendo stoviglie riciclabili in cellulosa ad alta biodegradabilità;
- fornitura e/o manutenzione di elettrodomestici;
- manutenzione ordinaria di arredi ed attrezzature presenti all'interno della cucina e dei refettori;

- fanno altresì carico all'aggiudicatario ogni altro compito ed adempimento, se pur non espressamente previsto, sia comunque funzionale al servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato.

Rimangono a carico del Comune, facendo salva eventuale azione di risarcimento per danni imputabili alla Ditta, causati dall'uso improprio dei medesimi, tutti gli oneri derivanti da fornitura di energia elettrica, acqua e gas, manutenzione ordinaria e straordinaria degli edifici, manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti idrici e termoelettrici.

Alla scadenza del contratto le attrezzature, gli arredi, e quant'altro fornito dall' Impresa resteranno di proprietà delle Amministrazioni comunali.

Al termine del periodo contrattuale, l'Impresa riconsegnerà all'Amministrazione Comunale gli immobili dei centri di cottura nelle condizioni di usura normalmente ammesse per l'uso cui gli stessi sono destinati.

#### **ART. 5 – LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA'.**

Le strutture scolastiche destinatarie dei pasti sono citate all'interno della seguente tabella che riporta, a titolo indicativo, il numero dei pasti consumati nel corso dell'anno scolastico 2016/2017 :

STRUTTURE	N. PASTI
Asilo Nido Loc. Colonna	4.598
Asilo Nido Castiglione del Lago	4.224
Scuola Infanzia di Castiglione del Lago	25.833
Scuola Infanzia di Macchie - Panicarola	7.985
Scuola Infanzia di Piana	7.957
Scuola Infanzia di Sanfaticchio	8.132
Scuola Infanzia di Vaiano	4.752
Scuola Infanzia di Pozzuolo Umbro	3.059
Scuola Primaria di Castiglione del Lago	29.541
Scuola Primaria di Pozzuolo Umbro	5.621
Scuola Primaria di Colonna	36.615

Il quantitativo giornaliero di pasti prodotti per le succitate strutture (dati a.s. 2016/2017) è di circa 760 pasti.

Si ribadisce che i dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, in funzione della formulazione dell'offerta, e che essi non vincolano in alcun modo il Comune appaltante.

Si esplicita che sono possibili modificazioni anche rilevanti negli orari di funzionamento delle scuole e nel fabbisogno del servizio mensa. Pertanto, le eventuali variazioni che dovessero intervenire in futuro nella localizzazione dei vari plessi scolastici e nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte all'interno di questo articolo e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice, fatta comunque salva la clausola revisionale di cui all'art. 40.

#### **ART. 6 -DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

I pasti giornalieri, le giornate settimanali di servizio e l'orario di consumo pasto è così specificato:

*Scuola primaria tempo pieno*

Tempo pieno media pasti giornalieri: n. 218 gg/sett. 5 orario: 12,30

*Scuola primaria modulare*

Tempo prolungato media pasti giornalieri: n. 156 gg/sett. 5 orario: 13,10

### *Scuola Infanzia*

Tempo pieno media pasti giornaliera n. 335 gg/sett.5 orario: 12,00

### *Asili Nido*

Media pasti giornalieri n. 51 gg/sett. 5 orario: 12,00

Il numero dei pasti è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. L'impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

## **ART. 7 CORRISPETTIVO E ADEGUAMENTO PASTI**

Il valore presunto del contratto per l'intero periodo di durata è stimato in euro **2.528.434,76** (euro duemilionicinquecentoventottomilaquattrocentotrentaquattro/76), Iva esclusa, di cui € 902.500,00 per costi della manodopera, prendendo a riferimento il numero dei pasti prodotti nell'a.s. 2016/2017 che sono stati **n. 138.317** - suddivisi come da tabella riportata all'art. 5 – calcolato su un prezzo unitario a pasto posto a base di gara **di Euro 4,57 a pasto**, esclusa IVA. I COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI A RISCHI INTERFERENZIALI SONO PARI A ZERO

Il prezzo unitario delle "diete speciali" si intende uguale al prezzo unitario aggiudicato dei pasti normalmente prodotti.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio, con lo stesso menù degli alunni/studenti.

Al prezzo unitario a pasto andrà applicato il ribasso percentuale offerto dall'appaltatore per la determinazione del prezzo contrattuale.

Verranno pagati soltanto i pasti effettivamente richiesti e forniti senza garanzia di un numero minimo.

La ditta affidataria dovrà mantenere la fornitura il prezzo/pasto indicato nell'offerta anche per quantità minori o maggiori, fino al limite del 20% senza pretesa di alcun sovrapprezzo o risarcimento forfettario, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno scolastico. In caso di superamento della percentuale sia in aumento che in diminuzione si effettuerà trattativa con la ditta.

Il Comune si riserva, nel corso della durata dell'appalto, la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti da fornire, nonché di poter procedere all'accorpamento, variazione, aumento o diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o per cause di forza maggiore.

Nel caso si verifichi nel corso della durata dell'appalto un aumento del numero dei pasti da fornire da parte dell'appaltatore, esso è obbligato ad assoggettarsi fino alla concorrenza di un quinto, alle stesse condizioni del contratto.

Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro appaltatore.

Parimenti l'appaltatore si impegna ad accettare variazioni in diminuzione del numero dei pasti da fornire fino alla concorrenza del "quinto d'obbligo", senza che ad esso sia dovuto alcun indennizzo e/o rimborso.

## **TITOLO II – PROCEDURE DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

### **ART. 8 - MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 37, comma 4 del D. Lgs. 50/2016, la procedura di aggiudicazione verrà espletata dalla Centrale di Committenza costituita presso l'Unione dei Comuni del Trasimeno.

Verranno escluse dalla gara le ditte prive dei requisiti di cui ai successivi articoli 10, 11 e 12 del presente capitolato nonché le offerte non presentate nelle modalità e nei termini stabiliti dal presente capitolato, dal bando e dal disciplinare di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, congrua con le richieste del Comune.

Al Comune è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ammesse ma ritenute non convenienti sia sotto il profilo del prezzo o sotto il profilo della qualità o entrambi.

L'aggiudicazione della gara avverrà avvalendosi di un'apposita Commissione di gara, nominata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. N. 50/2016, a favore del soggetto concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ed abbia pertanto conseguito il maggior punteggio, entro un massimo di n. 100 punti attribuibili, ottenuto in applicazione dei criteri sotto riportati.

Ai fini dell'individuazione delle offerte anormalmente basse, si applica l'art. 97 del D. lgs. 50/2016 per la parte relativa al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa:

**A) offerta economica: fino ad un massimo di 30 punti attribuibili**

Sono attribuiti fino ad un massimo di punti 30 al prezzo del pasto offerto da ciascuna ditta. All'offerta più bassa sarà attribuito il punteggio massimo. Alle altre offerte saranno attribuiti i punteggi in misura proporzionale in base alla seguente formula

$$X = \frac{p_i \times c}{p_o}$$

dove  $X$  = punteggio da attribuire al concorrente

$p_i$  = prezzo più basso

$c$  = punteggio massimo ( 30 )

$p_o$  = prezzo offerto

Ai fini del risultato verranno prese in considerazione soltanto le prime due cifre decimali, la seconda delle quali sarà arrotondata per difetto qualora la terza cifra sia inferiore o uguale a 4 o per eccesso qualora la terza cifra sia uguale o superiore a 5.

**B) offerta tecnica: fino ad un massimo di 70 punti attribuibili**, a seguito di valutazione dei criteri e sub-criteri riportati nella tabella sotto riportata

<b>B1) PROGETTO ORGANIZZATIVO E DI GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA. Il concorrente dovrà formulare un progetto organizzativo, indicando per ciascuno degli elementi di seguito richiesti, le soluzioni/proposte/accorgimenti che intende apportare per un'ottimale gestione del servizio</b>	<b>Massimo punti 32</b>
---	-------------------------



Timing operativi (descrizione lavorazioni di cucina con indicazione delle tempistiche, mansioni, n. ore dei cuochi, degli aiuti cuochi e qualifiche del personale).	massimo 13 punti
Gestione emergenze con particolare riferimento a situazioni di inutilizzo delle cucine comunali	massimo 3 punti
Piano dei trasporti dettagliato con indicazioni dei mezzi utilizzati e orari di consegna per ciascun terminale di servizio.	massimo 7 punti
Piano aggiornamento del Personale (Piano di formazione dettagliato con argomenti trattati e con indicazione delle ore di ciascun operatore per tutta la durata del periodo di gara)	massimo 5 punti
Gestione diete speciali	massimo 4 punti
<b>B2) PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTI E BEVANDE E SCELTA DEI FORNITORI. Il concorrente dovrà presentare un processo di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande e i criteri di scelta dei fornitori indicando, per ciascuno degli elementi di seguito elencati, le soluzioni/proposte/accorgimenti che intende apportare per un'ottimale gestione del servizio in appalto</b>	<b>Massimo punti 12</b>
Descrizione modalità di approvvigionamento e cadenza consegne	massimo 4 punti
Criteri di valutazione e scelta dei fornitori	massimo 6 punti
Inserimento fornitori di prodotti locali, filiera corta Bio e IGP	massimo 2 punti
<b>B3) PERCENTUALE PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. e D.O.P.</b>	<b>Massimo Punti 3</b>
Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 0% al 20%	0 punti
Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. dal 21% al 50%	2 punti
Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. dal 51% al 100%	3 punti
<b>B4) PROGETTO PER IL CONTENIMENTO DELL'IMPATTO AMBIENTALE. Il concorrente dovrà presentare un progetto volto a definire l'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambiente e dei consumi energetici ad es.: caratteristiche dei prodotti a perdere, utilizzo prodotti ecologici ecc.)</b>	<b>Massimo punti 5</b>

<b>B5) PROGETTO DI COMUNICAZIONE. Il concorrente dovrà presentare un progetto relativo alla comunicazione del servizio con particolare riferimento alla interazione con le famiglie e il comitato mensa.</b>	<b>Massimo punti 8</b>
<b>B6) MIGLIORIE. Il concorrente dovrà proporre migliorie attinenti al servizio oggetto dell'appalto e ritenute di interesse dell'Amministrazione Comunale.</b>	<b>Massimo punti 10</b>

Ai soli fini della scelta e dell'esplicitazione delle regole che verranno seguite nell'attribuzione dei punteggi per la scelta dell'offerta economicamente più vantaggiosa, si comunica quanto segue:

-Per gli elementi dell'offerta di natura quantitativa (Parametro B3)- punti 3 ), si procederà mediante assegnazione di punteggio diretto secondo i punteggi sopra riportati.

-Per l'attribuzione dei punteggi a tutti gli altri elementi di natura qualitativa si procederà attraverso l'attribuzione di coefficienti variabili tra zero ed uno, assegnati discrezionalmente da parte di ciascun Commissario secondo i criteri motivazionali sopra riportati, ai sensi delle linee guida ANAC in materia di offerta economicamente più vantaggiosa.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte, sono individuati i giudizi, con il relativo coefficiente numerico, che saranno utilizzati dalla Commissione giudicatrice per la valutazione nelle parti discrezionali del progetto tecnico:

Ottimo	1,0
Molto buono	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,5
Scarso	0,4
Limitato	0,3
Molto limitato	0,2
Appena trattato	0,1
Non valutabile	0,0

In cui:

**Ottimo**: la valutazione sarà Ottimo nel caso vi sia assoluta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; concreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione di soluzioni; notevole grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

**Molto buono**: la valutazione sarà Molto Buono nel caso vi sia una evidente rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; concreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; evidente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; evidente concretezza e innovazione di soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione superiore agli standard richiesti.

**Buono**: la valutazione sarà Buono nel caso vi sia buona rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione completamente in linea con gli standard richiesti.

**Discreto**: la valutazione sarà Discreto nel caso vi sia discreta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; discreto grado di personalizzazione del servizio. In conclusione abbastanza in linea con gli standard richiesti.

**Sufficiente**: la valutazione sarà Sufficiente nel caso vi sia sufficiente rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; sufficiente fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; sufficiente concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione quasi in linea con gli standard richiesti.

**Insufficiente**: la valutazione sarà Insufficiente nel caso in cui vi sia poca rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; lieve carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; lieve carenza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, poco inferiore agli standard richiesti.

**Scarso**: la valutazione sarà Scarso nel caso in cui vi sia scarsa rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; carenza di concretezza delle soluzioni; scarso grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, inferiore agli standard richiesti.

**Limitato**: la valutazione sarà Limitato nel caso in cui vi sia minima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; grave carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; grave carenza di concretezza delle soluzioni; limitato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto inferiore agli standard richiesti.

**Molto Limitato**: la valutazione sarà Molto Limitato nel caso in cui vi sia esigua rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; gravissima carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; gravissima carenza di concretezza delle soluzioni; esiguo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, decisamente inferiore agli standard richiesti.

**Appena trattato**: La valutazione sarà Appena Trattato nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; assoluta carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; assoluta carenza di concretezza delle soluzioni; nessun grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, assolutamente non confacente rispetto agli standard richiesti.

**Non Valutabile**: La valutazione sarà Non Valutabile nel caso in cui l'elemento sia stato solamente accennato, senza essere trattato.

Utilizzando i criteri sopra indicati, ciascun commissario attribuirà un punteggio a ciascuna offerta, motivando le ragioni di tale attribuzione.

Non saranno ammesse alla successiva fase dell'apertura delle offerte economiche le imprese che nella valutazione complessiva del Progetto Tecnico Gestionale **NON hanno raggiunto il punteggio minimo di 35 PUNTI**.

La prestazione complessiva di ogni offerta sarà dunque calcolata come somma dei valori assunti dai due tipi di valutazione, per cui si avrà:

VALUTAZIONE OFFERTA: VE (max 30 punti) + VT (max 70 punti)

Dove:

VE è la valutazione economica e VT è la valutazione tecnica.

Le migliori proposte dovranno eseguirsi entro il primo anno di gestione del servizio, secondo la tempistica da concordare con l'Amministrazione Comunale. Le eventuali proposte riguardanti le attrezzature dovranno comprendere la loro installazione ed il relativo collaudo ai sensi della normativa vigente.

Tutte le attrezzature eventualmente fornite restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicazione della gara potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta formalmente valida e valutata positivamente dalla Commissione di gara.

#### **ART. 9 – SOGGETTI AMMESSI ALL'APPALTO**

Possono chiedere di partecipare i soggetti, previsti dall'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, in possesso dei requisiti previsti dal presente capitolato, dal bando e dal disciplinare di gara, nonché i raggruppamenti temporanei di concorrenti non ancora costituiti e consorzi ordinari di concorrenti ex art. 2602 del Codice Civile, regolarmente iscritti alla Camera di Commercio per l'attività cui inerisce l'appalto. Se trattasi di società stabilite in altri Stati membri dell'Unione Europea, devono provare la propria iscrizione secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del 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.

Si precisa che ai sensi dell'art. 48 - comma 7 - del D.Lgs. n. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti.

Ai sensi dell'art. 48 - comma 8 - del D.Lgs. n. 50/2016 è consentita la presentazione di offerte da parte dei raggruppamenti temporanei di concorrenti e di consorzi di concorrenti di cui all'art. 2602 del Codice Civile anche se non ancora costituiti. In questo caso l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei, o i consorzi ordinari di concorrenti, dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

#### **ART. 10 - REQUISITI MINIMI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE**

**Requisiti generali relativi alla gestione dei servizi:** il presente appalto è riservato ai soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto oppure, in caso di cittadino di Stato membro non residente in Italia, iscritti ad un registro professionale o commerciale equivalente dello Stato di residenza, così come previsto all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016;
- assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, o di Consorzi, i requisiti di cui al presente articolo devono essere posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete. Nelle ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice il requisito di assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice deve essere posseduto dal Consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre; il requisito di iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività coincidente con quella oggetto della gara, deve essere posseduto in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) dal Consorzio stesso; in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. c) dal consorzio ovvero dalle consorziate per le quali il consorzio concorre ai sensi dell'art. 47, comma 2 del Codice.

#### **ART. 11 -REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA E DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

**Capacità economico-finanziaria:**

- fatturato globale minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi disponibili non inferiore a € 1.200.000,00 IVA esclusa. Tale requisito è richiesto a garanzia della solidità dell'impresa.

Detto requisito deve essere posseduto dall'impresa mandataria per almeno il 60% ed ognuna delle mandanti dovrà possedere detti requisiti per almeno il 20%, fermo restando l'obbligo di totalizzare un fatturato complessivo pari almeno al minimo complessivo richiesto.

#### **Capacità tecnica professionale:**

- a) aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara servizi di refezione scolastica che hanno comportato la diretta fornitura di n. **554.000** pasti, realizzati per asili nido, scuole dell'infanzia e scuole primarie, comprovati da certificati rilasciati dalle Amministrazioni o dagli enti committenti. Non ha rilevanza il fatto che i pasti siano stati prodotti in un centro cottura di proprietà, locato o condotto in concessione.
- b) possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 relativa alla categoria merceologica oggetto del presente appalto.;
- c) possesso della certificazione BS OHSAS 18001 (Occupational health & Safety management system) in corso di validità per l'esecuzione del servizio oggetto della gara;
- d) possesso della certificazione ISO 14001:2008 in corso di validità per l'esecuzione del servizio oggetto della gara;
- e) possesso della certificazione ISO 22000:2005 in corso di validità per l'esecuzione del servizio oggetto della gara

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti di cui alla lettera a) del presente articolo dovranno essere posseduti dall'impresa mandataria per almeno il 60% ed ognuna delle mandanti dovrà possedere detti requisiti per almeno il 20%. I requisiti di cui alle lettere b), c), d), e) del presente articolo devono essere posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete. Nelle ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice devono essere posseduti dal Consorzio; nelle ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. c) del Codice devono essere posseduti dal Consorzio ovvero dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre.

#### **ART. 12 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEI CONSORZI STABILI E DEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESA O CONSORZI ORDINARI.**

I Consorzi di cui all'art. 45 – comma 2 – lettere b) o c) del D.Lgs. n. 50/2016 sono tenuti ad indicare nella domanda di partecipazione alla gara per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del Codice penale. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all' articolo 45, comma 2, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

### **TITOLO III – ALTRI ASPETTI DEL SERVIZIO**

#### **ART. 13 – CENTRI DI COTTURA**

I centri di cottura per il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato sono messi a disposizione dal Comune, che ne è proprietario, in comodato gratuito d'uso, come risulterà da specifico inventario. Le utenze di consumo e le tariffe relative al funzionamento restano a carico del Comune.

I Centri sono attualmente in regola con le autorizzazioni sanitarie.

Ogni richiesta di attrezzatura, di qualunque tipo, che non sia già presente nella dotazione del centro di cottura e che si renda necessaria per il corretto svolgimento del servizio, tenuto conto del fabbisogno, dovrà essere fatta all'Ufficio Scuola del comune.

I centri di cottura sono ubicati:

- Castiglione del Lago Via F.lli Rosselli c/o scuola dell'Infanzia "F.lli Rosselli" dal quale devono essere veicolati i pasti per tutti i plessi indicati nel precedente Art. 5 esclusa la Scuola Primaria della Loc. Colonna e Asilo Nido Colonna;
- Loc. Colonna c/o scuola Primaria dove devono essere preparati i pasti per la sola scuola primaria (non è prevista la veicolazione) e Asilo Nido della Loc. Colonna.

Entrambi i Centri Cottura sono visitabili a richiesta, prima della gara, previo appuntamento con l'Ufficio Scuola del Comune.

Il mancato sopralluogo costituisce causa di esclusione dalla gara.

Le attrezzature attualmente in dotazione nei citati Centri di cottura sono indicate nell'Allegato A al presente Capitolato

#### **ART. 14 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il servizio di distribuzione dei pasti presso tutti i refettori delle scuole primarie, delle scuole di infanzia e degli asili nido deve avvenire tramite servizio al tavolo e scodellamento.

Il personale in servizio addetto alla distribuzione deve:

- indossare indumenti, calzature e nell'insieme un abbigliamento idoneo alle mansioni da svolgere
- essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento, sul quale siano ben leggibili il proprio nome e cognome e la denominazione dell'impresa di appartenenza;
- in considerazione del particolare tipo di utenza a cui il servizio è rivolto, mantenere sempre un contegno riguroso e irreprensibile, comportandosi in modo educato e relazionandosi correttamente con i bambini;
- possedere la capacità di lavorare in equipe con gli altri operatori;
- osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di Autocontrollo adottato dalla Società, ed in particolare: a) avere cura di tenere sollevati da terra i contenitori termici, i contenitori del pane, della frutta e delle confezioni di acqua ove previste; b) garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva, aceto, sale e limone per i condimenti a crudo; c) iniziare la distribuzione quando gli alunni sono tutti seduti a tavola; d) servire le pietanze con utensili adeguati; e) servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione (stoviglie in porcellana, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio inox, scodelle, tovagliette e tovaglioli di carta e/o altri materiali monouso a perdere).

## **ART. 15 - CONDIZIONI GENERALI DI SERVIZIO**

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

- I pasti dovranno essere consegnati ai vari centri di consumo in *multiportione* garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- Il menù attualmente praticato è articolato in cinque settimane ed allegato alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 “Approvazione linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” pubblicata nel supplemento ordinario n.1 del Bollettino Ufficiale della Regione dell’Umbria n. 23 del 14.5.2014 a cui il soggetto appaltatore dovrà strettamente attenersi.
- La definizione dei menù, come indicato al precedente punto, deve essere necessariamente accompagnata dalla precisa indicazione delle ricette e delle grammature per ogni singola pietanza; l’insieme delle ricette e delle grammature sarà sottoposto al controllo e alla vidimazione previsti al precedente punto;
- A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale fino iodato e limone.

## **ART. 16 - PRINCIPI GUIDA**

Per la produzione dei pasti il soggetto appaltatore del servizio dovrà obbligatoriamente attenersi al menù adottato, come da allegati.

L’appaltatore si atterrà inoltre:

- a) alle “tabelle dietetiche” e alle “schede prodotto” riportate in allegato;
- b) all’impostazione generale che caratterizza la cosiddetta “dieta mediterranea”, con abbondanza di alimenti di origine vegetale quali i cereali, le verdure, la frutta, i legumi e l’olio d’oliva extravergine;
- c) alla stagionalità della frutta e delle verdure, evitando l’uso delle primizie;
- d) all’articolazione settimanale del menù ;
- e) alla preferenza per i metodi di cottura semplici e rispettosi delle caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti;
- f) all’attenzione per i gusti e la tradizione locali, in quanto compatibili con i corretti principi nutrizionali;
- g) alla collaborazione con il Comune, la Commissione Mensa, le autorità sanitarie e i genitori, per la diffusione di pratiche alimentari corrette, nel contesto dell’educazione alimentare della popolazione;
- h) prevedere anche la possibilità, in particolari casi di emergenza, del “piatto unico”, completo dal punto di vista nutrizionale e comunque accompagnato da verdure;
- i) sono fatte salve le “diete speciali” di cui all’art. 23.

## **ART. 17 – PRENOTAZIONE, EROGAZIONE E RILEVAZIONE PASTI**

Spetta al personale scolastico la rilevazione giornaliera delle presenze ai pasti e di comunicarne il numero al Centro Cottura entro le ore 9,30 distinguendo fra alunni ed adulti.

Tali dati dovranno essere riportati su appositi moduli di riassunto mensile, forniti dal competente Ufficio Comunale, distinti tra alunni, personale docente, personale non docente.

Detti moduli, unitamente alle bolle di consegna dei pasti trasportati e consegnati, a fine mese vengono trasmessi al competente ufficio comunale per le successive operazioni di controllo.

La registrazione e trasmissione dei dati suddetti potrà avvenire, in alternativa alla modalità cartacea, tramite procedure informatica, qualora attuabile.

In considerazione della natura del servizio e dell’età degli utenti sono possibili “incidenti” (caduta del vassoio, del piatto...) a fronte dei quali è necessario che l’Appaltatore adotti le misure necessarie (es.invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi. L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale dell'A.C. impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri. Il servizio avrà luogo nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità. La Stazione Appaltante o le Scuole comunicheranno con congruo preavviso, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio (gite, uscite scolastiche, scioperi...).

#### **ART. 18 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione deve funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, ed inoltre nei mesi estivi fornire pasti per eventuali "servizi supplementari" richiesti dal comune.

Il servizio non può essere sospeso o interrotto dall'appaltatore, pena l'applicazione delle sanzioni e delle procedure stabilite dal presente capitolato. In caso di sospensione o di interruzione anche parziale del servizio, senza giusta causa, ed in generale per ogni inosservanza degli obblighi e condizioni del presente capitolato, la stazione appaltante ha facoltà di sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione del servizio, anche attraverso l'affidamento ad altro concorrente che segue l'appaltatore scorrendo la graduatoria, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore, salvo l'applicazione di eventuali sanzioni ed il risarcimento del maggior danno. Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'articolo 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 "*Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali*" e ss.mm.ii. ed in materia di sciopero dovrà essere rispettata la suddetta normativa. Nel caso di sciopero del personale docente e non docente, la Stazione Appaltante ne darà notizia all'Appaltatore. Di qualsiasi altro evento che possa influire sul regolare espletamento del servizio, l'Appaltatore ne darà notizia alla Stazione Appaltante, garantendo comunque l'esecuzione del servizio. Sono fatti salvi i casi di forza maggiore, non dipendenti dalla volontà dell'Appaltatore.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti ecc.) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, il soggetto appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno

#### **ART. 19 - TRASPORTO DEI PASTI**

Il soggetto appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti, le derrate al crudo ed eventuale altro materiale di servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali a ciò destinati. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie con contenitori adeguatamente predisposti che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda USL lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.



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

I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti ordinati dovranno essere muniti di idonea attestazione circa il loro essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e dovranno altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di un'ora al massimo a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura tenendo in considerazione che la consegna ai vari terminali di utilizzo non dovrà avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

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

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

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole o del Comune, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

#### **ART. 20 - RITARDI NELLE CONSEGNE**

Al verificarsi di gravi e documentate cause di forza maggiore, non imputabili a negligenza o trascuratezza del soggetto appaltatore, non saranno addebitate penalità per il ritardo o la mancata consegna.

Il soggetto appaltatore dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore alla base del ritardo ed attivarsi al meglio per garantire la consegna dei pasti o ridurre il disagio.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili al soggetto appaltatore o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. Il soggetto appaltatore dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di cottura e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione delle penalità secondo quanto previsto dall'art. 56 del presente capitolato.

#### **ART. 21 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

E' a carico del soggetto appaltatore la manutenzione ordinaria dei Centri cottura, comprensivamente delle attrezzature ed impianti. Allo stesso si richiede diligenza nell'uso delle attrezzature e sarà ritenuto responsabile per danni derivanti alle attrezzature e impianti da incuria e cattivo uso delle stesse.

La manutenzione straordinaria delle opere murarie resta all'esclusiva competenza comunale, e lo stesso dicasi per ogni intervento di modificazione strutturale dell'immobile.

#### **ART. 22 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

##### **a) Personale**

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le qualifiche

professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta della Stazione Appaltante. L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, la Stazione Appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro. L'Appaltatore si obbliga a contattare il personale in servizio alla data precedente l'avvio del nuovo contratto proponendo in via prioritaria l'incarico relativo alle prestazioni richieste dal nuovo contratto, procedendo con l'immissione di nuovo personale solo in fase successiva. In questo caso al personale precedentemente in servizio che accetta l'incarico vanno garantiti gli stessi livelli retributivi, compresi gli scatti di anzianità maturati.

#### **b) Organico**

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione e trasporto nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. L'organico del personale che sarà in servizio c/o i Centri di Cottura dovrà essere perentoriamente non inferiore a quello dichiarato in sede d'offerta, per tutta la vigenza contrattuale. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste della Stazione Appaltante in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte della Stazione Appaltante. L'Appaltatore dovrà inoltre presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

#### **c) Reintegro personale mancante e variazioni**

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore. Devono essere preventivamente comunicate le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto e anche se di tipo migliorativo in quantità e qualità non dovranno comportare maggiori oneri per il Comune;

#### **d) Direzione tecnica del servizio**

L'Appaltatore dovrà indicare il direttore responsabile del servizio, che sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con la Stazione Appaltante, la ASL e la Commissione Mensa. Il Direttore responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa. In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

#### **e) Vestiario**

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione, trasporto pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

#### **f) Igiene personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione. Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini e dovrà contenere l'intera capigliatura.

#### **g) Addestramento, formazione e informazione**

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D.lgs 193/2007 sull'igiene delle produzioni alimentari. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. I corsi d'aggiornamento e formazione saranno a cura dell'Appaltatore. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

#### **h) Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, sporzionamento e trasporto degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'ASL, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

#### **i) Rispetto delle normative vigenti**

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **ART. 23 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI**

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale per motivi religiosi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate o comunque in modalità tali da essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

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

#### **ART. 24- UTENZE DI CONSUMO**

Sono a carico del comune, per tutta la vigenza dell'appalto, tutte le utenze e le tariffe connesse all'uso del centro di cottura per il servizio in oggetto: acqua, energia elettrica, gas e/o gasolio, smaltimento rifiuti, scarico e depurazione acque. Il soggetto appaltatore dovrà rispondere dell'uso corretto dei servizi e rimborsare eventuali eccessi derivanti da un comportamento non corretto del proprio personale.

L'utenza telefonica dovrà essere posta a carico del soggetto appaltatore.

#### **ART. 25 - ALTRI ADEMPIMENTI A CARICO DELL'APPALTATORE**

E' responsabilità del soggetto appaltatore verificare il funzionamento del centro segnalando al comune le necessità per la buona conduzione del servizio. Tale adempimento deve essere soddisfatto in tempo utile per l'avvio del servizio. E' compito del soggetto appaltatore garantire la buona gestione e manutenzione del Centro cottura, anche in termini di pulizia interna e nelle immediate adiacenze esterne.

In relazione all'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, il soggetto appaltatore dovrà collaborare con il competente Ufficio comunale per agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, a favore del Comune, dei benefici previsti dai vigenti Regolamenti CEE per la concessione di aiuti comunitari per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle scuole.

#### **ART. 26 – ALTRI DESTINATARI DELLA RISTORAZIONE**

Il Comune, a condizione che detta produzione aggiuntiva non incida negativamente sull'efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione scolastica, può autorizzare nei periodi di chiusura del servizio scolastico stesso altri soggetti ad utilizzare il centro di cottura verificando con la società appaltatrice prima e dopo tale utilizzo le condizioni delle attrezzature e dell'impianto..

#### **ART. 27 - COMMISSIONE MENSA**

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale.

I membri della "commissione mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

I componenti di detta commissione dovranno essere chiaramente riconoscibili nella funzione svolta e nell'identità personale; essi si atterranno in ogni caso, nello svolgimento del proprio incarico, al pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie e della sicurezza alimentare e non dovranno costituire ostacolo al buon andamento del lavoro.

Il soggetto appaltatore si impegna, inoltre, ad organizzare o a partecipare ad incontri con la Commissione Mensa e con gli operatori scolastici eventualmente adibiti alla distribuzione dei pasti, ai fini del costante miglioramento del servizio e dell'informazione in materia di corretta alimentazione.

### **TITOLO IV – QUALITA' DEGLI ALIMENTI E DELLE PREPARAZIONI**

#### **ART. 28 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Nelle more dell'adozione di protocolli e normative comunitarie funzionali alla valutazione dell'impatto sulla salute del consumo di alimenti con organismi geneticamente modificati (OGM) o

di sostanze indesiderate (ossia non consentite dalla vigente normativa nazionale e comunitaria), il soggetto appaltatore si obbliga a somministrare le seguenti tipologie di prodotti:

- a) prodotti alimentari non derivati da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate;
- b) carne bovina etichettata in conformità alle vigenti normative comunitarie;
- c) carni diverse da quelle di cui alla precedente lettera b) e prodotti ittici forniti secondo le vigenti norme sanitarie;
- d) prodotti dell'agricoltura biologica, se previsti nelle forniture, conformi alla leggi regionali e nazionali ed al regolamenti CEE vigenti;
- e) prodotti del commercio equo e solidale garantiti dalle associazioni riconosciute.

Il rispetto dei requisiti indicati alle precedenti lettere a), b), c) e d) deve essere attestato da apposite certificazioni.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari come da specifico allegato al presente capitolato.

Da parte del soggetto appaltatore dovranno essere rispettati i seguenti adempimenti:

- comunicazione al Comune e, se richiesto, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati;
- trasmissione dell'elenco dei fornitori al competente Servizio dell'Azienda USL 1 di Perugia.

In termini generali si raccomandano le seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

**Carni:** dare preferenza a carne di provenienza locale;

**Pesce:** Il pesce locale deve essere fresco, deliscato in filetti o tranci.

Il pesce di mare può essere fresco o surgelato individualmente o interfogliati ( filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, pesce spada in tranci, seppie) I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti;

**Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva;

**Formaggio:** utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi locali e D.O.P.;

**Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Si fa assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

**Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo di produzione locale oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia, ;

**Legumi:** utilizzare sempre prodotto fresco e possibilmente proveniente dalla filiera corta.

**Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria.

**Riso:** in linea di massima riso parboliled, ma se possibile favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

**Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

**Verdure ed ortaggi:** vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. E' consentita anche la cottura al forno.

Per favorire il consumo delle verdure e degli ortaggi in genere, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura

evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Va evitato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi deve avvenire nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

**Purè di patate:** va preparato con patate fresche;

**Frutta:** va utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata di norma con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti deve avvenire nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

**Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

**Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

**Dolci:** il soggetto appaltatore orienterà la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia, tenendo conto dell'opportunità di limitare il consumo di dolci e di evitare quelli preconfezionati;

**Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Si raccomanda una preferenza per le formulazioni semplici.

**Bevande:** acqua potabile di rubinetto.

**Aromi:** utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

**Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva di provenienza del territorio;
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

## **ART. 29 - PRODOTTI BIOLOGICI**

Il soggetto appaltatore si impegna a fornire, una volta alla settimana, frutta o verdura regolarmente certificata come "biologica" ai sensi di legge.

Il soggetto appaltatore si impegna a presentare su richiesta del Comune le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

## **ART. 30 - PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO SOLIDALE**

Il soggetto appaltatore si impegna a fornire i seguenti prodotti provenienti dal commercio equo e solidale:

- banana, una volta alla settimana
- legumi: due volte al mese

## **ART. 31 - MENU' E TABELLE DIETETICHE**

Il menù giornaliero per la refezione scolastica deve tener conto delle grammature di cui all'ALLEGATO C

Si allega il menù attualmente in uso, distinto in estivo ed invernale (ALLEGATO E).

Il menù estivo viene somministrato nei mesi di aprile, maggio, giugno, settembre ed ottobre.

Il Menù invernale nei mesi di novembre, dicembre, gennaio, febbraio e marzo.

L'acqua usata per la refezione scolastica è proveniente da opposti distributori/erogatori installati in tutti i plessi scolastici.

L'Appaltatore dovrà prendersi in carico la normale manutenzione degli stessi.

In caso di mal funzionamento degli erogatori l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di acqua in bottiglia.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra i tecnici del S.I.A.N locale di riferimento, il Comune, la commissione controllo mensa e il soggetto appaltatore.

Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione della Stazione Appaltante. L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; interruzione temporanea del servizio a causa di sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto); avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; indisponibilità del prodotto da parte del fornitore.

Il soggetto appaltatore dovrà inoltre attenersi a quanto segue:

- tenere conto della differenziazione per classi d'età;
- descrizione analitica delle singole ricette, con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate;
- capacità di formulare diete speciali;
- capacità di assicurare all'occorrenza pasti alternativi per esigenze di carattere etnico o religioso presenti nelle strutture servite;
- per gli alunni che effettuano il rientro scolastico sempre negli stessi giorni, capacità di predisporre un menù alternato nelle diverse settimane;

#### **ART. 32 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti il soggetto appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa e garantire la separazione tra lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o in poca acqua o al forno. Si consiglia di evitare, al fine di limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;

- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura o presso i singoli cucinotti;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta), va evitato che la pasta si incolli durante il trasporto ed in attesa del consumo; si deve inoltre evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta; i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue,
- Cibi fritti,
- Il dado da brodo contenente glutammato,
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Residui dei pasti dei giorni precedenti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti,

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e i pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- Ammollo legumi

Per le lavorazioni contemplate nel precedente comma si rende obbligatorio l'uso dell'abbattitore di temperatura.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del soggetto appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

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

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

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura del soggetto appaltatore.

### **ART. 33 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**



Il soggetto appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione “*Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione*”.

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **ART. 34 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.**

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono in primo luogo di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.S.L. 2 di Perugia e che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio in strutture del territorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che a giudizio del Comune siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il soggetto appaltatore verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Il soggetto appaltatore è tenuto a fornire al personale degli organismi incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

#### **ART. 35 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

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

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

Il soggetto appaltatore deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 193/2007 (sistema HACCP), dandone dimostrazione al Comune. In particolare, in applicazione della metodologia HACCP devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione dei centro di cottura, dei veicoli di trasporto dei pasti e dei refettori delle scuole primarie.

## **TITOLO V – ALTRI ASPETTI CONTRATTUALI**

### **ART. 36 – VINCOLI DERIVANTI DALL’AGGIUDICAZIONE**

I prezzi secondo i quali sarà aggiudicato l'appalto si intendono proposti dal soggetto aggiudicatario in base a calcoli di propria convenienza, a suo completo rischio imprenditoriale, nel presupposto esplicito della piena conoscenza delle condizioni locali e saranno quindi riportati nel contratto di servizio senza variazione alcuna rispetto all'aggiudicato, ed indipendenti da qualsiasi eventualità.

Il soggetto aggiudicatario non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli stabiliti in sede di aggiudicazione, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l'aggiudicazione del servizio.

L'aggiudicazione definitiva diverrà efficace solo ad avvenuta verifica del possesso di tutti i requisiti dichiarati in sede di gara.

Diventa efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto avrà luogo entro i successivi sessanta giorni.

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Nel caso in cui emergano irrisolvibili elementi ostativi alla stipula del contratto, si provvederà alla revoca dell'aggiudicazione ed agli adempimenti conseguenti nonché a nuova aggiudicazione al secondo classificato, se esistente.

Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà ottenere l'autorizzazione sanitaria per l'attività del centro di cottura per le funzioni in esso da svolgere.

### **ART. 37 – RINUNCIA ALL’AGGIUDICAZIONE**

Qualora il soggetto aggiudicatario, per qualsiasi motivo, non intenda accettare l'aggiudicazione sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune per effetto della rinuncia.

### **ART. 38 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI**

Il soggetto appaltatore deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

### **ART. 39 - POLIZZE ASSICURATIVE**

Il soggetto appaltatore assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore a copertura dei rischi del servizio deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio. L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale. Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

#### **ART. 40 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI**

I prezzi unitari offerti dal soggetto appaltatore non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il corrispettivo sarà rivalutato, dietro richiesta della ditta appaltatrice, nella misura del 75% dell'indice di incremento dei prezzi al consumo accertati dall'ISTAT per le famiglie di operai e impiegati al 30 giugno di ogni anno rispetto al 30 giugno dell'anno precedente

La prima rivalutazione del prezzo unitario avviene con efficacia da Settembre 2020.

#### **ART. 41 - SUBAPPALTO**

E' ammesso il ricorso al subappalto nei termini di legge e secondo quanto disciplinato dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi del comma 6 del citato art. 105, essendo l'importo dell'appalto superiore alla soglia indicata all'art. 35 del del D. lgs. 50/2016 medesimo, è obbligatoria l'indicazione della terna di subappaltatori in sede di offerta.

#### **ART. 42 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

La Stazione Appaltante annualmente stanzierà nel proprio bilancio la spesa presunta per la fornitura dei pasti.

Il soggetto appaltatore fatturerà mensilmente con fatture distinte per Centri Cottura e ciascuna fattura dovrà riportare il numero dei pasti erogati come risultante dalle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture e suddiviso per singola scuola, alunni, personale docente, non docente ed avente diritto.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse presso il Comune previa acquisizione d'ufficio del DURC.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

#### **ART.43 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'impresa appaltatrice si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.8.2010 n. 136, nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche e integrazioni.

#### **ART. 44 – DOMICILIO**

L'appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

#### **ART. 45 - CAUZIONI**

Per la partecipazione alla gara l'Impresa è tenuta a costituire cauzione provvisoria pari all'2% (due per cento) dell'importo netto stimato dell'appalto, nel rispetto di quanto disciplinato all'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

All'atto della stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D. lgs. 50/2016.

Il soggetto appaltatore è obbligato a reintegrare l'importo della cauzione nel caso in cui il Comune abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante il periodo della vigenza contrattuale.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'aggiudicazione e l'eventuale affidamento dell'appalto in favore del concorrente che segue nella graduatoria formatasi in gara.

#### **ART. 46 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE**

Il soggetto appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il soggetto appaltatore si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto appaltatore ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il soggetto appaltatore è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto d'appalto. A tal fine il soggetto appaltatore contrae apposita polizza di responsabilità civile.

#### **ART. 47 - CONTENZIOSO**

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del presente contratto, comprese quelle conseguenti

al mancato raggiungimento dell'accordo bonario di cui all'articolo 206 del D.Lgs. 50/2016, saranno devolute all'autorità giudiziaria territorialmente competente. È quindi esclusa la competenza arbitrale di cui all'articolo 209 del D.Lgs. 50/2016.

Per le controversie non risolubili in sede di arbitrato, le parti riconoscono la competenza del Foro di Perugia.

#### **ART. 48 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

La stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa deve avere luogo, previo adempimento delle formalità previste dal presente capitolato, in tempi brevi dalla data di aggiudicazione definitiva e comunque non prima di 35 giorni dalla comunicazione ai

controinteressati dell'aggiudicazione definitiva e non oltre 60 giorni dall'invito rivolto all'aggiudicatario. Nel caso in cui l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto entro il termine fissato dalla stazione appaltante, si intende rinunciatario, decadendo dall'aggiudicazione definitiva senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni e fermo restando la facoltà della stazione appaltante di procedere ad una nuova aggiudicazione definitiva al concorrente che segue l'aggiudicatario scorrendo la graduatoria.

Nel caso di decadenza, revoca o annullamento dell'aggiudicazione definitiva, nonché di risoluzione del contratto già stipulato, o recesso, la stazione appaltante procede ad una nuova aggiudicazione definitiva al concorrente che segue l'aggiudicatario e/o l'appaltatore scorrendo la graduatoria, alle medesime condizioni proposte in sede di gara, procedendo alla stipulazione di un nuovo contratto con le medesime formalità, fatta salva la facoltà del concorrente di svincolarsi dalla propria offerta nel caso in cui la stazione appaltante dovesse avere necessità di scorrere la graduatoria oltre i termini di validità dell'offerta economica previsti dal bando. Tutti gli oneri inerenti o connessi alla stipulazione del contratto sono a carico esclusivo dell'impresa aggiudicataria.

#### **ART. 49 – CLAUSOLA SOCIALE**

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

#### **ART. 50- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La Stazione Appaltante, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie: a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore; b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore; c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore; d) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore; e) gravi e ripetute violazioni o inosservanze delle disposizioni legislative, regolamentari e del presente capitolato in materia igienico-sanitaria nella conduzione dei centri cottura; f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia del soggetto Appaltatore; h) inosservanze della normativa relativa alla gestione del personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro; i) interruzione non motivata del servizio; j) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore del servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti; k) sub-appalto non autorizzato dei servizi; l) cessione del contratto a terzi; m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza sul lavoro e sulla prevenzione degli infortuni; n) ulteriori inadempimenti dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penali per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico; o) destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato; p) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste; q) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto; r) grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio; s)

stabili inadempimenti agli obblighi contrattuali da cui derivino ripetute applicazioni delle penalità, la cui somma porti oltre il limite massimo di € 51.645,00 annui .

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, e per tutte le altre circostanze che si possono verificare. In ogni caso, pur in presenza di revoca della convenzione, l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare le prestazioni richieste fino alla data di scadenza naturale dell'appalto, qualora non possa essere assicurato il subentro di un'altra Impresa per l'espletamento del servizio. Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione dell'intero servizio oggetto dell'appalto o di sua parte per qualsiasi motivo non sia reso dall'aggiudicatario, con addebito allo stesso dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni.

Si applica quanto disposto dall'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.

#### **ART. 51 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE**

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

#### **ART. 52 – CESSIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1 lettera d) del D. lgs. 50/2016.

#### **ART. 53 - RECESSO**

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi.

L'intenzione di esercitare la facoltà di recesso sarà comunicata dal Comune con lettera raccomandata, che dovrà essere spedita almeno tre mesi prima della decorrenza del recesso.

Si applica tutto quanto disposto dall'art. 109 del D. lgs. 50/2016.

#### **ART. 54 –OBBLIGHI NORMATIVI**

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare alla Stazione Appaltante, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto. L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **ART. 55 - CONTESTAZIONI**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, a mezzo raccomandata A/R, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo. L'Impresa Aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per

iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **ART. 56 - PENALITA'**

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

Ai fini dell'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, concedendo al soggetto appaltatore un termine di almeno 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Qualora il termine assegnato trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, le penalità, previa contestazione scritta dell'inadempienza, sono comminate dall'Amministrazione Comunale mediante nota di addebito. La stazione appaltante procederà al recupero delle penalità comminate mediante ritenuta diretta alla prima liquidazione utile. La stazione appaltante, in ordine alle inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità: -€ 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù -€ 2.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche -€ 3.000,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica -€ 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione -€ 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e veicolazione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia -€ 3.000,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate -€ 2.000,00 per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi -€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i locali di pertinenza dell'appalto; -€ 500,00 per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti -€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 -€ 2.000,00 per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni -€ 2.000,00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale -€ 2.000,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto -Da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità all'applicazione della penale si procederà previa contestazione scritta all'aggiudicatario come previsto dal precedente articolo. Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo di euro 51.645,00

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

#### **ART. 57 – LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI**

##### **A) LOCALI ASSEGNATI ALL'APPALTATORE**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante pone a disposizione dell'appaltatore i locali preposti al servizio e le attrezzature in essi contenute. A tale scopo prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. I locali vengono ceduti in comodato all'appaltatore, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale. L'ingresso nei locali sarà consentito alle sole persone che dovranno accedervi soltanto per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario. Al termine dell'appalto, la

ditta deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione e ricevuto in comodato nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio. Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna, saranno oggetto di valutazione economica da parte degli uffici competenti e gli importi saranno addebitati all'appaltatore, anche mediante l'incameramento totale o parziale della cauzione.

#### **B) ATTREZZATURE ED IMPIANTI**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante pone a disposizione dell'appaltatore le attrezzature fisse e mobili occorrenti, installate nei locali specificati al precedente punto, allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno elencate tutte le attrezzature consegnate e quelle da sostituire. Tale verbale sarà allegato ai documenti contrattuali. Le attrezzature e gli impianti verranno ceduti in comodato all'appaltatore, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'A.C. apportata dall'appaltatore alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà dell'A.C. e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Al termine dell'appalto la ditta deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione secondo le stesse modalità previste per i locali assegnanti.

#### **ART. 58 –DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO**

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 59 –MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

L'Appaltatore è obbligato a tenere in efficienza gli ambienti assegnati unitamente agli impianti allacciati e ad eseguirne la manutenzione ordinaria. Tale obbligo si estende anche per le attrezzature.

Si intendono interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici, con particolare attenzione agli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento anche temporaneo della qualità efficiente delle attrezzature. Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere eseguiti entro 7 giorni dal verificarsi del guasto.

Sono operazioni di manutenzione ordinaria:

- Sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo e ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda e gas;
- Pulizia dei sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione dei filtri delle cappe, pulizia ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione;
- Pulizie di tutte le apparecchiature esistenti nella cucina, con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere).



-Interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate alimentari ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte;  
-Interventi su tutte le apparecchiature per la cottura;  
-Interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente. E' fatto divieto con particolare riferimento ai dispositivi di sicurezza, modificare anche temporaneamente macchine ed impianti . Per le apparecchiature in dotazione la ditta dovrà redigere un apposito registro di manutenzione ove andranno allegati il certificato di conformità, il libretto con le norme di sicurezza e le istruzioni di manutenzione. Nel registro saranno descritti in sintesi tutti gli interventi di manutenzione sia ordinari che straordinari, gli estremi di identificazione dell'esecutore dell'intervento. La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e con prodotti conformi alle specifiche del costruttore. Resteranno comunque a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale dipendente dall'appaltatore. In questo caso la Stazione Appaltante provvederà alle opere d'intervento resesi necessarie ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'appaltatore.

#### **ART. 60 -MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI**

La manutenzione straordinaria dei locali, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che la Stazione Appaltante dovesse reputare necessarie, resteranno a suo carico e vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

#### **ART. 61 -VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa Aggiudicataria, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'appaltatore, la Stazione Appaltante provvederà ad addebitare all'appaltatore un importo pari a € 500,00 (Euro cinquecento/00) a titolo di penale.

#### **ART. 62 -INVENTARI DI RICONSEGNA**

Alla scadenza del contratto l'appaltatore si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in quantità, specie e qualità a quelli in inventario, desunti i beni eventualmente alienati o distrutti. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati.

#### **ART. 63 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune, in particolare: a) le imposte e le tasse derivanti dall'appalto;b) il possesso di licenze e di permessi nonché l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme vigenti durante il periodo di durata dell'appalto; c) ogni spesa inerente il personale addetto; d) le spese di assicurazione; e) tutte le spese relative al contratto; f) l'assunzione del rischio completo e incondizionato dell'esecuzione del servizio; g) la comunicazione tempestiva e per iscritto relativa ad ogni qualsivoglia inconveniente, di qualsiasi portata, pregiudizievole per il buon andamento del servizio; h) adempimenti di tutto quanto proposto ed offerto nell'offerta tecnica.

#### **ART. 64 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. N. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni. L'appaltatore, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del referente per la sicurezza. Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Relativamente al presente appalto non sussistono rischi interferenziali, pertanto l'Amministrazione comunale non ha proceduto alla redazione del DUVRI di cui all'art. 26 del D. lgs. 81/2008.

#### **ART. 65 -SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **ART. 66 -NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO**

L'appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

#### **ART. 67 -PIANO DI EVACUAZIONE**

L'appaltatore deve predisporre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

#### **ART. 68 – APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO**

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

#### **ART. 69 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto di servizio, comprese le spese di registrazione, sono a carico del soggetto appaltatore.

#### **ART. 70 – ACCORDI OPERATIVI**

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza fra il Comune e il soggetto appaltatore, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti economici fissati in sede di aggiudicazione e di contratto.

#### **ART. 71 - RINVIO A NORME GENERALI**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

**ART. 72 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196 del 30.06.2003 e ss. mm.ii. i dati personali saranno trattati esclusivamente per la gestione delle procedure e delle attività conseguenti, nel rispetto degli obblighi previsti da leggi e regolamenti vigenti in materia.

**COSTITUISCONO PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CAPITOLATO I SEGUENTI ALLEGATI:**

**Allegato A : Elenco attrezzature in dotazione ai Centri di cottura**

**Allegato B : Elenco stoviglie (non a perdere) in dotazione ai plessi scolastici**

**Allegato C: Tabelle dietetiche**

**Allegato D: Schede Prodotto**

**Allegato E : Menù Invernale/estivo**