

CITTA' DI AMELIA



# Comune di Amelia

*(insignito del titolo di Città D.P.R. 19/04/2007)*

*Provincia di Terni*

SERVIZI AL CITTADINO ED ALLE IMPRESE

*DETERMINAZIONE SETTORIALE N. 186 DEL 19/12/2016*

**REPERTORIO GENERALE DETERMINAZIONI N. 1053 DEL 19/12/2016**

**OGGETTO:** Affidamento trasporto e somministrazione pasti presso mense comunali.

OGGETTO: Determinazione a contrattare, per l'affidamento del servizio di trasporto e somministrazione pasti e pulizia/igienizzazione refettori .  
CIG Z581C94646.

## IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO/RUP

### Premesso che

- il Comune gestisce il servizio di mensa scolastica nelle varie scuole parte in forma diretta, impiegando propri mezzi e personale ed in parte mediante esternalizzazione a ditte private, riservandosi la fornitura delle materie prime ( alimentari e non alimentari) ;
- è intenzione dell'Amministrazione comunale avviare i primi mesi dell'anno 2017 uno studio finalizzato a ristrutturare tutto il servizio mensa a partire dal prossimo anno scolastico 2017/2018 , dopo aver previsto nel Bilancio 2017 i fondi necessari e dopo l'apertura della nuova scuola materna S.Angelo , al fine di ridurre i costi di produzione/trasporto pasti e di gestione refettori;
- è intenzione dell'Amministrazione , altresì, di gestire il servizio de quo per il primo semestre 2017 utilizzando due centri di cottura , ubicati rispettivamente in Mensa Scuola Materna S.Angelo e Mensa Scuola primaria a tempo pieno, e n. 3 refettori distaccati – Refettorio Scuola Media , Refettorio Scuola Materna Rodari Fornole e Refettorio nuova scuola materna S.Angelo;
- il personale dipendente dell'Ente è insufficiente per la produzione e somministrazione pasti presso la Mensa S.Angelo e per la gestione dei vari refettori;
- Il Comune di Amelia non dispone di un automezzo adeguato per il trasporto pasti;

**Evidenziato che** , per le motivazioni di cui in premessa , nelle more di conclusione dello studio di fattibilità per la ristrutturazione del servizio mensa, si rende necessario affidare alcuni servizi a terzi mediante appalto a decorrere dal 9.1. 2017, giorno di riapertura delle mense scolastiche ;

### **Ritenuto:**

- in ossequio ai principi di non discriminazione e concorrenza, svolgere apposita procedura di gara per l'affidamento del servizio con invito a n. 5 operatori presenti sul mercato;

**Ritenuto**, inoltre, sempre in ragione dei motivi esposti al punto precedente, di procedere alla selezione delle offerte scegliendo quella che pratica il prezzo più basso;

### **Visti:**

- il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, “Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali” e, in particolare:
  - l'articolo 107 che assegna ai dirigenti la competenza in materia di gestione, ivi compresa la responsabilità delle procedure di gara e l'impegno di spesa e l'articolo 109, comma 2, che assegna le funzioni dirigenziali ai responsabili di servizi specificamente individuati;
  - l'articolo 192, che prescrive la necessità di adottare apposita determinazione a contrattare per definire il fine, l'oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali del contratto che si intende stipulare, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;
- l'articolo 3 della legge 136/2010, in tema di tracciabilità di flussi finanziari;

- il decreto legislativo Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”, di seguito denominato d.lgs 50/2016 e , in particolare:
  - l'articolo 30, sui principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni<sup>124</sup> sugli appalti di forniture e servizi sotto la soglia comunitaria;
  - l'articolo 35 sulle soglie di rilevanza comunitaria e metodi di calcolo del valore stimato degli appalti;
  - l'articolo 36 sui contratti sotto soglia;
  - l'articolo 32 sulle fasi delle procedure di affidamento;
  - l'articolo 33 sui controlli sugli atti delle procedure di affidamento;
  - l'articolo 95 sui criteri di aggiudicazione;
  - l'articolo 80 sui motivi di esclusione;
  - l'articolo 29 sui principi in materia di trasparenza;

•

**Dato** atto che sono stati aboliti gli articoli dal 271 al 338 del decreto del Presidente della repubblica 5 ottobre 2010, n. 207, che riguardano le acquisizioni di forniture e servizi e le acquisizioni in economia;

**Visti:**

- il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e, in particolare, l'articolo 26, comma 3, il quale prevede che deve essere elaborato e allegato ai contratti d'appalto o d'opera un documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze;

**Considerato**, in tema di qualificazione della stazione appaltante, quanto segue:  
 a) non è ancora vigente il sistema di qualificazione, previsto dall'articolo 38 del d.lgs 50/2016;  
 b) nel caso di specie, trattandosi di affidamento di importo inferiore ai 40.000 euro, trova applicazione quanto prevede l'articolo 37, comma 1, del d.lgs 50/2016, ai sensi del quale “ *Le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000 euro e di lavori di importo inferiore a 150.000 euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza* ”;

**Visto** l'articolo 510 della legge 28 dicembre 2015, n. 208: “ *Le amministrazioni pubbliche obbligate ad approvvigionarsi attraverso le convenzioni di cui all'articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, stipulate da Consip SpA, ovvero dalle centrali di committenza regionali, possono procedere ad acquisti autonomi esclusivamente a seguito di apposita autorizzazione specificamente motivata resa dall'organo di vertice amministrativo e trasmessa al competente ufficio della Corte dei conti, qualora il bene o il servizio oggetto di convenzione non sia idoneo al soddisfacimento dello specifico fabbisogno dell'amministrazione* ”

**Visto** l'articolo 1, comma 450, della legge 296/2006 dispone: “ *le amministrazioni statali centrali e periferiche, ad esclusione degli istituti e delle scuole di ogni ordine e grado, delle istituzioni educative e* ”

delle istituzioni universitarie, nonché gli enti nazionali di previdenza e assistenza sociale pubblici e le agenzie fiscali di cui al decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1,000 euro e al di sotto della soglia di rilievo comunitario, sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione di cui all'articolo 328, comma 1, del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207. Fermi restando gli obblighi e le facoltà previsti al comma 449 del presente articolo, le altre amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1,000 euro e di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328 ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure [...]”;

**Atteso** che non sono attualmente in corso presso la società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici (Consip S.p.a.), convenzioni per la prestazione che si intende acquisire alle quali poter eventualmente aderire e che non è possibile utilizzare lo strumento dell'acquisto del mercato elettronico della pubblica amministrazione (Me.Pa) operante presso la Consip, in quanto alla data di adozione del presente provvedimento non risultano presenti nel catalogo beni/servizi della categoria merceologica di quelli che si intendono acquisire col presente provvedimento;

#### **Evidenziato che :**

- per tutti gli enti locali, compresi i comuni di piccole dimensioni, l'articolo 1, comma 501, della legge 208/2015 che ha modificato l'articolo 3, comma 23-ter, del d.l. 90/2014, convertito in legge 114/2014, si applica la possibilità di effettuare acquisti in via autonoma sotto la soglia dei 40.000 euro, in quanto il testo della norma prevede: “ *Fermi restando l'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488, l'articolo 1, comma 450, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, e l'articolo 9, comma 3, del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, i comuni possono procedere autonomamente per gli acquisti di beni, servizi e lavori di valore inferiore a 40.000 euro* ”;

**Stabilito** di procedere all'affidamento del servizio, previo esperimento di procedura negoziata ai sensi del citato articolo 36, comma 2, lettera a) del d.lgs 50/2016 in quanto la scelta della procedura che si attiva col presente provvedimento garantisce adeguata apertura del mercato e l'individuazione dell'operatore economico in modo da non ledere, bensì attuare, i principi enunciati dall'articolo 30 del d.lgs 50/2016, così da rispettare il presupposto per non avvalersi delle procedure ordinarie, nel rispetto, appunto, dei principi generali codicistici;

**VISTI** i seguenti allegati al presente provvedimento, che ne formano parte integrante e sostanziale, e ritenuto di approvarli:

- schema lettera invito (Allegato 0)
- il capitolato speciale di appalto (Allegato 1)
- Il “Protocollo di legalità” il (Allegato 2)
- tabelle costi sicurezza (Allegati 3 E 4 )
- tabelle menu' medie e scuola materna (Allegato 5 e 5.1)
- fac-simili moduli per dichiarazioni :  
( offerta economica (all. 6), autodich. N. 1(all.7) , autodich. N. 2(all.8) )

**Visto** il bilancio di previsione per l'anno 2017 e il Documento Unico di Programmazione relativo al triennio 2016- 2018;

**Visto** il piano esecutivo di gestione dell'anno 2016, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 14 del 9.2.2016 col quale sono stati assegnati al dirigente/responsabile del Servizio Servizi al cittadino ed alle imprese. a cui ricondurre la spesa in oggetto indicata, le relative risorse finanziarie:

Atteso che, in data 17.12.2016 è stato ottenuto dall'ANAC il CIG il cui numero attribuito è Z581C94646;

Visto lo schema di Lettera d'Invito a gara

## D E T E R M I N A

1. La parte premessa costituisce parte integrante della presente determinazione;

2. di avviare procedura negoziata per l'affidamento del servizio di seguito specificato, per il periodo dal 9.1.2017 fino al 30.6.2017 giorni di servizio n. 116, importo a base d'asta pari a € **26.766,00** (ventiseimilasettecentosessantasei700) , IVA esclusa, in cui è compreso l'importo di € 942,40 per la sicurezza ( allegati 3 e 4 ) che non è soggetto a ribasso:

**2.1 servizio di trasporto e somministrazione pasti/servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina centrale ( Via Mattatoio) al refettorio della scuola Materna Rodari Fornole (pasti giorno n. 43) dal lunedì al venerdì per il periodo **dal 9/1/2017 al 30/6/2017 (giorni di mensa n. 116).**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglieria utilizzata presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

**2.2 servizio di trasporto e somministrazione pasti /servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina della mensa di S.Angelo ( centro storico) al refettorio della Scuola Media (pasti n. 60 circa) il martedì ed il venerdì di ogni settimana) per giorni di mensa n. 40 per il periodo **dal 9/1/2017 al 9/6/2017**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglieria utilizzata presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

**2.3 servizio di trasporto e somministrazione pasti/servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina della mensa di S.Angelo ( centro storico) al refettorio della nuova Scuola materna (pasti n. 85 circa ) dal lunedì al venerdì di ogni settimana per il periodo **dal 9/1/2017 al 30/6/2017**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglieria utilizzata presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

3. di procedere all'acquisizione, previo esperimento di procedura negoziata ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 50/2016, con il criterio del minor prezzo, con l'invito ai cinque operatori economici di cui all'allegato elenco i cui nominativi in questa sede non vengono pubblicizzati ma vengono custoditi agli atti d'ufficio, per essere resi noti solo dopo la scadenza del

termine di presentazione delle offerte;

4. di dare atto che l'aggiudicazione della gara di cui al punto 2 sarà effettuata in favore del soggetto che presenterà l'offerta più bassa sulla base di quanto stabilito e secondo le modalità indicate nell'allegata lettera d'invito;

5. di approvare il Capitolato speciale di appalto allegato alla presente determinazione e da considerarsi parte integrante della stessa;

6. di approvare lo schema di lettera d'invito da inviare alle ditte individuate con il presente atto assegnando come termine di scadenza per la presentazione delle offerte il giorno 27.12.2016 alle ore 12,00;

7. di stabilire, ai sensi dell'articolo 192 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, quanto segue:

- il fine che il contratto intende perseguire è quello di: servizio di trasporto e somministrazione pasti e pulizia/igienizzazione refettori .
- l'oggetto del contratto è Trasporto pasti e somministrazione presso refettori mense comunali.
- forma del contratto: corrispondenza commerciale ai sensi e per gli effetti dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016;
- clausole essenziali: il servizio dovrà essere eseguito secondo le modalità e i termini previsti dal capitolato d'appalto;
- criterio selezione: affidamento diretto, art. 36. Comma2, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016;
- criterio di aggiudicazione: prezzo più basso.

8) di dare atto che l'apertura dei plichi pervenuti e dei documenti pervenuti nei modi indicati nella lettera d'invito verrà eseguita il giorno 27.12.2016 alle ore 17.00, salvo imprevisti che saranno comunicati alla pec degli operatori partecipanti .

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
F.to Sergio Pricano

## **CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

La presente determinazione è pubblicata all'Albo Pretorio dal 19/12/2016 al 03/01/2017.

Amelia, 19/12/2016

Il Responsabile del Settore

**SERGIO PRICANO**

---

*Le firme, in formato digitale, sono state apposte sull'originale del presente atto ai sensi dell'art. 24 del D. Lgs. 7/3/2005 n. 82 e s.m.i. (CAD). La presente determinazione è conservata in originale negli archivi informatici del Comune di Amelia, ai sensi dell'art. 22 del D. Lgs. 82/2005.*

## COMUNE DI AMELIA PROVINCIA DI TERNI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL TRASPORTO E LA SOMMINISTRAZIONE PASTI E PULIZIA / IGIENIZZAZIONE REFETTORI PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE COMUNALI.

### PARTE I - OGGETTO E DESCRIZIONE DELLA PRESTAZIONE

#### Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha durata **dal 9/1/2017 al 30/6/2017 (giorni di scuola 116)**.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione di :

**1) servizio di trasporto e somministrazione pasti/servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina centrale ( Via Mattatoio) al refettorio della scuola Materna Rodari Fornole (pasti giorno n. 43) dal lunedì al venerdì per il periodo **dal 9/1/2017 al 30/6/2017 (giorni di mensa n. 116)**.

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglie utilizzate presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

**3) servizio di trasporto e somministrazione pasti /servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina della mensa di S.Angelo ( centro storico) al refettorio della Scuola Media (pasti n. 60 circa) il martedì ed il venerdì di ogni settimana) per giorni di mensa n. 40 per il periodo **dal 9/1/2017 al 9/6/2017**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglie utilizzate presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

**servizio di trasporto e somministrazione pasti/servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina della mensa di S.Angelo ( centro storico) al refettorio della nuova Scuola materna (pasti n. 85 circa ) dal lunedì al venerdì di ogni settimana per il periodo **dal 9/1/2017 al 30/6/2017**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglie utilizzate presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazione sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei centri refezionari indicati, con preavviso di almeno 10 gg., senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo. L'impresa è tenuta all'esecuzione dei servizi richiesti alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

## **Art. 2 – Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione**

Le tipologie del servizio di ristorazione da preparare secondo il legame fresco-caldo sono le seguenti:

2.2 nei centri refezionali non dotati di cucina (terminali di consumo) – Refettorio Scuola Materna Rodari, Refettorio Scuola Media e Refettorio presso nuova Scuola Materna:

- Preparazione dei tavoli con tovaglie per comunità, piatti piani e fondi monouso, bicchieri e tovaglioli di carta monouso **forniti dal Comune** in quantità congrue rispetto ai pasti forniti e in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti che dovranno essere documentati al Comune; posate in metallo fornite dalla cucina comunale,
- distribuzione nei tavoli di acqua minerale, pane, ciotole con grana grattugiato, frutta **fornite dalla cucina;**
- sporzionamento e distribuzione direttamente da **contenitori termici forniti dalla ditta aggiudicataria** a tutti gli utenti dei pasti preparati dal personale comunale presso la “cucina centrale”, trasportati in legame fresco-caldo e consistenti in un primo piatto, una pietanza, un contorno, la frutta ;

2.3 distribuzione dei pasti ad alunni allergici o affetti da patologie alimentari , preparati dal personale comunale sulla base di certificati specifici;

2.4 predisposizione , cura , riordino e igiene di tutti gli spazi e le superfici dei refettori;

2.5 esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto previsti nel presente capitolato;

2.6 pulizia e sanificazione delle cucine e dei refettori (ivi compresi i servizi igienici), sbarazzo e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

2.7 riordino finale dei tavoli, riconsegna alla cucina dei contenitori per lo sporzionamento e delle posate, pulizia di sedie , carrelli, suppellettili ,raccolta differenziata, secondo l'organizzazione comunale del servizio, dei rifiuti nei due turni di servizio.

## **Art. 3 – Inizio e termine del servizio per le diverse utenze. Durata e proroga**

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire l'erogazione del servizio – secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria prendere conoscenza di tale calendario.

La data finale del servizio è stabilita **al 10.6.2016 per le Medie ed il 30.6.2017, per le altre mense**

L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tale caso sarà cura dell'Amministrazione stessa comunicare alla ditta aggiudicataria del servizio eventuali modifiche apportate al calendario almeno 5 giorni prima.

## **Art. 4 – Interruzione del servizio**

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'impresa aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo. Di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione comunale con congruo anticipo.

## **PARTE II OBBLIGHI CONTRATTUALI**

### **Art. 5 – Assicurazioni**

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto ed indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice.

2. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune od a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

3. L'aggiudicatario deve adottare nel corso dell'esecuzione del servizio affidato tutti gli accorgimenti e cautele necessari, atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, degli utenti del servizio e di terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

4. La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati.

5. Per i rischi di *responsabilità civile verso terzi*, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica polizza con primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, particolarmente, per quelli provocati da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o da bevande avariati e per ogni altro danno, anche se non ivi previsto.

6. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 1.500.000,00.

7. La ditta dovrà stipulare, inoltre, una polizza *RCO* con massimale non inferiore a 1.000.000,00.

8. La ditta aggiudicataria del servizio dovrà presentare al Comune copia di dette polizze, cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa.

9. L'impresa è responsabile dell'osservanza delle misure generali e particolari di tutela di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre stipulare, pena la sospensione di tutti i pagamenti relativi al servizio, prima della sottoscrizione della convenzione, una polizza fideiussoria del valore di € 30.000,00 a copertura di tutte le attrezzature fisse e mobili esistenti nei centri refezionali, sia che siano state fornite con l'appalto in oggetto, sia che siano state consegnate dall'Amministrazione comunale come da inventario di cui all'art. 14 del presente capitolato d'onere.

Lo svincolo di suddetta polizza fideiussoria verrà effettuato dopo la riconsegna all'Amministrazione comunale, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti, degli immobili, attrezzature, utensili ed arredi esistenti, purché perfettamente funzionanti e rispondenti alle normative vigenti in quel momento. Tutte le polizze assicurative e fideiussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficiario della preventiva escussione (art. 1944 del codice civile) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fideiussore o dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) gg dal ricevimento della richiesta da parte dell'amministrazione comunale.

Nelle polizze deve essere indicato che l'Amministrazione comunale viene considerata "terza" a tutti gli effetti. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

#### **Art. 6 – Domicilio legale**

L'impresa, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere domicilio legale presso il territorio del Comune di Amelia per tutta la durata del contratto.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata ovvero attraverso telefax, presso il suddetto domicilio eletto. Qualunque comunicazione fatta all'incaricato dell'impresa dal responsabile comunale preposto si considera fatta personalmente al titolare dell'impresa appaltatrice.

#### **Art. 7 – Spese inerenti il servizio a carico dell'impresa appaltatrice**

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione dei servizi appaltati sono interamente a carico dell'impresa appaltatrice, compreso il reintegro del materiale usato.

#### **Art. 8 – Manutenzioni**

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo contrattuale di effettuare la sostituzione di componenti, in caso di rotture anche su semplice richiesta dell'Amministrazione, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali

Gli interventi eseguiti devono essere registrati su un apposito registro tenuto presso la scuola, consultabile dal personale comunale preposto alle verifiche ed ai controlli. Il competente ufficio comunale dovrà esaminare il piano e comunicare all'impresa aggiudicataria eventuali modifiche ed integrazioni almeno 15gg dalla data di ricezione dello stesso. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non recepisca le modifiche richieste entro i successivi 15gg, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato, nonché all'esecuzione in danno per la mancata sostituzione dei componenti danneggiati -ferma restando la risoluzione di diritto del contratto.

Al verificarsi di guasti, causati dall'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili (max 5gg naturali e consecutivi). L'impresa, per ogni intervento eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale adeguata documentazione rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di mancato intervento, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno fermo restando la risoluzione di diritto del contratto.

Particolare attenzione dovrà essere disposta all'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi e se gli interventi eseguiti sono conformi a quanto previsto.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno.

In caso invece si tratti di manutenzione straordinaria alla struttura ed agli impianti di competenza dell'Amministrazione comunale, l'impresa deve comunicare per iscritto al Comune di Amelia i motivi della necessità dell'intervento straordinario.

#### **Art. 9 - Divieto di cessione e subappalto**

E' vietato cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio assunto con il seguente appalto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni causati al Comune, salvo risarcimento di maggiori danni accertati.

#### **Art. 10 – Licenze ed autorizzazioni**

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa, con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della società.

#### **Art. 11 – Obblighi normativi**

L'impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del servizio, tutte le prescritte, nullaosta e benestare necessari, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 12 – Centri refezionali**

L'Amministrazione comunale mette a disposizione, ad uso gratuito, dell'Impresa aggiudicataria la struttura e gli impianti esistenti nei centri refezionali indicati all'art. 1 del presente capitolato nelle condizioni e con le attrezzature che saranno descritte nell'inventario da allegarsi al contratto. L'impresa aggiudicataria dovrà apportare a propria cura e spese eventuali migliorie per il raggiungimento del miglior risultato qualitativo nonché provvedere alle riparazioni a proprie spese.

#### **Art. 13 – Alimentazione delle attrezzature**

Le attrezzature presenti nei centri refezionali sono alimentate sia elettricamente, sia a gas.

Per l'uso delle stesse, l'impresa aggiudicataria dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti in materia sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione degli incendi.

#### **Art. 14 – Consegna all'impresa aggiudicataria degli immobili, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi**

L'Amministrazione comunale, e per essa il competente Settore, dà in consegna, previa stesura di inventario redatto, in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio, gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi esistenti.

L'Amministrazione comunale resta sollevata da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni, eventuali sostituzioni e reintegri di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamento o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria. Sono altresì a totale carico dell'impresa aggiudicataria gli eventuali reintegri dell'utensileria.

#### **Art. 15 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili**

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le parti, e per conto dell'amministrazione comunale il competente Settore, provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dall'Amministrazione comunale e di quanto fornito dall'impresa aggiudicatrice in sede di consegna dell'appalto, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'impresa aggiudicataria sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 3 gg dal riscontro salvo comprovata documentazione per ogni eventuale ritardo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'impresa ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo o penale.

#### **Art. 16 – Riconsegna all'Amministrazione comunale degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi.**

Quanto consegnato dall'Amministrazione comunale all'impresa aggiudicataria, come da apposito verbale redatto al momento della consegna dei centri refezionali, oltre a tutti gli interventi tecnologici che l'impresa aggiudicataria apporterà, durante tutta la durata del contratto, dovrà essere riconsegnato perfettamente rispondente alle norme vigenti al momento della riconsegna ed in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione, e resterà di proprietà della stessa Amministrazione comunale, alla scadenza naturale del contratto d'appalto senza che l'impresa aggiudicataria possa pretendere alcun compenso.

#### **Art. 17 – Divieto di variazione d'uso**

L'impresa aggiudicataria del servizio si obbliga sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena la risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

#### **Art. 18 – Modificazioni e varianti**

L'impresa aggiudicataria si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti salvo diversa accettazione o disposizione da parte comunale.

#### **Art. 19 – Accessi**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo di efficienza e regolarità del servizio erogato.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso a personale estraneo alla produzione se non espressamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.

#### **Art. 20 – Menù per tutte le utenze**

I menù sono articolati in 5 (cinque) settimane e suddivisi in menù invernale, menù estivo.

Il menù invernale sarà erogato dal 1° novembre al 31 marzo, il menù estivo sarà erogato dal 1° aprile al 31 ottobre.

I menù settimanali sono riportati negli Allegati 5) e 6).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e tabelle dietetiche.

L'Amministrazione comunale si riserva di modificare i menu' su indicazione della Commissione mensa o per motivi derivanti dai prodotti acquistati o per motivi straordinari.

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

#### **Art. 21– Menù per comunità di religione ebraica ed islamica**

L'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'ente appaltante, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose. Alle richieste di erogazione di diete speciali per motivi religiosi, si applica la struttura del menù di cui all'art. 28, con le quantità previste dalle relative Tabelle Dietetiche e con le sostituzioni indicate nell'allegato tecnico.

Alle richieste di erogazione di menù differenziati per diete vegetariane, si applica la struttura del menù di cui all'art. 28, con le quantità previste dalle relative Tabelle Dietetiche e con le sostituzioni indicate nell'allegato tecnico.

#### **Art22 – Menù per diete speciali**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica ed altri.

Le richieste di variazione dei menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico pediatra di base dovranno pervenire all'Amministrazione comunale che comunicherà all'impresa aggiudicataria la relativa autorizzazione ed essa dovrà attenersi alle indicazioni che il pediatra di base ha prescritto per ogni singolo paziente.

Alle richieste di erogazione di diete speciali per patologia, si applica la struttura del menù di cui all'art. 28, con le quantità previste dalle relative Tabelle Dietetiche e con le sostituzioni indicate, a titolo esemplificativo, nell'allegato tecnico. Sulla base delle indicazioni mediche il Comune farà predisporre (l'Impresa Aggiudicataria si impegna a far predisporre) da personale specializzato (nutrizionista, dietista, dietologo) il menù personalizzato, alternativo giornaliero, settimanale, mensile estivo, invernale.

Tale menù alternativo dovrà essere custodito presso l'impianto dove l'utente consuma il pasto e, se diverso, dove viene preparato il pasto e dovrà essere inviato ai genitori dell'utente dal Comune.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di erogare le diete speciali, nonchè di fornire tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle diete speciali.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

#### **Art. 23– Dieta in bianco**

L'impresa aggiudicataria si impegna alla **predisposizione** di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. La dieta in bianco che non necessitano di certificato medico non può essere protratta per più di 3 giorni. Alle richieste di erogazione di diete in bianco, si applica la struttura del menù di cui all'art. 28, con le quantità previste dalle relative Tabelle Dietetiche e con le sostituzioni indicate nell'allegato tecnico.

#### **Art. 24 – Struttura del menù**

Pranzo:

Un primo piatto;

un secondo con contorno;

pane;

frutta fresca

acqua naturale.

L'Amministrazione comunale inoltre potrà richiedere all'aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre

eccezionali situazioni. Per la composizione dei cestini da viaggio il Comune produrrà apposito provvedimento del Responsabile del Servizio.

#### **Art. 25– Variazione del menù**

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzarsi per la preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'Amministrazione, sentita la ditta Aggiudicataria, disporrà le sostituzioni, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

#### **Art. 26– Igiene della produzione**

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente dai limiti di contaminazione microbica.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

#### **Art. 27 – Riciclo**

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

#### **Art. 28 – Linea refrigerata**

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua. La preparazione dei pasti deve avvenire in giornata.

#### **Art. 29– Pentolaie per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato pentolame a norma di legge.

#### **Art. 30– Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine di oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto durante la distribuzione facendo attenzione a non somministrare il parmigiano agli utenti allergici.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, delle pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

I pasti trasportati dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola con l'indicazione del contenuto e delle porzioni.

L'impresa aggiudicataria deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/80 e successive integrazioni e modificazioni.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al DPR 327/80 e successive integrazioni e modificazioni e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65°C fino al momento del consumo (art. 31 del DPR 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi e le derrate crude saranno confezionati con polietilene o polipropilene per uso alimentare e in sacchetti di carta ad uso alimentare.

#### **Art. 31– Distribuzione**

La distribuzione verrà effettuata da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, sia nei terminali di consegna dei pasti trasportati sia in tutti i centri refezionali che distribuiscono i pasti in loco.

#### **Art. 32 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche contenenti l'acqua;
- indossare le mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere, eccezion fatta per la distribuzione di minestre e minestrone;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze previste dall'Amministrazione;
- le quantità delle pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta che deve venire preventivamente lavata e possibilmente asciugata;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione;
- nel caso del pasto trasportato, i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

#### **Art.33 – Prenotazioni**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato all'impresa aggiudicataria di norma entro le ore 9,30 di ogni giorno, dal personale docente tramite il personale ATA.

#### **Art. 34 – Informazione agli utenti del servizio**

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad affiggere ogni lunedì, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù della settimana che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Ufficio pubblica istruzione del Comune di Amelia e motivatamente giustificate.

#### **Art.35 – Funzionalità del servizio**

L'impresa aggiudicataria deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

#### **Art.36 – Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30.04.1962, al relativo regolamento di esecuzione (DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni) e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

#### **Art. 37 – Personale**

Ogni servizio inerente - il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione comunale ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche se sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tal senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione.

#### **Art. 38– Organico**

L'impresa aggiudicataria dovrà in via prioritaria utilizzare, nell'espletamento del servizio, il personale attualmente addetto al servizio di mensa scolastica di questo Comune (allegato B) proveniente dall'affidataria uscente come meglio specificato nella Determina a contrarre.

L'organico, che deve essere per quantità e per qualità professionale in misura sufficiente al buon funzionamento del servizio e comunque nel rispetto del CCNL, non può presentare variazioni in "peius" durante tutta la durata dell'appalto.

Deve essere comunque assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà tenere un foglio firma del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione comunale.

Tale consistenza deve essere riconfermata con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata.

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

#### **Art. 39– Reintegro personale mancante**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, l'impresa aggiudicataria deve entro 1(uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

#### **Art. 40– Vestiario**

L'impresa aggiudicataria deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Dovrà inoltre essere disponibile presso i centri refezionali vestiario da cucina per gli addetti ai controlli.

#### **Art. 41 – Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione degli alimenti dovrà essere in regola con le norme igienico sanitarie.

#### **Art. 42– Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi appositamente approntati per il personale.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe antinfortunistiche; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dei capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **Art. 43 – Controllo della salute degli addetti**

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla privacy, di richiedere all'impresa aggiudicataria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria, sempre nel rispetto delle disposizioni sulla privacy, l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

#### **Art. 44 – Rispetto della normativa**

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'impresa aggiudicataria deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'impresa aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Amelai deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

#### **Art. 45 – Applicazioni contrattuali**

L'aggiudicataria deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

#### **Art. 46 – Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature**

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei centri refezionali, compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, inclusi i corridoi di collegamento e le zone attigue utilizzate per la distribuzione.

#### **Art.47 – Detergenti-sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti sono forniti dal Comune e sono conformi alla normativa in vigore.

#### **Art.48 – Sicurezza**

I detersivi ed i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi, dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione.

**La ditta Aggiudicataria dovrà produrre entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il piano della sicurezza ai sensi del decreto legislativo 626/1994 e successive modificazioni e integrazioni.**

**Art. 49 – Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal diseolatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. 22/97 e successive modifiche ed integrazioni, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

**Art. 50 – Servizi igienici e spogliatoi del personale**

I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Deve essere impiegato sapone disinfettante ed erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispensa di carta asciugamani.

**Art. 51 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte dell'impresa aggiudicataria deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa aggiudicataria.

**Art.52 – Pulizia attrezzature**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con materiale appropriato e dovrà terminare con l'asciugatura dell'attrezzatura.

**Art. 53 – Sciopero**

L'aggiudicataria, nella circostanza in cui il personale da essa dipendente eserciti il diritto di sciopero, è tenuta:

- a dare comunicazione preventiva e tempestiva dello sciopero al Responsabile del Servizio Scolastico del Comune di Amelia nonché ai singoli utenti;
- al rispetto di quanto previsto nel contratto nazionale di categoria per quanto attiene all'esercizio del diritto di sciopero da parte dei lavoratori impiegati.

**Art.54 – Corrispettivo e pagamenti**

Il corrispettivo mensile è prodotto dall'ammontare del prezzo di aggiudicazione diviso il numero dei giorni di servizio di vigenza del contratto.

L'IVA, come per legge, è a carico dell'Amministrazione comunale.

La fatturazione avverrà mensilmente.

La fattura dovrà essere prodotta secondo le normative vigenti in materia (fatturazione elettronica).

La liquidazione avverrà con successivo atto del Responsabile del Servizio entro i termini di legge che decorrono dalla data di presentazione delle fatture al sistema di fatturazione telematico.

Il tasso di mora applicato in caso di eventuali ritardi sui pagamenti è determinato ai sensi di legge.

**Art. 55– Richiamo alla legge ed ad altre norme**

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale d'appalto si fa riferimento alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

**Art. 56 – Trattamento dati personali**

L'azienda si impegnerà a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione comunale di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dalla Legge 196/2003.

### **PARTE III - CONTROLLI**

#### **Art. 57 – Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale**

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale d'appalto.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione comunale ed ai componenti della Commissione mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali cucina, ai refettori ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il centro refezionale e consegnate al Comune entro il giorno dell'ultima fornitura del mese al quale si riferiscono.

L'Amministrazione ai fini del controllo è legittimata a delegare rappresentanti dei genitori o qualunque altro organismo titolare anche indiretto dell'interesse purchè formalmente incaricato.

#### **Art. 58 – Controlli**

I controlli verranno effettuati dall'ufficio preposto dall'Amministrazione comunale, che si potrà avvalere di tecnici o ditte specializzate e da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo. Potere di controllo è inoltre affidato alla Commissione mensa con le attribuzioni di cui al successivo art. 65

Al fine di garantire una più ampia partecipazione, non potranno essere eletti nella commissione genitori o insegnanti che ne abbiano già fatto parte per due anni scolastici nel quinquennio precedente.

Coloro che eseguono i controlli devono rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina e guanti).

#### **Art. 59 – Tipologia dei controlli effettuati dall'ufficio preposto dall'Amministrazione comunale**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale saranno articolati nel seguente modo:

##### Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

Controlli sul prodotto:

Modalità di distribuzione;

Lavaggio ed impiego dei sanificanti;

Modalità di sgombero dei rifiuti;

Verifica del corretto uso degli impianti;

Caratteristiche dei sanificanti;

Modalità di sanificazione;

Stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

Stato igienico-sanitario del personale addetto;

Stato igienico dei servizi;

Controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 5 razioni della stessa pietanza);

Modalità di manipolazione;

Controllo del funzionamento degli impianti tecnologici,

Controllo degli interventi di manutenzione;

Controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;

Controllo sul magazzino;

Controllo sul personale;

Controllo delle attrezzature;

Controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;

Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

Controllo delle presentazioni dei piatti;

Controllo di tutta la documentazione attinente il servizio.

##### Controlli analitici

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di effettuare o far effettuare prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

**Art. 60 – Tipologia dei controlli da parte della Commissione mensa ed altri organismi di controllo**

I controlli effettuati dai componenti della Commissione mensa saranno esclusivamente articolati in controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:

Controlli sul prodotto:

Modalità di distribuzione:

Stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

Stato igienico-sanitario del personale addetto;

Stato igienico dei servizi;

Professionalità degli addetti;

Controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 5 razioni della stessa pietanza);

Controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;

Controllo sul magazzino;

Controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;

Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

Controllo della presentazione dei piatti.

**Art.61 – Verifica soddisfazione utenza**

L'aggiudicataria ha l'obbligo di verificare attraverso un sistema di valutazione studiato ad hoc, la soddisfazione dell'utenza rispetto al servizio erogato. I risultati di tale valutazione che coinvolgerà genitori, uffici di settore e dirigenza scolastica, nonché le modalità di applicazione, verranno trasmessi all'Amministrazione mediante relazione analitica con allegati i documenti elaborati dagli utenti finali in forma originale.

**Art. 62– Metodologia del controllo di qualità**

I tecnici incaricati e/o delegati dall'Amministrazione comunale effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. A seguito del controllo verrà redatto verbale sottoscritto dai soggetto incaricati del controllo e consegnato all'Amministrazione.

**Art.63 – Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare l'Impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti alimentari somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 6°C per le 72 (settantadue) ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Detta operazione va eseguita in ogni centro refezionale.

**Art. 64 – Rilievi**

I tecnici incaricati del controllo, i componenti la Commissione mensa, i docenti, il personale scolastico in generale sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria.

Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

**Art. 65 – Contestazioni**

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'impresa aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 8 (otto) giorni dalla data di comunicazione.

Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre far pervenire all'impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni dalla data di contestazione.

Entro tale termine essa potrà presentare controdeduzioni scritte che, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione comunale.

#### **Art. 66– Controlli analitici da parte dell'impresa aggiudicataria**

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare controlli analitici trimestrali, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio pubblica istruzione del Comune di Amelia. In seguito a ricezione degli esiti l'Amministrazione potrà procedere alla richiesta di ulteriori chiarimenti.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di ristorazione, che l'impresa aggiudicataria avrà presentato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

### **PARTE IV - NORME PER LA GARA E LA STIPULA**

#### **Art. 67 – Procedura e Criteri di aggiudicazione**

**Si fa rinvio alle disposizioni contenute nella lettera di invito contenente la disciplina di gara.**

#### **Art. 68- Documentazione per la stipula del contratto**

Prima della stipula del contratto, da effettuarsi a norma dell'art 32 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicataria, all'uopo invitata a mezzo pec, dovrà:

- presentare la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del d. Lgs. n. 50/2016 (che deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 secondo comma del codice civile, nonché l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante);
- versare l'importo per le spese contrattuali, per la stipula e gli adempimenti successivi;
- presentare le polizze di assicurazione per responsabilità civile, di cui all'art. 5
- produrre la dichiarazione ai sensi dell'articolo 3 della legge n. 136/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- presentare ogni altra documentazione richiesta nella lettera di invito.

Qualora il titolare dell'impresa aggiudicataria o all'occorrenza il legale rappresentante non dovesse presentarsi per la stipula, essa decadrà dall'aggiudicazione, restando inoltre in facoltà dell'Amministrazione Comunale indire una nuova gara a carico e responsabilità dell'aggiudicataria stessa, o assegnare la gara alla concorrente risultata seconda nella graduatoria finale.

Le spese contrattuali e conseguenti saranno a carico dell'aggiudicataria, senza diritto di rivalsa verso l'Amministrazione.

Per quanto non previsto nelle presenti disposizioni si fa riferimento alle norme di legge e di regolamento concernenti l'amministrazione e contabilità del patrimonio dello Stato.

#### **Art. 69– Spese ed oneri contrattuali**

Tutte le spese relative al contratto d'appalto (registro bolli, quietanze, ecc.) sono a carico dell'aggiudicataria.

#### **Art.70**

##### **Cauzione definitiva (art. 103 d.lgs. 50/2016)**

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

-

### **PARTE V - RISOLUZIONE E CONTROVERSIE**

#### **Art.71 – Fallimento o amministrazione controllata**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'impresa aggiudicataria, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione comunale provvederà a termini di legge.

#### **Art.72 – Penalità**

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:

- € 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 100,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 100,00 incompleta etichettatura delle derrate alimentari
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale;
- € 100,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati.

Inoltre da € 100,00 ad € 500,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità e ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nell'intera durata dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

L'applicazione di almeno tre sanzioni, consente l'applicazione delle norme di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza e, anzi, rappresenta espressa causa di risoluzione di diritto del contratto.

L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

#### **Art.73 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa aggiudicataria;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nel presente capitolato speciale d'appalto;
- impiego di personale non dipendente dall'impresa aggiudicataria (salvo deroghe previste);
- 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- interruzione non motivata del servizio;

Nonché gli inadempimenti di cui agli artt. 2, 8, 9, 22 e almeno tre nelle ipotesi di cui all'art. 78 del presente capitolato d'appalto.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica in alcun modo la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

#### **Art. 74 – Controversie**

Per le controversie tra l'Amministrazione e l'aggiudicataria, che non si siano potute definire per via amministrativa, quale che sia la loro natura tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa, l'Amministrazione, a norma del D.Lgs. 53/2010, non si avvarrà della procedura di arbitrato percorrendo le vie ordinarie giudiziarie e saranno instaurate innanzi al Tribunale di Terni che costituisce Foro specifico di competenza.

**Art. 75 – Esonero responsabilità per il Comune di Amelia**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde in proprio dell'esatto adeguamento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La ditta inoltre risponde direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento delle attività da lui o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possono derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

**ALLEGATI**

- quelli indicati nella lettera d'invito.

Firma Ditta

\ Firma stazione appaltante

Schema lettera invito ( Allegato 0)



# COMUNE DI AMELIA

Provincia di Terni

oOo

(Insignito del Titolo di Città D.P.R. 19/04/2007)

---

## SETTORE4

UFFICIO 2: SERVIZI SOCIALI- SCUOLA- POLITICHE GIOVANILI — SPORTELLO DEL CITTADINO

Tel. 0744/976217 e-mail [ufficio.commercio@comune.amelia.tr.it](mailto:ufficio.commercio@comune.amelia.tr.it)

N. di Prot. e data come da PEC,

---

### Schema lettera invito

OGGETTO: - Procedura negoziata per l'affidamento ai sensi dell'art. 35, comma 2, lett.a) del D.Lgs. n.50/2016, del servizio di preparazione/ somministrazione e trasporto pasti e servizi sussidiari presso le mense scolastiche comunali. **INVITO**.

### IL RESPONSABILE DEL SETTORE 4

In esecuzione della Determinazione n. **XXXXXXXXXXXXXX** ;

### INVITA

**A PRESENTARE OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN OGGETTO MEGLIO DESCRITTO AL SUCCESSIVO PUNTO 3) .**

**1. STAZIONE APPALTANTE: COMUNE DI AMELIA- UFFICIO SERVIZI SCOLASTICI**

– Piazza Matteotti 3 - 05022 – AMELIA. – Telefono 0744/976217 0744/976247 – sito internet:  
[www.comune.amelia.terni.it](http://www.comune.amelia.terni.it) - pec [comune.amelia@postacert.umbria.it](mailto:comune.amelia@postacert.umbria.it)

Per informazioni amministrative relative alla procedura di gara è possibile contattare i numeri 0744 976217 0744 976247 mentre per problematiche tecniche occorre contattare il RUP Sergio Pricano del Comune di Amelia Tel 0744976217/3351997824.

**CIG Z581C94646**

**2. PROCEDURA DI GARA:** Procedura negoziata per l'affidamento ai sensi dell'art. 35, comma 2, lett.a) del D.Lgs. n.50/2016, del servizio di preparazione/ somministrazione e trasporto pasti e servizi sussidiari presso le mense scolastiche comunali.

**3. LUOGO, DESCRIZIONE, IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO:**

### **1) servizio di trasporto e somministrazione pasti/servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina centrale ( Via Mattatoio) al refettorio della scuola Materna Rodari Fornole (pasti giorno n. 43) dal lunedì al venerdì per il periodo **dal 9/1/2017 al 30/6/2017 (giorni di mensa n. 116).**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglieria utilizzata presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

### **3) servizio di trasporto e somministrazione pasti /servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina della mensa di S.Angelo ( centro storico) al refettorio della Scuola Media (pasti n. 60 circa) il martedì ed il venerdì di ogni settimana) per giorni di mensa n. 40 per il periodo **dal 9/1/2017 al 9/6/2017**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglieria utilizzata presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

### **servizio di trasporto e somministrazione pasti/servizi ausiliari connessi:**

dalla cucina della mensa di S.Angelo ( centro storico) al refettorio della nuova Scuola materna (pasti n. 85 circa ) dal lunedì al venerdì di ogni settimana per il periodo **dal 9/1/2017 al 30/6/2017**

Il servizio è a completo carico del soggetto aggiudicatario e nello specifico consiste in :

Trasporto pasti

Allestimento, apparecchiatura/sparecchiatura refettorio

Sporzionamento e distribuzione pasti

Pulizia e riordino tavoli e locali con prodotti a carico della ditta appaltatrice.

Trasporto pentolame e stoviglieria utilizzata presso mensa S.Angelo per il lavaggio.

3.2 Importo complessivo massimo dell'appalto : euro **€ 26.766,00** (ventiseimilasettecentosessantasei700) , IVA esclusa, in cui è compreso l'importo di € 942,30 per la sicurezza non soggetti a ribasso( allegati 3 e 4 )

### **4. DURATA DEL CONTRATTO:**

fino ad un massimo di giorni 116 dal 9.1.2017 al 30.6.2017.

### **5. OGGETTO DELL'APPALTO:**

Servizio trasporto e somministrazione pasti e servizi sussidiari presso varie mense scolastiche del Comune di Amelia meglio specificato nel punto 3) che precede e nell'art. 1 del Capitolato speciale d'appalto.

### **6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

- 1) Assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice del codice degli appalti pubblici ;
- 2) Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura, Artigianato per categoria idonea in relazione al servizio da espletare;
- 3) Effettuazione di servizi analoghi almeno pari all'importo del servizio da affidare ( eventuale)
- 4) Avere a disposizione idonea attrezzatura tecnica ed automezzi idonei per lo svolgimento dell'appalto.

## 7. MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Codesta impresa **dovrà far pervenire l'offerta e la documentazione richiesta** in plico **entro le ore 12,00 del giorno 27.12.2016** al seguente indirizzo COMUNE DI AMELIA/Ufficio Servizi Scolastici/ Piazza G.Matteotti a mezzo servizio postale, agenzia di recapito autorizzata, consegna diretta a mano.

I plichi devono essere idoneamente sigillati, controfirmati sui lembi di chiusura e devono recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente e l'indirizzo dello stesso - le indicazioni relative all'oggetto della gara, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima.

Non saranno accettate le offerte non pervenute in tempo utile, anche se sostitutive o aggiuntive di offerte precedenti.

Resta inteso che il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente; pertanto, ove, per qualsiasi motivo, il piego non fosse giunto a destinazione in tempo utile determinando la esclusione dalla gara dell'impresa, questa non potrà accampare diritti o pretese di alcun genere a causa di tale esclusione.

L'offerta e la documentazione richiesta devono essere sottoscritte e deve essere allegata copia del documento di identità valido del sottoscrittore.

Il presente invito non obbliga l'amministrazione all'aggiudicazione del servizio e pertanto il concorrente non potrà vantare alcun pretesa in caso di mancato affidamento.

### **Alla richiesta di partecipazione devono essere allegati i seguenti documenti:**

- il capitolato speciale di appalto (Allegato 1)
- Il "Protocollo di legalità" il (Allegato 2)
- offerta economica (all. 6),
- autodich. N. 1(all.7)
- autodich. N. 2(all.8)

Detta documentazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa partecipante e deve essere allegata copia del documento di identità valido del sottoscrittore.

Il presente invito non obbliga l'amministrazione all'aggiudicazione dei lavori e pertanto il concorrente non potrà vantare alcun pretesa in caso di mancato affidamento.

## 8. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA :

- Determina a contrarre
- il capitolato speciale di appalto (Allegato 1)
- Il "Protocollo di legalità" il (Allegato 2)
- tabelle costi sicurezza (Allegati 3 E 4 )
- tabelle menu' (Allegati 5 e 5.1)
- **fac-simili moduli per dichiarazioni :**  
( offerta economica (all. 6), autodich. N. 1(all.7) , autodich. N. 2(all.8) )

## 9 . APERTURA DELLE OFFERTE:

L'apertura delle offerte avverrà presso la sede del Comune di Amelia, Ufficio Segreteria, **il giorno 27.12.2016 alle ore 16 .**

Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D. lgs. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al citato comma.

Nel caso di soccorso istruttorio a pagamento, è stabilita la sanzione pecuniaria dell'uno per mille del valore della gara.

## 10. ESCLUSIONI

L'esclusione del concorrente dalla procedura di gara può verificarsi nei casi previsti dall'art. 80 del Codice ed inoltre, ai sensi del comma 9 dell'art. 83, nel caso di carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo potrà essere regolarizzata.

## **11. COMUNICAZIONI**

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo di posta elettronica certificata.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al seguente recapito: [comune.amelia@postacert.umbria.it](mailto:comune.amelia@postacert.umbria.it).

Diversamente, l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

## **12. SOGGETTI AMMESSI ALLA APERTURA DELLE OFFERTE**

La seduta è pubblica ma potranno prendere la parola o far inserire dichiarazioni a verbale soltanto i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, delegati dal legale rappresentante, con delega scritta e documento di identità del delegante.

## **13. CAUZIONE E GARANZIE RICHIESTE**

L'offerta non è corredata da cauzione provvisoria.

L'aggiudicatario dovrà prestare cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016. L'aggiudicatario dovrà stipulare inoltre una polizza assicurativa ai sensi dell'art. 5 del capitolato d'appalto.

## **14. MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

L'Amministrazione procederà ai termini di legge a verificare i requisiti dichiarati dall'Operatore.

## **15. FINANZIAMENTO**

Il servizio è finanziato con risorse del bilancio dell'ente..

## **16. TERMINE DI VALIDITA' DELLE OFFERTE**

L'offerta è valida per 180 giorni dalla data dell'esperto della gara.

## **17. SUBAPPALTO**

Non è ammesso il subappalto.

## **18. ALTRE INFORMAZIONI**

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Anomalia dell'offerta: la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere, in base alle modalità indicate dall'art. 97 comma 3 del Codice, alla verifica dell'offerta prodotta in caso di ravvisata anomalia di quest'ultima.

È facoltà dell'amministrazione di procedere alla consegna immediata dei servizi anche in pendenza della stipulazione del contratto.

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto delle disposizioni di cui alla Legge 136/2010 comprese quelle previste dall'art. 3 in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Tutela della privacy: I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Amelia.

**Per informazioni: tel. 0744 976265 – 0744 976207.**

18. ORGANO COMPETENTE PER RICORSI: Tribunale Amministrativo Regionale dell'Umbria.

19. R.U.P. ( Responsabile Unico del procedimento) : Sergio Pricano Responsabile Settore 4 del Comune di Amelia 0744/976217 335 1997824

IL Capo Settore – RUP  
Sergio Pricano  
*f.to dgt*

CITTA' DI AMELIA



# Comune di Amelia

*(insignito del titolo di Città D.P.R. 19/04/2007)*

*Provincia di Terni*

SERVIZI AL CITTADINO ED ALLE IMPRESE

*DETERMINAZIONE SETTORIALE N. 218 DEL 27/12/2016*

**REPERTORIO GENERALE DETERMINAZIONI N. 1093 DEL 28/12/2016**

**OGGETTO:** Aggiudicazione definitiva Servizio trasporto/somministrazione pasti.Impegno di spesa.

**OGGETTO: servizio di somministrazione /trasporto pasti e servizi sussidiari presso le mense scolastiche comunali. (CIG Z581C94646). Approvazione verbale di gara. Aggiudicazione.**

### **IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**VISTO** il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 - “Testo unico delle leggi sull’ordinamento degli enti locali”, ed in particolare:

- l’articolo 107 sulle funzioni di competenza dirigenziale;
- l’articolo 147-bis in tema di controlli di regolarità amministrativa e contabile;
- l’articolo 183 che disciplina i termini e le modalità per l’assunzione e la prenotazione di impegni di spesa;

**VISTO** il decreto legislativo Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”, di seguito denominato d.lgs 50/2016 ed in particolare:

- l’articolo 32 sulle fasi delle procedure di affidamento, che specifica, tra l’altro, al comma 7 che l’aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti in capo all’aggiudicatario;
- l’articolo 33, ai sensi del quale la cosiddetta “proposta di aggiudicazione” deve essere approvata dall’organo competente secondo l’ordinamento della stazione appaltante, che nel caso di specie è da individuare nel responsabile di servizio competente alla gestione della gara;

**VISTO** il regolamento comunale sull’ordinamento degli uffici e dei servizi, in merito alle funzioni e agli atti di competenza dei responsabili di servizio;

**VISTO** il bilancio di previsione 2016 ed il Documento Unico di Programmazione per il triennio 2016-2018;

**RICHIAMATO** il piano esecutivo di gestione 2016 con il quale è stato assegnato al responsabile di servizio l’obiettivo della gestione ordinaria dei servizi scolastici;

**VISTA** la determinazione a contrattare n. 1053 del 19.12.2016 con la quale:  
- è stata indetta la procedura ai sensi dell’articolo 36, comma 2, lettera a), per l’affidamento della fornitura/del **servizio di somministrazione/trasporto pasti e servizi sussidiari presso le mense scolastiche comunali, meglio descritto nel Capitolato speciale d’appalto con la quale** è stato fissato l’importo posto a base di gara nella somma di euro 26.766,00 I.V.A. esclusa, in cui è ricompreso l’importo di € 942,40 per la sicurezza non soggetto a ribasso ed è stato stabilito di selezionare il contraente, mediante invito a n. cinque ditte invitate a presentare un’offerta;

**DATO ATTO** che con nota acquisita al protocollo in data 19.12.2016 sono stati invitati a presentare un’offerta n. cinque operatori economici ;

**CONSIDERATO** che, come risulta dal verbale della seduta pubblica di apertura delle offerte del 27.12.2016 , agli atti dell’ufficio- hanno presentato la loro offerta le seguenti imprese:

1. Soc. Cooperativa sociale ALIS di Terni , con sede legale in Via Aleardi 4, C.F. 0064186556;

2. All Foods s.r.l. Sede legale Via del Mare 198/b 00041 Albano Laziale (RM) C.F. 00528200553;

- tutte le offerte sono pervenute nei termini e sono risultate ammissibili;

- migliore offerente è risultata l'impresa Soc. Cooperativa sociale ALIS di Terni , con sede legale in Via Aleardi 4, C.F. 0064186556, REA TR- 65979, che ha offerto lo sconto del 5,25% (cinque,venticinque per cento) dell'importo a base d'asta;

**DATO ATTO** che:

- la scelta del contraente è avvenuta secondo il sistema del minor prezzo desunto dal ribasso espresso in forma percentuale sul prezzo posto a base di gara, al netto delle spese per la sicurezza e prevenzione;

-le operazioni di gara si sono svolte nel rispetto della normativa in vigore nella materia e sono pertanto regolari;

- l'offerta risultata migliore nella procedura di affidamento è conveniente ed idonea in relazione all'oggetto del contratto in quanto presenta un ribasso congruo rispetto al prezzo posto a base di gara;

**RITENUTO** di disporre l'aggiudicazione, approvando la proposta risultante dal verbale in data 27.12.2016 effettuata dalla Soc. Cooperativa sociale ALIS di Terni , con sede legale in Via Aleardi 4, C.F. 0064186556, REA TR- 65979;

## **DETERMINA**

1. di approvare il verbale della gara svoltasi in data 27.12.2016 per l'affidamento del **servizio di somministrazione/trasporto pasti e servizi sussidiari presso le mense scolastiche comunali, meglio descritto nel Capitolato speciale d'appalto;**

2. di aggiudicare alla ditta Soc. Cooperativa sociale ALIS di Terni , con sede legale in Via Aleardi 4, C.F. 0064186556, REA TR- 65979, il servizio **di somministrazione/trasporto pasti e servizi sussidiari presso le mense scolastiche comunali**, per un importo di euro 25.410,26 I.V.A. esclusa come risultante dell'offerta presentata;

3) di dare atto che l'efficacia della presente aggiudicazione è subordinata alla verifica positiva del possesso in capo all'aggiudicatario dei prescritti requisiti, ai sensi dell'articolo 80 del d.lgs 50/2016;

4) di impegnare la spesa di euro 25.410,26 oltre IVA al 10% pari ad euro 2.541,02 e così di complessivi euro 27.951,28 nel Bilancio pluriennale 2016/2018 - annualità 2017 – al cap. 740550;

5) di dare atto che il presente provvedimento è compatibile con gli stanziamenti di bilancio come sopra indicati e con le regole di finanza pubblica;

6) di dare atto che il contratto sarà stipulato, ai sensi dell'articolo 32, comma 14, del d.lgs 50/2016, mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata, trattandosi di affidamento di importo inferiore ai 40.000 euro;

7) di dare atto che prima della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà costituire la "garanzia definitiva" prevista dall'articolo 103 del d.lgs 50/2016, secondo le modalità indicate nella lettera di invito;

8) di dare atto, ai sensi dell'articolo 29 del d.lgs 50/2015 che tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati e aggiornati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", con l'applicazione delle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33;

9) di precisare ai sensi dell'articolo 1, comma 32, della legge 190/2012 saranno pubblicati: la struttura proponente, l'oggetto della gara, l'elenco degli operatori invitati a presentare offerte, l'aggiudicatario, l'importo di aggiudicazione, i tempi di completamento dell'opera, servizio o fornitura, l'importo delle somme liquidate.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to Sergio Pricano

Il Responsabile del Servizio Finanziario, ai sensi dell'art. 151, comma 4, del Decreto Legislativo 18 Agosto 2000, n. 267,

**Appone il Visto di Regolarità contabile attestante la copertura finanziaria;**

<b>DETTAGLI CONTABILI</b>						
Anno	Capitolo	E/U	Articolo	Importo	Numero	Sub
2017	740550	U	0	€ 27.951,29	28	

Annotazioni:

Amelia, li 28/12/2016

Il Responsabile del Servizio Finanziario  
F.to STEFANO ERCOLI

---

### **CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

La presente determinazione è pubblicata all'Albo Pretorio dal 28/12/2016 al 12/01/2017.

Amelia, 28/12/2016

Il Responsabile del Settore  
SERGIO PRICANO

---

*Le firme, in formato digitale, sono state apposte sull'originale del presente atto ai sensi dell'art. 24 del D. Lgs. 7/3/2005 n. 82 e s.m.i. (CAD). La presente determinazione è conservata in originale negli archivi informatici del Comune di Amelia, ai sensi dell'art. 22 del D. Lgs. 82/2005.*