



**COMUNE DI CASSANO ALL'IONIO**  
**(Provincia di Cosenza)**  
Via Giovanni Amendola  
**Ufficio Pubblica Istruzione**  
tel. 0981/780204 – 204 - fax 0981/780288

---

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**Servizio di Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado in regime di tempo prolungato mediante preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti.**  
**Anni Scolastici 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020. CIG: 71755646BB**

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

L'appalto ha per oggetto lo svolgimento del servizio di preparazione, confezionamento, cottura, trasporto e distribuzione **a ridotto impatto ambientale** di pasti mensa per le scuole dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado in regime di tempo prolungato indicate all'art. 8 del presente capitolato da effettuarsi con materiale, attrezzature e personale dell'appaltatore.

Il servizio segue l'organizzazione scolastica e dovrà svolgersi tutti i giorni, escluso il sabato, del calendario scolastico.

### **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è di anni scolastici 3 (tre): 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 (Gennaio-Giugno e Settembre-Dicembre). La data di inizio della fornitura è prevista dal primo giorno dall'apertura dell'anno scolastico per l'anno 2017/2018 e potrà essere disposta subito dopo l'aggiudicazione anche in pendenza della stipula del contratto.

La data di effettivo inizio e la data di sospensione che avverrà, per la scuola primaria, la scuola secondaria di I grado e per la scuola dell'infanzia di ogni anno scolastico è saranno comunque accertate con apposito verbale sottoscritto dalle parti.

L'Amministrazione Comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, anche sulla base del risultato ottenuto, la facoltà di procedere ad affidare l'appalto, per un altro anno scolastico, nuovamente alla ditta aggiudicataria mediante trattativa privata diretta, se ricorreranno le condizioni previste dalla normativa vigente in materia di appalti ed in presenza della disponibilità da parte della ditta aggiudicataria. Alla scadenza, senza che l'Amministrazione si sia avvalsa della facoltà di rinnovo, il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

### **ART. 3 – LOCALI CENTRO COTTURA**

La ditta concorrente deve disporre di un centro cottura situato nel Comune di Cassano All'Ionio munito di autorizzazione sanitaria per la preparazione pasti per mense.

### **ART. 5 – MODALITA' DELLE FORNITURE**

La ditta appaltatrice si impegna ad assicurare il servizio di cui all'art. 1 trasportando i pasti per le suddette scuole in idonei contenitori isotermici ecologici multi porzione, che ne conservino la temperatura. I pasti devono essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti. Tutti i recipienti forniti dalla ditta appaltatrice dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario. I mezzi utilizzati per il trasporto devono essere di proprietà o in uso dell'appaltatore e dotati di autorizzazione ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80. La ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97, producendo dell'ASP, Distretto di Trebisacce il relativo piano di autocontrollo inerente i locali cucina e i mezzi di trasporto entro 30 giorni dall'avvio dell'attività. Per i pasti di cui trattasi dovranno essere rigorosamente preparati presso il centro di cottura di cui al precedente art. 3, non saranno ammessi, in nessun caso, la distribuzione di pasti precotti o surgelati. Per i surgelati fanno eccezione al divieto di utilizzazione il pesce e le verdure. Per i surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e di ricongelamento. La carne dovrà essere di prima scelta e di produzione italiana provvista di "marchio di qualità", produzioni garantite ed esenti da trattamenti illeciti.

La somministrazione dei pasti agli alunni, da parte del personale della ditta deve essere effettuata con servizio al tavolo, con l'obbligo di ritiro dei contenitori vuoti.

Nella tabella dietetica, come previsto dall'art. 59 comma 4 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, sono previsti l'utilizzo di provenienza esclusivamente biologica i seguenti prodotti:

- ✓ Pasta
- ✓ passato di pomodoro
- ✓ olio Extra vergine d'oliva
- ✓ formaggi da grattugia DOP

### **ART. 6 - COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'**

I pasti costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta ed acqua oligominerale (bottiglia 0,50) saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica, grammatura compresa, del Comune di Cassano All'Ionio ed ai relativi menù che vengono riportati in allegato e che fanno parte integrante del presente capitolato speciale.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Se, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti fosse ravvisata la necessità di sostituire "un piatto", la ditta è tenuta a concordare la variazione con il Responsabile del Servizio del Comune, senza alcuna maggiorazione sul prezzo di appalto. L'Amministrazione comunale si riserva, comunque, la facoltà di richiedere una composizione diversa dei pasti, in particolari occasioni e necessità, nonché la preparazione di pasti al sacco equivalenti per qualità, quantità e prezzo al pasto ordinario; lo stesso vale per la preparazione di pasti personalizzati a seguito di diete alimentari prescritte per ragioni di salute degli utenti. (Vedi Bambini Celiaci) per i quali ci deve essere in cucina un armadio per la conservazione e posto di appoggio esclusivamente per la manipolazione degli alimenti.

## ART. 7 CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nella tabella dietetica allegata al presente disciplinare, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie, con assoluto divieto di utilizzare cibi precotti o surgelati.

E' vietata ogni forma di riciclo e reimpiego di cibi, alimenti, frutta e quant'altro già servito avanzato dalla somministrazione o adoperato per la preparazione dei pasti.

E' obbligatorio l'utilizzo secondo la tabella dietetica dei seguenti cibi biologici: pasta, olio, passata di pomodoro, formaggi da grattugia DOP. L'olio d'oliva extra vergine sia per frittura che per alimento a crudo, dovrà essere di produzione locale e di annata, rispondente alle vigenti norme di igiene 13.11.1960 n. 1407, il sale deve essere esclusivamente iodato.

Nell'approvvigionamento delle materie prime la Ditta Appaltatrice deve garantire che:

**1)** Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

a) per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

b) per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**2)** La carne deve provenire,

a) per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

b) per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

**3)** Il pesce deve provenire,

a) per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

### **Requisiti dei prodotti in carta tessuto**

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

### **Imballaggi**

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

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

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

## **ART. 8 - NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DI FORNITURA**

Il numero dei pasti da fornire è costituito dalla presenza degli alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado in regime di tempo prolungato ubicate e funzionanti nel Comune di Cassano All'Ionio. Il totale presunto dei pasti per un intero anno scolastico ammonta a **n. 43.000 circa**. Il numero dei pasti da fornirsi giornalmente è da ritenersi indicativo e potrà subire delle variazioni in più o in meno dovute alla presenza degli utenti. Un incaricato della ditta appaltatrice dovrà, anche telefonicamente, raccogliere l'ordine dei pasti presso ogni plesso scolastico entro le ore 9,30-9,45 di ogni giorno.

La ditta scrupolosamente ammetterà alla refezione solamente gli alunni che avranno consegnato il buono pasto giornaliero e gli insegnanti autorizzati, ad eccezione degli alunni eventualmente esonerati.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la ditta sarà tempestivamente avvisata dagli uffici scolastici e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice. In maniera analoga si agirà nel caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, **alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Responsabile del Servizio. Per tale fornitura saranno fatturati e pagati i pasti effettivamente forniti la cui qualità e quantità non dovrà essere inferiore a quella del menù programmato.**

Di seguito vengono indicate le sedi scolastiche interessate al servizio di cui trattasi:

1)	Plesso Via Madonna delle Grazie	- Scuola Materna – Cassano Centro
2)	Plesso Via Giovanni Amendola	- Scuola Materna - Cassano Centro
3)	Plesso Via Sibari	- Scuola Materna – Lauropoli
4)	Plesso Via Feliciazza	- Scuola Media "Troccoli" – Lauropoli
5)	Plesso Via Centro Servizi	- Scuola Materna – Doria
6)	Plesso Via Alcistene	- Scuola Materna – Sibari
7)	Plesso Via Ateneo	- Scuola Media – Sibari

<b>8)</b>	Plesso via Archimede	- Scuola Primaria Sibari
<b>9)</b>	Plesso Contrada Lattughelle	- Scuola Materna – Lattughelle di Sibari
<b>10)</b>	Plesso Contrada Lattughelle	- Scuola Primaria – Lattughelle di Sibari
<b>11)</b>	Plesso S. Nicola	- Scuola Primaria - Lauropoli
<b>12)</b>	Plesso Via Centro Servizi	- Scuola Primaria - Doria

Le indicazioni che precedono sono da ritenersi orientative, riservandosi l'Amministrazione Comunale di modificarle anche durante l'anno scolastico dandone tempestivo preavviso alla ditta appaltatrice.

#### **ART. 9 - MATERIALI TECNICI DELLE STOVIGLIE MONOUSO**

Le stoviglie monouso: piatto piano, piatto fondo, bicchiere, forchette, devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (Decreto Ministeriale 21.03.1973 con particolare riguardo all'art. 12 e successive modificazioni). Le stoviglie monouso devono essere per alimenti. Tutti i prodotti sopra elencati devono avere quali caratteristiche in comune: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti. Dovranno essere fornite tovagliette monouso e monoposto igieniche di carte per i refettori. La ditta aggiudicataria si impegna a ritirare quotidianamente da ogni plesso e depositarli presso i cassonetti urbani i rifiuti rivenienti dal suddetto servizio.

Gestione rifiuti: la Ditta appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale di cassano allo Ionio.

#### **ART. 10 – CONTROLLI IGIENICI E SANITARI**

Controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati in ogni fase del servizio e nei locali ad esso adibiti, in ogni momento dal personale sanitario e da quello a ciò delegate dall'Amministrazione Comunale. Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, che dovrà essere in possesso di tutti i requisiti igienico - sanitari previsti per legge, che sulle derrate ed il materiale impiegato. Ispezioni igienico – sanitari potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune di Cassano All'Ionio si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino. Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, la invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà, pertanto, sull'appaltatore restandone sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

#### **ART. 11 -PERSONALE E MEZZI**

La ditta dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80, da indossare nelle ore di servizio).

Le preparazioni, la cottura e la confezione, compreso il porzionamento e la distribuzione dei pasti dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente della ditta appaltatrice adeguatamente qualificato ed in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento del servizio. L'intervallo tra l'ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non dovrà comunque superare **60 minuti**. La consegna dei pasti ai plessi scolastici sarà effettuata tramite un numero adeguato di personale e mezzi di trasporto, forniti esclusivamente dall'appaltatore. L'appaltatore dovrà dimostrare la disponibilità di adeguati automezzi di trasporto sia sotto l'aspetto tecnico che igienico - sanitario e nella eventualità di guasti o di incidenti dovrà

garantire la consegna dei pasti presso le scuole che avverrà fra le ore 12.00 e le ore 12.30. La ditta resterà, comunque, responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della temperatura, della conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del trasporto.

**Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio l'Appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, idoneamente preparato allo scopo, restando garante e responsabile di qualunque disservizio e di qualunque disfunzione igienica e sanitaria. Il nominativo dell'ispettore dovrà essere reso noto al Comune prima dell'inizio della fornitura.**

La ditta, inoltre, resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto alla preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, trasporto e distribuzione, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualunque responsabilità in proposito. Per la salvaguardia del posto di lavoro e la continuità occupazionale, la ditta aggiudicataria, ha l'obbligo di riconfermare il personale già in servizio, inoltre, è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria vigenti nella località e nei tempi in cui si svolge il servizio e al rispetto di quanto previsto dal T.U 81/08 e ss.mm. e ii..

### **Trasporti**

La Ditta Appaltatrice deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

Mezzi di trasporto su ferro

Veicoli, almeno euro 4

Veicoli elettrici

Vetture ibride

## **ART. 12 - ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE**

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri diretti e indiretti inerenti a:

1. acquisto dei generi alimentari, acqua compresa, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto;
2. consegna e distribuzione dei pasti presso le sedi scolastiche;
3. raccolta dei rifiuti, pulizia e disinfezione giornaliera del centro cottura degli spazi esterni attinenti, delle attrezzature e dei mobili da effettuare con prodotti di ammonio-quaternari e ipocloriti;
4. derattizzazione, lotta contro le mosche, scarafaggi e zanzare, disinfezione e disinfestazione di tutti i locali e degli spazi esterni adiacenti, da effettuarsi almeno due volte all'anno;
5. acquisto tovaglie, tovaglioli, stoviglie, piatti, bicchieri, e posate in materiale plastico per alimenti a perdere;
6. eventuale acquisto delle attrezzature, materiali e varie mancanti ed occorrenti a soddisfare integralmente il servizio;
7. materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti e per il lavaggio di strofinacci, ecc.;
8. tenere costantemente puliti gli ambiente del centro cottura;
9. tenere sempre sollevati da terra i contenitori per il pane, quelli per la frutta e qualsiasi altro contenitore di prodotti alimentari;
10. l'accesso alla mensa deve prevedere una entrata e una uscita senza passare nella stanza dal centro cottura;
11. a non detenere, durante le fasi di preparazione cottura, nelle relative zone, detersivi, scope, strofinacci. I detersivi e gli altri prodotti per l'igiene dovranno essere sempre conservati in apposito locale o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste dalla relativa etichetta;
12. retribuzioni ed assicurazioni previdenziali, assistenziali e infortunistiche del personale preposto; La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suo dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi. Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia di assicurazione giudicata idonea dal Comune a copertura di qualsiasi rischio.

La Ditta Appaltatrice deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

**Pertanto l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare apposite assicurazione R.C.T. con un massimale non inferiore ad €. 2.590.000,00 per sinistro blocco unico con il limite per persona di €. 517.000,00.**

L'esistenza di tale polizza non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. La ditta si impegna di trasmettere al Comune la suddetta polizza entro 5 (cinque) giorni, decorrenti dal verbale di consegna del servizio di cui trattasi. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità dei casi predetti. La ditta appaltatrice ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 626/1994, e successive modificazioni, dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andrà a operare, esonerando a tale proposito il datore di lavoro dell'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ed impegnandosi a comunicare per iscritto all'Amministrazione Comunale l'esistenza di eventuali interferenze che comportino la necessità di cooperazione e coordinamento da parte del committente stesso.

### **ART. 13 - OBBLIGO DI MANUTENZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE**

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese per la manutenzione ordinaria dei locali, degli infissi, delle attrezzature e degli impianti in uso del centro cottura allo scopo di garantire l'igienicità e di conservare lo stato esistente al momento della consegna.

#### **Consumi energetici**

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

alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

E comunque se gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, bisogna utilizzare apparecchi con il minor consumo energetico rilevabile da apposita documentazione tecnica.

#### **Informazione agli utenti**

La Ditta Appaltatrice deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

### **ART. 14 CAUZIONI ED ONERI FISCALI**

La cauzione provvisoria deve essere costituita nella misura del 2% dell'importo a base d'asta per il triennio e precisamente dell'importo di €. 8.400,00 (ottomilaquattrocento/00), mentre la cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto come desunto dall'offerta dell'aggiudicatario. La cauzione deve essere costituita prima della stipula del contratto. Sia la cauzione provvisoria che quella definitiva possono essere costituite a mezzo polizza fidejussoria o fideiussione bancaria presso gli Istituti legalmente autorizzati, nonché presso gli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie.

### **La garanzia provvisoria:**

dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 30 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; dovrà prevedere l'obbligo dell'istituto garante a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario; sarà svincolata all'atto della stipula contrattuale e/o restituita alle imprese partecipanti ad aggiudicazione definitiva.

### **La cauzione definitiva:**

dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;  
dovrà avere scadenza coincidente con il termine del servizio di cui al precedente art. 2 dovrà contenere la seguente clausola: *"// pagamento del garante avverrà a semplice richiesta ed il garante rinuncia altresì, ad invocare ogni singola eccezione fidejussoria nei confronti dell'Ente garantito, con espressa deroga (mediante doppia sottoscrizione) agli artt. 1944,1945,1957 del codice civile"*; dovrà prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo del pagamento dei premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui la stessa impresa obbligata non consegnerà una dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione emessa da parte dell'Ente garantito; dovrà essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dal Comune di Cassano All'Ionio. A tal fine si precisa che lo svincolo della cauzione definitiva sarà effettuato dal Comune solo dopo che saranno decorsi sei mesi dalla scadenza del termine contrattuale o dalla scadenza di eventuali proroghe; entro detto termine semestrale il Comune procederà all'accertamento dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi dell'Impresa, ivi compreso quello nei confronti del personale e, se richiesta, rilascerà una dichiarazione liberatoria. Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, spese contrattuali, registrazioni e diritti di segreteria sono a completo carico della ditta appaltatrice anche per i rinnovi.  
L'I.V.A. è carico del Comune.

## **ART. 15 - MODALITÀ' DI GARA**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii., mediante la valutazione degli aspetti economici e tecnico-funzionali.  
In esecuzione di tali modalità di gara viene prefissato in 100 (cento) il numero massimo dei punti che la commissione di gara avrà a disposizione per la valutazione di ciascuna offerta.  
I criteri da applicarsi verranno indicati nel disciplinare di gara.

## **ART. 16 – IMPORTO DELL'APPALTO E P R E Z Z I**

Il prezzo di ogni pasto a base d'asta, al netto di I.V.A. è di €. 3.05, con esclusione delle offerte in aumento.  
**L'importo complessivo presunto dell'appalto per il triennio scolastico ammonta a €. 403.846,14 + iva al 4%.**

Il prezzo offerto dovrà rimanere invariato fino alla scadenza del contratto, salvo l'aggiornamento ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, da applicare a partire da settembre 2014 e calcolato sull'anno precedente .

**€. 403.846,14+ iva al 4% così desunti:**

**€. 3,13 + iva al 4%** a pasto;

43.000 pasti presunti all'anno ;

**per cui:** €. 3,13 \* 43.000 = €. 134.615,38 + iva al 4% (all'anno)

€. 134.615,38 \* 3 anni = **€. 403.846,14 + iva al 4%** (ammontare dell'appalto)

## **ART. 17 - PAGAMENTI**

La liquidazione dei compensi dovuti per il regolare espletamento del servizio avverrà dietro presentazione di regolare fattura mensile in ragione del numero effettivo dei pasti forniti le stesse verranno liquidate entro i termini prescritti dalla legge a decorrere dalla loro presentazione all'Ufficio Protocollo del Comune, ferma restando la verifica della regolarità contributiva (acquisizione DURC) e fiscale, mediante bonifico bancario e previo visto di liquidazione del Responsabile del Servizio competente in materia. In particolare il Comune si riserva la facoltà di condizionare i pagamenti al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso la richiesta o l'acquisto d'ufficio del DURC, ai sensi della circolare INPS n. 122 del 30.05.2005.

Le fatture dovranno essere accompagnate dai buoni pasti ritirati dagli alunni e per i pasti erogati alle insegnanti dovranno essere accompagnati dalla dichiarazione del dirigente scolastico. Le eventuali penalità di cui al successivo art. 18 verranno detratte dalle competenze del mese successivo al verificarsi delle inadempienze contrattuali.

### **Art. 17 bis – COMMISSIONE MENSA**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza avvalendosi della "Commissione Mensa" alla quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, 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.

Il funzionamento della Commissione mensa è disciplinato dal Regolamento Comunale Commissione mensa approvato con deliberazione del C. C. di Cassano all'Jonio n. 19 del 31.07.2017.

## **ART. 18 - GARANZIE, VERIFICHE E PENALITÀ**

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato, impiegando sempre derrate di prima qualità. A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 10 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze, debitamente documentate dall'Autorità Scolastica e/o accertate dal Responsabile del Servizio del Comune, rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- ✓ qualora non fosse rispettato il limite di un'ora fra preparazione a consegna dei pasti, penale pari al 10% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite in quella giornata;
- ✓ qualora il peso-dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti forniti in quella giornata;
- ✓ qualora i pasti non fossero completi, penale del 30% sul totale dei pasti della scuola interessata, di quella giornata;
- ✓ qualora il numero dei pasti fosse inferiore al numero ordinato, penale di € 155,00;
- ✓ qualora gli ingredienti dei pasti non risultassero di prima qualità, penale di € 516,46;
- ✓ qualora i pasti fossero sostituiti, senza la preventiva approvazione della stazione appaltante come stabilito dal precedente art. 6, penale del 20% sul totale dei pasti forniti in quella giornata;
- ✓ qualora venissero usati generi alimentari precotti o surgelati oltre quelli previsti all'art. 5 penale di € 516,46;
- ✓ ogni ulteriore violazione delle norme di capitolato, penale di € 105,00.

Oltre alle penalità sopra riportate la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora la ditta aggiudicataria incorresse in più gravi penalità previste dal presente capitolato ovvero quando per altre gravi cause non fosse possibile continuare l'espletamento del servizio.

#### **ART. 19 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

L'esecuzione del servizio appaltato è direttamente affidato all'appaltatore, il quale non potrà, a sua volta, cederlo nemmeno in parte ad altra impresa sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto.

#### **ART. 20 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore dovrà eleggere domicilio in Cassano All'Ionio presso la sede Municipale.

#### **ART. 21 - FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi contestazione, ove le parti non raggiungano un accordo bonario, le definizioni della controversia è attribuita alla competenza del Foro di Castrovillari.

#### **ART. 22 - ADEMPIMENTO OBBLIGHI DI CONTRATTO**

Qualora la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, anche non dipendenti dalla sua volontà non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, dovrà comunque garantire la regolarità del servizio senza alcun aggravio per l'Amministrazione e previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione stessa. Si impegna, inoltre, entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione a presentare tutti i documenti richiesti ed a sottoscrivere il contratto.

#### **ART. 23 - SOSPENSIONE DI PERSONALE NON IDONEO**

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore l'immediato allontanamento del personale che a suo giudizio non ritiene sia in possesso dei requisiti tecnici e morali.

#### **ART. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo raccomandata A.R., per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile. Il rapporto contrattuale è risolto, con incameramento della cauzione, e senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del magistrato, o altra formalità, all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo da farsi a mezzo raccomandata R.R., anche nei seguenti casi:

- a. concessione in subappalto del servizio;
- b. rinuncia della ditta, da notificare con anticipo di gg. 90;
- c. fallimento della ditta;
- d. in caso di inadempimento della ditta appaltatrice, allorquando, la medesima, ricevuto dall'amministrazione l'addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione. Il rapporto si riterrà risolto alla terza inadempienza della ditta contestata nei modi previsti.

#### **ART. 25 RINVIO A NORME VIGENTI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni normative richiamate, le disposizioni del Codice Civile ed altre leggi o regolamenti in materia, in quanto applicabili. Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale, per il solo fatto di presentare l'offerta.

#### **ART. 26 RISPETTO DELLA TABELLA DIETETICA**

La ditta aggiudicataria del servizio mensa dovrà attenersi scrupolosamente alla tabella dietetica ed al menù del giorno relativo alla prima e seconda settimana, oltre che alla nota esplicativa della tabella stessa che sarà approvata dal Servizio Igiene Pubblica dell'ASP di Cosenza Distretto di Trebisacce.

#### **ART. 27 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

#### **ART. 28 – ASSISTENZA ALLA MENSA**

Il servizio dovrà essere svolto da personale qualificato e formato che dovrà garantire la presenza per l'intera durata del pranzo.

Il servizio consiste in assistenza all'atto di ricevimento pasti, predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti.

Assistenza ai piccoli utenti durante la consumazione del pasto.

Gli addetti a tale servizio dovranno indossare camici, cuffie, mascherine, guanti etc.

Al termine della refezione, il personale della ditta dovrà:

- provvedere al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio;
- riordino degli arredi, pulizia e sanificazione dei locali refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei.

## NOTA ESPLICATIVA DELLA TABELLA DIETETICA

### **NORME IGIENICHE:**

- a. lavare le verdure e gli ortaggi da servire crudi con acqua e amuchina (1 cucchiaino ogni litro d'acqua);
- b. le carni devono essere di prima scelta, nate, allevate e macellate in Italia;
- c. il prosciutto cotto deve essere privo di conservanti e coloranti;
- d. l'olio extravergine di oliva va usato crudo sulle verdure o i primi piatti;
- e. è proibita la frittura degli alimenti;
- f. la fornitura del pane deve essere in mono confezione protettiva;
- g. la fornitura delle mozzarelle deve essere in mono confezione protettiva;
- h. i pomodori da servire in insalata devono essere ben maturi;
- i. è proibito somministrare in occasione di festeggiamenti alimenti ovunque preparati che contengono panna, crema pasticceria, gelato o maionese, sono consentiti biscotti secchi o crostate con marmellata.
- j. in alternativa alla frutta è proponibile la macedonia di frutta fresca;
- k. la quota capitaria di formaggio va aggiunta nel piatto nei primi per i quali tale aggiunta è prevista al momento della distribuzione;
- l. dovranno essere fornite tovagliette monouso e monoposto igieniche ECOLOGICHE di carta per i refettori.

**F.to**

**Il Responsabile del Procedimento  
Geom. Antonio Walter Musacco**

*(Firma autografa apposta a mezzo stampa  
ex art.3, comma 2, D. Lgs. n.39 del 12/02/1993)*

Cassano allo Ionio lì, 13/09/2017