



# COMUNE DI PETRONA'

*Provincia di Catanzaro*

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL TERRITORIO E PULIZIA LOCALI UTILIZZATI PER SERVIZIO MENSA DEL COMUNE DI PETRONÀ.

ANNI SCOLASTICI 2023/2024 (mesi 14) – dal 1° set 2023 al 31 dic 2024.

<b>ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO</b> .....	3
<b>ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO</b> .....	3
<b>ART. 3 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b> .....	4
<b>ART. 4 - UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA E REFETTORI SCOLASTICI</b> .....	5
<b>ART. 5 - LOCALI ED ACCESSI</b> .....	6
<b>ART. 6 -OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</b> .....	7
<b>ART. 7 - PERSONALE</b> .....	7
<b>ART. 8 – OBBLIGHI ASSICURATIVI</b> .....	8
<b>ART. 8 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO</b> .....	8
<b>ART. 9 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI</b> .....	9
<b>ART. 9 – OBBLIGHI DEL PERSONALE</b> .....	8
<b>ART. 10 - NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA SUL LAVORO</b> .....	8
<b>ART. 11 - CONTENITORI</b> .....	10
<b>ART. 12 – MATERIALE DI CONSUMO A PERDERE MONOUSO</b> .....	10
<b>ART. 13 - RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE</b> .....	10
<b>ART. 14 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE</b> .....	11
<b>ART. 15 – MIGLIORIE AGLI STANDARD MINIMI DI PRODOTTI BIOLOGICI</b> .....	13
<b>ART. 16 - MENÙ</b> .....	13
<b>ART. 17 - STRUTTURA DEI MENÙ</b> .....	14
<b>ART. 18 - MENÙ PER RICORRENZE PARTICOLARI</b> .....	14
<b>ART. 19 - DIETE SPECIALI</b> .....	14
<b>ART. 20 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"</b> .....	14
<b>ART. 21 - MENÙ ALTERNATIVI</b> .....	15
<b>ART. 22 - VARIAZIONI DEL MENÙ</b> .....	15
<b>ART. 23 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE</b> .....	16
<b>ART. 24 – RESPONSABILITÀ</b> .....	18
<b>ART. 25 – DANNI</b> .....	18
<b>ART. 26 – PENALITÀ</b> .....	18
<b>ART. 27 - CONTESTAZIONI E RILIEVI</b> .....	18
<b>ART. 28 - PAGAMENTI</b> .....	19
<b>ART. 29 – ADEGUAMENTO PREZZI</b> .....	19
<b>ART. 30 - DEPOSITO CAUZIONALE</b> .....	20
<b>ART. 31 -SPESE CONTRATTUALI</b> .....	20
<b>ART. 32 - DIVIETO DI SUBAPPALTO</b> .....	20
<b>ART. 33 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</b> .....	20



# COMUNE DI PETRONA'

*Provincia di Catanzaro*

**ART. 34 -DISPOSIZIONI FINALI .....**21

## **CAPITOLATO D'ONERI**

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

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di fornitura, confezione e distribuzione di pasti cotti

- durante il periodo scolastico per gli alunni, personale docente ed ausiliario, presso le Scuole esistenti nel Comune di Petronà (scuole dell'infanzia e primaria per n. 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì);
- nei mesi estivi agli utenti del centro estivo se attivato;
- in occasione di ricorrenze particolari se richiesto;

La disponibilità del centro di cottura da parte delle ditte partecipanti alla gara è requisito essenziale per il procedimento di aggiudicazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, consegna giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati presso un centro cottura e da qui trasportati mediante il sistema "a legame differito-caldo e freddo", con le modalità stabilite nei successivi articoli;
- alla porzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti, predisposizione del refettorio e/o delle aule, allestimento, pulizia dei tavoli e riordino dei locali refettori e servizi annessi, raccolta differenziata dei rifiuti della mensa scolastica.

In situazioni di emergenza derivanti da eventi eccezionali, emergenze sanitarie e/o epidemiologiche, ecc., dovrà essere garantita, con stovigliato monouso, il servizio di distribuzione dei pasti in aula, laddove non fosse possibile attivare doppi turni nei locali adibiti a mensa, nel pieno rispetto delle normative nazionali e regionali, nonché delle linee guida e delle direttive della direzione scolastica e del Comune di Petronà in materia anti-contagio.

L'appalto in oggetto comprende i servizi di preparazione dei pasti destinati alle utenze indicate in un centro di cottura in disponibilità della Ditta Appaltatrice.

Quanto precede fermo restando tutto quanto previsto nel presente "Capitolato d'appalto" è a carico della Ditta Appaltatrice.

Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà della stazione appaltante senza ulteriori oneri.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

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

La durata del servizio oggetto dell'appalto è di mesi 14 – dal 1° settembre 2023 al 31 dicembre 2024.

Per motivi di urgenza il servizio potrà iniziare, sotto riserva di legge, anche in pendenza della stipula del contratto.

Qualora consentito dalla normativa in vigore alla data di scadenza del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovarlo o prorogarlo, a condizione che il servizio sia stato sempre efficiente e soddisfacente, valutando il nuovo valore contrattuale ai fini del rispetto delle soglie di cui all'art. 35 del D.Lgs. 50/16, anche nell'eventualità di dover affidare servizi aggiuntivi.

Alla fine di tale periodo il rapporto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso. Sono fatte salve eventuali espresse proroghe, se ed in quanto lo consentiranno le disposizioni vigenti.

L'Amministrazione Comunale, con provvedimento motivato, può in qualsiasi momento recedere dal

contratto d'appalto del servizio, comunicando tale propria volontà alla Ditta appaltatrice con raccomandata A.R. e con preavviso di almeno dieci giorni.

### **ART. 3 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il numero presunto dei pasti che potrebbero essere complessivamente richiesti sono circa 20.770 per l'intero periodo del presente appalto. Si precisa che il numero dei pasti di seguito indicato ha solo valore indicativo, sulla base del dato storico, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.

L'importo complessivo presunto per l'intero periodo del presente appalto è stabilito in € 74.738,78, oneri fiscali inclusi, (di cui € 2.000,00 oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso) tale importo risulta determinato quale prodotto del prezzo unitario del pasto a base di gara d'appalto moltiplicato per il presunto numero complessivo dei pasti relativo al presente appalto;

Il prezzo unitario per pasto a base di gara (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad € 3,46 oltre l'I.V.A., di cui € 0,11 per oneri per la sicurezza.

Tali prezzi, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica per la parte soggetta a ribasso, sono riferiti all'intera durata dell'appalto e sono comprensivi di proposte migliorative.

L'importo complessivo a base di gara viene finanziato con mezzi propri di bilancio.

I pasti dovranno essere somministrati nei giorni e nelle ore stabiliti prima dell'inizio di ogni anno scolastico ed indicativamente:

- ✓ nel refettorio dell'Infanzia di Petronà: dalle 11,45 alle 12,45;
- ✓ nelle aule e/o refettorio della Scuola Primaria di Petronà: dalle 12,00 alle 13,00;

Il servizio di mensa scolastica si articola secondo i seguenti punti.

- a) Il trasporto dei pasti è a carico della ditta aggiudicataria e verrà effettuato utilizzando mezzi propri e a norma di legge, tenuti in perfetto stato d'igiene e in possesso dell'autorizzazione sanitaria per il trasporto dei pasti rilasciata dall'A.S.P. di competenza territoriale, nonché appositi adeguati contenitori termici idonei e a norma di legge per i pasti. I contenitori e le attrezzature per il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni e dovranno consentire ai cibi da consumarsi caldi;
- b) Il servizio di distribuzione deve essere effettuato ai tavoli, con l'utilizzo di mono vaschette termosaldate, bicchieri di carta, posate di plastica mono uso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti - tovaglette e tovaglioli di carta (uno o due, a seconda delle necessità per ciascun commensale), fornito dalla ditta.

In ogni caso, la distribuzione dei pasti nelle scuole avverrà in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti comunicate telefonicamente e/o a mezzo app a disposizione del Comune di Petronà.

Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola.

Il servizio, di norma, viene svolto su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

In ogni caso, esso non sarà effettuato nei giorni festivi e di interruzione delle attività didattiche.

Il servizio non può, in nessun caso, essere sospeso, neanche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

Il Comune si riserva di disporre la temporanea sospensione del servizio nei casi di eventi di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e, in genere, per ogni altro evento, che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento dello stesso.

In tal caso, l'Ente appaltante fornisce per tempo tempestiva comunicazione all'aggiudicatario del servizio, il quale non potrà pretendere corrispettivo alcuno o risarcimento di danno.

#### **ART. 4 - UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA E REFETTORI SCOLASTICI**

L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di sua proprietà o di sua esclusiva disponibilità per la durata del contratto, ed eventuale rinnovo o proroga con struttura fissa;
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alle attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
- disporre di una zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini, con addetti appositamente preposti;
- disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- deve trovarsi ad una distanza dalla sede municipale del Comune di Petronà non superiore a 30 minuti, calcolata sul percorso stradale rilevabile dal sito: <https://www.google.it/maps>

Il centro cottura dovrà essere reso disponibile in tutte le sue funzionalità produttive dal quindicesimo giorno antecedente a quello previsto per l'avvio dei servizi, e per tutta la durata del contratto, ed eventuale rinnovo o proroga. Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti preliminari (ovvero quelli già definitivi) che documentino la futura (o l'immediata) disponibilità del centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura.

Potranno altresì essere messi a disposizione più centri cottura per soddisfare il requisito della potenzialità produttiva, fermo restando che ciascuno dovrà singolarmente possedere i requisiti "soggettivi" riferibili ad ogni struttura.

L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato, ed

in conformità con le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura che dovrà essere conforme a quanto previsto dalle e Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro. A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare alla Stazione appaltante la seguente documentazione:

- a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
- c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>.
- e) Documentazione fotografica del centro di cottura, come ulteriore ed eventuale integrazione inerente la capacità produttiva.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142;

D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, d.lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992 e s.m.i.) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di uno specifico capitolo del citato d.lgs. 155/97.

L'amministrazione comunale potrà variare, nel corso dell'appalto, l'ubicazione delle scuole senza che il gestore possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

#### **ART. 5 - LOCALI ED ACCESSI**

Il servizio dovrà essere reso dalla Ditta appaltatrice presso i seguenti immobili di proprietà comunale, dotati di tavoli, sedie e di cui garantisce la manutenzione:

Scuola primaria	Scesa Cugno Russo
Scuola dell'Infanzia	Via Acquavona n. 13

I locali di cui sopra, vengono utilizzati dalla Ditta appaltatrice, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico-sanitaria, per l'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre nei locali avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali refettori ed a servizio degli stessi, devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a. Personale della ditta appaltatrice;
- b. Personale della stazione appaltante o personale esterno incaricato dei controlli da parte della stazione appaltante;
- c. Personale ASP incaricato dei controlli;
- d. Componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza, ove costituita;
- e. Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

Previa autorizzazione dell'ASP, laddove ritenuto necessario, principalmente allo scopo di fare fronte a emergenze di tipo sanitario, la somministrazione dei pasti potrà essere svolta, eccezionalmente, all'interno delle aule didattiche.

La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale refettorio e/o aule, durante le ore di somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

#### **ART. 6 -OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta appaltatrice, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

- fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la consegna dei pasti;
- provvedere all'organizzazione, gestione e consegna dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
- avere massima cura del locale adibito a mensa scolastica, nonché degli arredi contenuti nello stesso.
- provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti sanitari, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
- fornire gli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato;
- affiggere il menù nella sala adibita a mensa;
- segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
- Provvedere alla raccolta differenziata del materiale di risulta secondo l'organizzazione specifica del comune di Petronà;
- Provvedere a ogni adempimento e/o comunicazione di carattere igienico sanitario richiesto dalla locale ASP;
- Provvedere alla pulizia dei locali in uso e di tutte le attrezzature nonché, qualora si renda necessario, realizzare eventuali interventi di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali delle mense scolastiche;

#### **ART. 7 - PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere munito

di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e dovrà indossare cuffie e grembiuli e guanti forniti dalla ditta ed essere munito di regolare libretto sanitario.

La ditta appaltatrice si obbliga a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene.

#### **ART. 8 – OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a esclusivo carico della ditta aggiudicataria, la quale, pertanto, ne è la sola responsabile.

#### **ART. 9 – OBBLIGHI DEL PERSONALE**

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

#### **ART. 10 - NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA SUL LAVORO**

La ditta dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, sicurezza e igiene sul lavoro e, segnatamente:

Rispetto del D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR n. 303 del 01.03.1956.

Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

la ditta deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n.547/55, D.P.R. n.303/556, n. 81 del 9/4/2008).

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del 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.

La ditta aggiudicataria deve in ogni momento, anche a semplice richiesta del" Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **ART. 8 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro di cottura da personale della Ditta aggiudicataria e con derrate approvvigionate a carico della stessa Ditta appaltatrice, che provvederà al trasporto e alla consegna.



In ogni refettorio e/o aule dei diversi plessi scolastici, personale della ditta appaltatrice provvederà all'approntamento dei tavoli, alla distribuzione dei pasti, nonché alla pulizia dei tavoli e rigoverno dei locali refettori con le modalità meglio indicate nel presente capitolato, nei giorni e nelle ore stabiliti prima dell'inizio di ogni anno scolastico ed indicativamente negli orari (11.45 - 12.45) per la scuola dell'Infanzia e per la scuola Primaria (12.00 – 13.00), nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù.

Il numero dei pasti da preparare giornalmente verrà rilevato dal personale scolastico e/o da app a disposizione dell'Ente e comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9,00 di ogni giorno.

La ditta appaltatrice provvederà alla veicolazione dei pasti ai locali adibiti a refettorio e se necessario, al trasporto, per imprevedibili esigenze o altri servizi aggiuntivi, in altri locali individuati ed idonei allo scopo. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Il servizio di allestimento dei tavoli e somministrazione del pasto, dovrà essere espletato nelle aule o refettori e precisamente:

- a) nel plesso della scuola Primaria con utilizzo di: posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie, monouso, in materiale biodegradabile e compostabile al 100% conformi alla norma UNI EN 13432, bottiglie di acqua in PET.
- b) nel plesso della scuola dell'infanzia con utilizzo di: posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie, monouso, in materiale biodegradabile e compostabile al 100% conformi alla norma UNI EN 13432, bottiglie di acqua in PET.

#### **ART. 9 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti devono essere consegnati al Comune di Petronà, ed anche in caso di necessità, per imprevedibili esigenze o altri servizi aggiuntivi, in locali individuati ed idonei, a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

L'intervallo cottura-consumo deve essere ridotto al minimo e comunque non deve superare un'ora per pasta e riso e ridotto il più possibile per gli altri piatti, in caso di trasporto in altri locali, o anche per centri estivi o per consegne a persone assistite, o per eventuali pranzi in occasione di feste o manifestazioni, per eventuali servizi aggiuntivi.

#### **ART. 10 - MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- veicoli, almeno euro 5
- veicoli elettrici
- vetture ibride

L'offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale

rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: Tipologia dei mezzi, numero dei mezzi, targa dei mezzi e relative copie delle carte di circolazione

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte della stazione appaltante di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

#### **ART. 11 - CONTENITORI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono collocati contenitori dei pasti a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le diete speciali e "in bianco" dovranno essere consegnate come descritto nei relativi articoli del presente capitolato.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

#### **ART. 12 – MATERIALE DI CONSUMO A PERDERE MONOUSO**

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie, monouso, in materiale biodegradabile e compostabile al 100%, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- 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 – in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata

#### **ART. 13 - RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE**

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù allegato e nella quantità prevista da quanto allegato al presente capitolato, salvo diversa disposizione della stazione appaltante. La preparazione dei piatti deve essere fatta sulla base delle allegate tabelle dietetiche fornite dal competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

## ART. 14 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE

I cibi non devono essere precotti. Gli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere/derivare da organismi geneticamente modificati.

Tutte le derrate alimentari consegnate dovranno essere conformi a quanto previsto dalle linee guida per la ristorazione scolastica dal competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate:

- a. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire prima dell'inizio del servizio, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
  - L'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni;
  - tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.
- b. È vietato l'uso di:
  - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
  - prodotti di V gamma;
  - carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;
  - semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

A titolo di proposta migliorativa, l'impresa aggiudicataria potrà garantire nella fornitura predetta alcuni dei requisiti di cui all'allegato 1 (art. 1) del decreto del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020, sub C. lettera a. punto 1. -"requisiti degli alimenti":

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fair trade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al DM 10/03/2020, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo

prodotti;

Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirripato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato

monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: bottiglia PET.

L'Amministrazione Comunale richiederà alla ditta aggiudicataria gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale presso l'Ufficio Scuole e in copia nei centri refezionali.

Le derrate alimentari fornite possono essere di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine ai centri di cottura (filiera corta). L'impegno della ditta in tal senso, che dovrà essere dettagliato, sarà considerato come proposta migliorativa del servizio.

#### **ART. 15 – MIGLIORIE AGLI STANDARD MINIMI DI PRODOTTI BIOLOGICI**

L'impresa aggiudicataria potrà introdurre a titolo di proposta migliorativa, prodotti biologici certificati, ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento in quota percentuale superiore per gli alimenti con le caratteristiche previste al punto 3 del precedente art. 14 e per i seguenti alimenti: frutta, ortaggi, legumi, cereali, carne bovina e avicola, pelati, passata e polpa di pomodori, salumi e formaggi, olio extravergine.

#### **ART. 16 - MENÙ**

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e/o locale adibito a tal fine, copia del menù.

I menù sono articolati di massima su quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo secondo le "linee guida per la ristorazione scolastica dal competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con la stazione appaltante, tenendo conto della "linee guida per la ristorazione scolastica dal competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti ed approvati "linee guida per la ristorazione scolastica dal competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
- b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione

dell'energia ecc.;

c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con la stazione appaltante, con comunicazione scritta alla Pec del Comune.

#### **ART. 17 - STRUTTURA DEI MENÙ**

Con la dicitura di "pasto" nel presente capitolato si intende la somministrazione dell'intero menu comesopra articolato: un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane; frutta o yogurt o dessert; acqua.

#### **ART. 18 - MENÙ PER RICORRENZE PARTICOLARI**

La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua, Festa di fine anno).

I menù verranno concordati con la stazione appaltante e previo parere del competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

In tale caso potrà essere concordato una variazione sul prezzo, in caso di variazione del menù.

#### **ART. 19 - DIETE SPECIALI**

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalle competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

#### **ART. 20 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"**

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno.

Tali diete sono costituite da:

Primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

Secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato / ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso 8%), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

Contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

Frutta libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

#### **ART. 21 - MENÙ ALTERNATIVI**

Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico- religiose.

L'appaltatore si impegna a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".

In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte della scuola entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.

Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.

Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:

- bottiglietta infrangibile di acqua naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere;
- tovagliolo di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente); la preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

Nella preparazione del pranzo al sacco si dovrà tener conto di eventuali diete speciali, diete in bianco nonché di eventuali esigenze etico-religiose degli utenti.

#### **ART. 22 - VARIAZIONI DEL MENÙ**

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.

L'amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro.

In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

### ART. 23 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento del servizio verrà effettuato a seguito di valutazione delle offerte presentate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata attraverso il maggior punteggio - con massimo di n. 100 (cento) punti attribuibili - ottenuto sulla base della seguente ripartizione:

a) Valutazione economica punti massimi 20 su 100

b) Valutazione qualitativa punti massimi 80 su 100

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica sono così delineati:

	Elemento di valutazione	Sub-elemento di valutazione	Sub-peso ponderale	Peso ponderale
A.	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			32
		Modalità di organizzazione e gestione del servizio (Descrizione del sistema di arrivo materie prime, stoccaggio, lavorazione, preparazione, confezionamento e trasporto), di cui: - Utilizzo di almeno un veicolo elettrico, ibrido o euro 6, punti 2	Max 15 punti	
		Disponibilità, in caso di aggiudicazione, di un idoneo centro cottura di proprietà o in affitto per tutta la durata contrattuale dell'appalto situato ad una distanza dalla sede municipale. - Fino a 10 min 12 punti - Da 10 min a 20 min 6 punti - Oltre 20 minuti 1 punto.	Max 12 punti	
		Piano effettivo di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio.	Max 5 punti	
B.	RISPETTO DELL'AMBIENTE E PULIZIA			26
		Piano di pulizia e sanificazione dei refettori.	Max 5 punti	
		Utilizzo di stoviglie (piatti, bicchieri,	Max 5 punti	



		posate) biodegradabili in conformità alla norma UNI EN 13432.		
		Certificazione qualità in possesso dell'impresa -Iso 10854:1999 4 punti -Iso 14001:2004 4 punti -Iso 22000:2005 4 punti - OHSAS 18001:2007 4 punti	Max 16 punti	
C.	PROPOSTE MIGLIORATIVE E AGGIUNTIVE			22
		Iniziative e programmi di educazione alimentare	Max 5 punti	
		Proposta migliorativa relativa all'utilizzo di prodotti biologici di cui all'allegato 1 (art. 1) del decreto del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 - Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso 5 punti; - Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso 2 punti; - Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso 1 punto; - Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso 1 punto; - Uova: biologiche 1 punto; - Prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati, di origine FAO 37 o FAO 27 1 punto; - Salumi e formaggi: biologico per almeno il 30% in peso o a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» punti 1; Latte, e yogurt: biologico punti 1; Pelati, polpa e passata di pomodoro biologici per almeno il 33% in peso punti 1; Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici punti 1.	Max 15 punti	
		Utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta.	Max punti 2	
	SOMMANO			80

#### **ART. 24 – RESPONSABILITÀ**

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese, che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è pure responsabile dell'operato a qualsivoglia titolo e altresì del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale, per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà provvedere ad avvisare il Comune, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore. Il servizio dovrà comunque essere garantito.

#### **ART. 25 – DANNI**

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato nei confronti dell'utenza e di eventuali terzi.

#### **ART. 26 – PENALITÀ**

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se non attende a tutti gli obblighi, oppure viola le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penale di:

- costo del singolo pasto \* 10 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- costo del singolo pasto \* 15 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- costo del singolo pasto \* 100 per mancanza giornaliera del personale;
- costo del singolo pasto \* 200 per ogni mancato rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia;
- costo del singolo pasto \* 200 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente della ditta;

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione a pena di decadenza.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile dell'Area Amministrativa.

Al recupero delle penalità da parte del Comune si procede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nelquale è assunto il provvedimento.

#### **ART. 27 - CONTESTAZIONI E RILIEVI**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro dieci giorni salvo particolari motivi d'urgenza da comunicare, con possibilità,

entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall' Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse e comunque entro e non oltre il termine di giorni 10 dal ricevimento delle stesse.

L'Amministrazione Comunale farà altresì pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisca alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

#### **ART. 28 - PAGAMENTI**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà dietro presentazione di regolare fattura corredata dei dati prelevati dalle utenze/app entro trenta giorni, decorrenti dalla data di presentazione della fattura e verrà effettuato solo in ragione della fornitura e del servizio effettivamente eseguito.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato, secondo i tempi e le modalità in uso presso il Comune di Petronà.

#### **ART. 29 – ADEGUAMENTO PREZZI**

Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, adeguato come segue annualmente, a partire dal secondo anno scolastico di vigenza del contratto. Pertanto a partire da settembre 2024 sarà riconosciuto un adeguamento del prezzo dell'appalto secondo l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai, come pubblicato ai sensi della legge 392/78 (FOI), su richiesta della ditta appaltatrice da far pervenire alla Stazione Appaltante entro e non oltre il 31.08.2024

La stazione appaltante, si riserva altresì in caso di emergenza pandemica o sanitaria, di valutare la riorganizzazione del servizio, determinando una diversa modalità di esecuzione del contratto di appalto con conseguente eventuale aumento dei costi di erogazione, qualora le modifiche organizzative comportino un aumento per la ditta appaltatrice dei costi di produzione e/o distribuzione dei pasti.

È consentita l'applicazione della revisione prezzi, con le modalità previste dall'art. 106 comma 1 lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e smi, purché non venga alterata la natura generale del contratto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, potranno essere richieste modifiche al contratto originario per l'espletamento di servizi supplementari non inclusi nel presente appalto qualora detti servizi siano connessi e debbano interagire con quelli oggetto della presente procedura qualora il ricorso ad un diverso contraente produca i seguenti effetti:

- risulti impraticabile per motivi tecnici l'affidamento ad impresa diversa da quella impegnata nella gestione dei servizi forniti nell'appalto iniziale, sussistendo una stretta connessione tra le attività e/o tra l'utenza;
- comporti notevoli disagi nella gestione dei servizi o una duplicazione dei costi.

In ogni caso è esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 del c.c. (onerosità e/o difficoltà dell'esecuzione), che darebbero facoltà di chiedere la revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.

### **ART. 30 - DEPOSITO CAUZIONALE**

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fideiussoria nella misura del 10% del corrispettivo globale determinato per tutta la durata dell'appalto e per un importo stimato € 7.473,87;

Tale garanzia potrà essere presentata mediante idonea fideiussione bancaria o assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da Aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della Legge del 10.06.1982, n. 348.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale ed accettato dalla ditta appaltatrice l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone-corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto.

### **ART. 31 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico della ditta aggiudicataria.

### **ART. 32 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto assoluto in qualsiasi forma e modo alla ditta appaltatrice di subappaltare in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena la risoluzione del contratto.

### **ART. 33 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L' Amministrazione Comunale, a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta appaltatrice, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R preavviso di almeno di dieci giorni.

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 ipotesi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- b) interruzione non motivata del servizio;

c) per motivi di pubblico interesse;

d) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, quali:

- gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali messi a disposizione;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;

e) casi di intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

f) subappalto del servizio;

g) cessione del contratto a terzi (cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato);

h) ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;

i) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;

l) impiego di personale non dipendente della ditta;

m) nel caso in cui la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode;

n) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta (R.D. 267/1942), messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;

o) ogni altra inadempienza, qui non contemplata che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo:

la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Saranno a carico della ditta appaltatrice i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

#### **ART. 34 -DISPOSIZIONI FINALI**

La Ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà espletarsi il servizio specificato nel presente capitolato.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa richiamo al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50, alle disposizioni del Codice Civile ed alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili. Ogni operatore economico concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente Capitolato, per il solo fatto di presentare l'offerta. L'offerta vincola l'operatore economico concorrente a sottostare all'impegno assunto, mentre non vincola e non impegna in alcun modo l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di affidare o meno la fornitura, nel modo e nelle forme che riterrà più opportune.

FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_