

COMUNE DI ACI CASTELLO
Città Metropolitana di Catania

Area II

Area II – Servizi alla Persona, Culturali e Ricreativi, Pubblica Istruzione:

Tel. 095/7373419

Pec: protocollo@pec.comune.acicastello.ct.it

CAPITOLATO D'APPALTO

Art. 1 - Oggetto della gara

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica e consiste nella preparazione, nel confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, nel trasporto degli stessi presso le sedi dei plessi:

- Scuola dell'Infanzia di Ficarazzi, via Collina Dei Ciclopi I.C.S. "R. Rimini"
- Scuola dell'Infanzia di Aci Castello, via F. Crispi I.C.S. "G. Falcone"
- Scuola dell'Infanzia di Aci Castello, via Dietro Le Mura I.C.S. "G. Falcone"

nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa.

Art. 2 - Durata dell'appalto e valore dell'appalto. Prezzo a base di gara.

L'appalto ha la durata dell'anno scolastico 2018/2019 con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio fine alla fine dell'anno scolastico.

Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in € 39.160,00 oltre IVA al 4%, per un totale di € 40.726,40 ; non sono previsti oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso derivanti come da DUVRI.

L'importo si intende comprensivo di tutti i servizi di cui al presente capitolato, oneri per il personale, mezzi di veicolazione ed eventuali altri oneri inerenti il servizio stesso. Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione Comunale al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. Parimenti, tali eventuali maggiori quantità non daranno diritto all'Amministrazione Comunale di richiedere ulteriori sconti o riduzioni di prezzo. L'impresa non potrà opporre pretesa alcuna di revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, nemmeno nel caso in cui le quantità da somministrare risultassero inferiori a quelle preventivate. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Il prezzo pasto unitario a base d'asta è pari a € 4,40 oltre IVA al 4%. Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo pasto a base d'asta, IVA esclusa. Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le derrate, i beni di consumo, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti. Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni per il periodo necessario alla conclusione di una nuova procedura di gara.

Art.3- Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in

pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:
la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE 852/2004;
la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro cottura;
la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
la costituzione di garanzia definitiva;

Art. 4 - Continuità del servizio

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146, "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi sul centro di cottura la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al massimo a 2 giorni su base mensile.

Art. 5 - Regolamentazione del servizio

La ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà recarsi presso l'Ufficio "Servizi sociali ed assistenza scolastica" del Comune di Aci Castello- al fine di procedere alla redazione, per ciascuna Sede di Refezione, dell'Atto di Regolamentazione del Servizio che dovrà essere sottoscritto per accettazione dai rappresentanti dell'Ente e della ditta aggiudicataria. Nell'Atto di Regolamentazione del Servizio verranno formalizzate le modalità operative di gestione del servizio di refezione scolastica (data di inizio dell'attività di mensa, modalità di prenotazione, consegna e distribuzione dei pasti) e quanto altro non sia stato espressamente disciplinato nella documentazione di gara e nell'Offerta della ditta.

Art. 6 - Responsabile del servizio

La Ditta appaltatrice dovrà designare un "Responsabile del servizio" cui saranno affidati i rapporti con il Comune di Aci Castello. Il Responsabile del servizio dovrà avere esperienza e qualifica professionale adeguate. Il nominativo del Responsabile del servizio dovrà essere comunicato per iscritto dalla Ditta appaltatrice al Comune prima dell'avvio del servizio.

La funzione del Responsabile è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Il Responsabile deve essere reperibile dalle ore 8.30 fino alle 14.00 dal lunedì al venerdì.

Art. 7 - Modalità di svolgimento del servizio. Obblighi della ditta

La ditta provvede con l'impiego di risorse umane proprie:

All'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.

Alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura in dotazione all'Impresa aggiudicataria, arredato e attrezzato a norma di legge e trasporto dei pasti presso i plessi scolastici. Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative ecc. necessarie per il regolare funzionamento dell'attività.

La somministrazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire entro trenta minuti dalla preparazione delle pietanze.

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31).

È fatto obbligo all'impresa di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori monouso e monoporzione. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa, fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o, comunque, freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, per le diete speciali.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I pasti devono essere consegnati nelle scuole assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall'Organizzazione Scolastica.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato;

La ditta dovrà curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed alla consegna dei pasti;

Rispettare quotidianamente l'orario dei pasti;

Impiegare nel servizio personale idoneo ed opportunamente formato;

L'Impresa dovrà segnalare immediatamente all'Ente concedente quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;

Sollevare l'Ente concedente da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;

Porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa.

La ditta aggiudicataria non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto. E, inoltre, inteso che la ditta riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni della concessione accettata, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esoneri di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto della concessione, essendo preciso obbligo del concessionario segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione comunale.

L'Aggiudicatario è, altresì, tenuto ad accettare le eventuali variazioni delle sedi e/o degli orari di erogazione del servizio e/o del numero dei pasti, dovute ad oggettive esigenze scolastiche o comunque motivate dall'Amministrazione, notificate a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o tramite pec. L'appaltatore, con

la partecipazione alla gara del presente appalto, riconosce di essersi reso pienamente edotto e di aver tenuto debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze a loro connesse, che possono aver influenza sulla esecuzione dei servizi e sulla determinazione dei prezzi, dichiara quindi di aver preso esatta conoscenza dei luoghi e dei tempi in cui dare esecuzione al contratto.

Le comunicazioni tra ente e appaltatore seguiranno preferibilmente per iscritto e a tal proposito quest'ultimo eleggerà domicilio nel Comune della stazione appaltante, indicando le generalità dei referenti e i recapiti telefonici per i contatti urgenti.

Art. 8 -Responsabilità verso terzi e coperture assicurative

La Ditta appaltatrice è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio, ivi comprese eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, sollevando la stazione appaltante da ogni qualsivoglia responsabilità.

È a carico della Ditta appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerato il Comune di Aci Castello. La Ditta appaltatrice dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del presente appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 1.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività di preparazione. La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente il Comune nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Art. 9 - Personale

La ditta appaltatrice dovrà assumere personale in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio. Tale personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti e dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Al momento della stipula del contratto e/o al momento della consegna del servizio, la ditta appaltatrice dovrà fornire il relativo elenco nominativo con indicazione della qualifica posseduta e successivamente, entro un mese da eventuali variazioni, comunicarne gli eventuali aggiornamenti. Tutto il personale dovrà essere regolarmente assoggettato alle prescritte disposizioni legislative e regolamentari in materia retributiva, assicurativa e previdenziale.

L'onere delle assicurazioni è totalmente a carico della ditta appaltatrice, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria. Alla richiesta di liquidazione del corrispettivo la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi del proprio personale addetto al servizio oggetto dell'appalto (D.U.R.C.). In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'appaltatore o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'appaltatore medesimo comunicherà

all'impresa e, se nel caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà alla relativa detrazione sui pagamenti in acconto, nella misura massima del 20% dell'importo dell'appalto, se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se i servizi sono stati eseguiti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra l'impresa non può opporre eccezioni all'appaltatore, né ha titolo a risarcimento dei danni. E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D.L. n. 81-2008 e s.m.i. – sicurezza sui luoghi di lavoro - esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

Resta inteso quindi che la ditta aggiudicataria, nel redigere l'offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro.

Il personale in servizio dovrà essere facilmente identificabile nelle forme che l'impresa riterrà più opportune (divisa, distintivi, ecc.) e mantenere un contegno corretto e riguardoso verso gli utenti, le autorità e i cittadini.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Lo stesso personale utilizzato sarà a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria, senza alcun onere di qualsiasi tipo per l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario.

Art. 10 - Conformità degli alimenti e controlli

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di verificare che tutti gli alimenti forniti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle caratteristiche merceologiche.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti in qualsiasi momento dal Comune.

La Ditta appaltatrice è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

Art.11 - Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

La Ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subconcessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 12 - Giorni di fornitura pasti

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, per gli alunni della scuola dell'infanzia nonché per il personale docente e non docente avente diritto.

In particolare la ditta dovrà attenersi agli orari predisposti dal Dirigente scolastico, presumibilmente le ore 12.00.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo un orario diversificato nell'arco di tempo dalle ore 12.00 alle ore 12.45.

Tutte le operazioni di approvvigionamento di derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura dei

pasti dovranno essere svolte presso i centri di cottura della impresa aggiudicataria.

Le operazioni di distribuzione dei pasti, dovranno essere svolte presso i seguenti plessi scolastici:

- Scuola dell'Infanzia di Ficarazzi, via Collina Dei Ciclopi I.C.S. "R. Rimini"
- Scuola dell'Infanzia di Acitrezza, via Delle F. Crispi I.C.S. "G. Falcone"
- Scuola dell'Infanzia di Acì Castello, via Dietro Le Mura I.C.S. "G. Falcone"

Art. 13- Quantita' dei pasti

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9.30, a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero dei buoni pasto ritirati nella medesima mattinata. Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti.

Detta bolla controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

Art. 14 - Struttura del menu/ temperatura

Ogni singolo pasto risulta così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in singole confezioni
- pane

La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65° C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;

guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza;

Tale ultima variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa approvazione dell'ASP.

Art. 15 - Regimi alimentari particolari e diete speciali

La Ditta si impegna, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio dell'anno scolastico. L'Aggiudicatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta multi porzioni di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tutte le richieste per usufruire di diete speciali, che pervengono alla Ditta tramite gli Istituti Scolastici, dovranno essere accompagnate e dettate da motivi di salute dalle opportune certificazioni mediche. La ditta dovrà garantire, inoltre, la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti.

L'erogazione delle diete speciali dovrà essere effettuata senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

Art. 16- Caratteristiche delle derrate-

I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Catania, presidio di Acireale e visionabile presso l'uff. di Pubblica Istruzione del Comune di Aci Castello

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;

conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;

conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;

le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;

è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;

è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);

l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

g) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La Ditta aggiudicatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti che risultino contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Occorre evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero).

Evitare scorte e stoccaggi.

Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc..

Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione. Non ricongelare le materie prime congelate. Non congelare le materie prime acquistate fresche o non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente.

Ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di prima qualità provenienti da produzioni tradizionali ed in parte da agricoltura biologica.

Carne (bovina- pollame)

Le carni fresche e non surgelate devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;

Le carni rosse (bue, manzo, vitello) devono essere di primo taglio.

Le carni bianche (pollo, tacchino - da utilizzare solo il petto o la coscia) devono essere di prima qualità.

Pasta: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

Lasagne: devono essere secche, confezionate nel rispetto della legge in materia, non devono contenere additivi, coloranti e conservanti, devono essere immuni da insetti e non devono presentare tracce di muffa. L'imballaggio deve essere tale da garantire il mantenimento di requisiti igienici, alla consegna deve essere integro e sigillato;

Riso: deve essere del tipo integrale o semiraffinato, per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre;

Surgelati:

Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;

Minestrone: devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso; le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate; devono presentarsi gradevoli al gusto senza odori sgradevoli, essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche delle stesse specie fresche;

Piselli: devono essere di prima qualità, l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto d'origine, colore verde brillante e uniforme, non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti, le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione le caratteristiche qualitative del prodotto proteggendolo dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;

Legumi: devono essere bianchi e secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei;

Uova: del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

Pomodoro: (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;

Formaggi:

Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

Provola, di marca nota e diffusa a livello nazionale o proveniente da aziende di produzione siciliane;

Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;

Latte: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

Prosciutto: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di

conservazione;

Olio: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;

Pane: dovrà essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

Ortaggi: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);

Frutta: deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.

Sale: deve essere del tipo iodato.

Acqua minerale: l'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti. Bottiglie da ml 330 per ciascun bambino.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno di distribuzione adottando le consuete modalità culinarie, con esclusione di cibi "precotti" che sono tassativamente vietati.

E' tassativamente vietato, altresì, riutilizzare avanzi di mensa e cucina.

Tutti gli alimenti sia vegetali che animali devono essere assolutamente privi di o.g.m. (organismi geneticamente modificati). A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia che si intendono tutte richiamate.

Art. 17 - Conservazione delle derrate alimentari

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova devono essere conservate in frigorifero.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

Art. 18 - Utilizzo prodotti biologici e prodotti tipici (DOP/ IGP)

La stazione appaltante intende utilizzare prodotti biologici e prodotti tipici per la preparazione dei menù.

Per prodotto "**biologico**" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre tali prodotti per un minimo di tre

prodotti a settimana.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come **“DOP”**(Denominazione di Origine Protetta) **“IGP”** (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre tali prodotti per un minimo di tre prodotti a settimana.

La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Art. 19 - Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti. La ditta, prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifici.

Art. 20- Mezzi di trasporto

La Ditta appaltatrice è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici. Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione. Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa comunitaria con automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n.852/2004, riservati al trasporto di alimenti, e nazionale in materia (D.P.R. 327/80, D.M. 12.10.81 ed Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti). Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

La consegna dei pasti deve avvenire in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario stabilito in ogni scuola.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 21- Contenitori

I pasti verranno confezionati in:

contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati, (dati del destinatario della sede di refezione e per le diete speciali);

contenitori termici.

I Contenitori e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Dovrà in ogni caso essere garantita la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta della Ditta in quanto esse non incidono sulla funzionalità

del contenitore.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

la Sede di Refezione;

il contenuto della cassa;

il numero dei pasti.

Art. 22 - Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

La ditta dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al capitolo X dell'allegato al citato Decreto D.lgs. 155/97.

Ai fine dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004.

Art. 23 - Diritto di controllo – commissione

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'oneri nonché all'offerta tecnica formulata in sede di gara.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente allo scopo.

Art. 24 - Criterio di aggiudicazione

La procedura di aggiudicazione avverrà ai sensi all'articolo 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il punteggio massimo di 100 punti sarà attribuito in base ai seguenti elementi valutativi:

OFFERTA TECNICA = MASSIMO PUNTI 70

OFFERTA ECONOMICA = MASSIMO PUNTI 30

La valutazione delle offerte sarà effettuata dalla Commissione giudicatrice appositamente costituita. In riferimento agli elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei punteggi rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio, sia nella valutazione economica che nella valutazione tecnica, si procederà a sorteggio.

Si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

OFFERTA TECNICA: Totale punti 70

N.	PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTEGGIO
1	Distanza del centro di cottura dalla Casa Comunale via Dante, 28 95021 Aci Castello	max 10 punti

	<p>(calcolata utilizzando il sito internet www.viamichelin.it, opzione “Percorso più breve”).</p> <p>La commissione valuterà la distanza del centro di cottura giusta indicazione dell’indirizzo preciso e tramite verifica della distanza con www.viamichelin.it.</p> <p>La proposta dovrà essere formulata con indicazione precisa dell’ubicazione (città, via e numero civico) del centro di cottura, delle necessarie autorizzazioni sanitarie, del numero e del ruolo del personale da impiegare e degli obiettivi che si intendono raggiungere per assicurare la migliore qualità del servizio.</p>	<p>10 punti entro il raggio di 4 Km dalla sede comunale di via Dante, 28</p> <p>8 punti oltre il raggio di Km 4 ed entro il raggio di 7 Km dalla sede comunale di via Dante, 28</p> <p>6 punti oltre il raggio di Km 7 entro il raggio di 9 Km dalla sede comunale di via Dante, 28</p> <p>4 punti oltre il raggio di Km 9 entro il raggio di 11 Km dalla sede comunale di via Dante, 28</p> <p>2 punti oltre il raggio di Km 13 entro il raggio di 14 Km dalla sede comunale di via Dante, 28</p> <p>0 punti oltre il raggio di Km 14 dalla sede comunale di via Dante, 28</p>
2	<p>Utilizzo di prodotti IGP/DOP (indicare i prodotti) oltre il minimo di 3 previsti nel capitolato</p>	<p>max 20 punti</p> <p>10 punti = da 4 a 6 prodotti</p> <p>15 punti = da 7 a 9 prodotti</p> <p>20 punti = oltre 9 prodotti</p>
3	<p>Utilizzo prodotti derivanti da agricoltura biologica (indicare i prodotti) oltre il minimo di 3 previsto nel capitolato</p>	<p>max 20 punti</p> <p>10 punti = da 4 a 6 prodotti</p> <p>15 punti = da 6 a 9 prodotti</p> <p>20 punti = oltre 9 prodotti</p>
4	<p>Iniziative di coinvolgimento dell’utente e progetti di educazione alimentare, (massimo 4 pagine) con opuscoli informativi ed illustrativi da distribuire al personale ed alle famiglie. (Saranno valutati la qualità e quantità degli interventi proposti) Verificare</p>	<p>Da 0 a 10 punti</p> <p>0 punti = No</p> <p>10 punti = SI</p>

5	Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria	max punti 10 punti 3 = Classe EURO 4 punti 7 = Classe EURO 5 punti 10 = Classe EURO 6
---	---	---

Offerta economica

L'offerta economica dovrà indicare la percentuale di ribasso sul prezzo unitario a base d'asta.

Il punteggio dell'offerta economica è ottenuto mediante l'attribuzione di punti 30 al maggior ribasso e dei punteggi in proporzione alle altre offerte valide, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \text{ribasso offerto} \times 30 / \text{massimo ribasso}$$

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'appalto verrà aggiudicato alla impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio, dato dalla sommatoria dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

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

Art. 25 - Stipula del contratto

Ai sensi dell'art. 32 ultimo comma del D.to Lgs. 50/2016 il contratto è stipulato , per gli affidamenti di importo non superiore a 40.000 euro mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o strumenti analoghi negli altri Stati membri.

Art. 26 - Spese – imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuate, inerenti e conseguenti alla gara, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Art. 27 - Cauzione provvisoria (art. 93 d.lgs. 50/2016)

L'offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

Detto documento dovrà indicare quale beneficiario, l'Amministrazione aggiudicatrice comune di Aci Castello. La cauzione dovrà avere validità non inferiore a 180 giorni, successivi al termine indicato per la presentazione delle offerte, del Bando di Gara e dovrà contenere impegno del garante a rinnovare, su richiesta della Stazione Appaltante, la garanzia qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta l'aggiudicazione. L'importo della stessa dovrà essere pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto

Si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50%, prevista dal comma 7 del medesimo articolo, per le imprese ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si precisa che nel caso di raggruppamenti di tipo orizzontale sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione del sistema di qualità.

La cauzione andrà prestata mediante:

Quietanza comprovante il versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria dell'Ente appaltante (Comune di Aci Castello) o sul conto corrente **intestato a "Comune di Aci Castello SERVIZIO TESORERIA" IBAN IT 64 P 05216 26102 000000015000 oppure**

Fidejussione Bancaria rilasciata da azienda di credito autorizzata a norma di legge o Polizza Assicurativa sottoscritta dall'assicurato e dall'assicuratore rilasciata da imprese di Assicurazioni autorizzate a norma di legge all'esercizio del ramo cauzioni o fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 1/9/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, autorizzazione che deve essere presentata in copia unitamente alla polizza.

Non è ammessa la prestazione della cauzione a mezzo di nessun tipo di assegno salvo assegno circolare intestato all'Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Aci Castello. Le fidejussioni bancarie, le polizze assicurative e le fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari dovranno essere rilasciate a favore dell'Amministrazione Aggiudicatrice Comune di Aci Castello (**beneficiario**) e **prevedere** espressamente, **pena l'esclusione**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e **contenere** l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Tutte le fidejussioni devono essere accompagnate, a pena di esclusione, da una dichiarazione del sottoscrittore (corredata da documento di riconoscimento in corso di validità) dalla quale risulti l'identità, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, da compilare secondo le indicazioni sotto riportate:

*"Il sottoscritto nato a _____ il _____, sottoscrive in qualità di _____ dell'Assicurazione / Istituto Bancario _____ con sede in _____, in forza di procura _____ in data _____, repertorio n. _____
N o t a i o D o t t _ _ _ _ _ .*

A pena di esclusione dalla gara in caso di **RTI**, Consorzi ordinari o GEIE da costituire la cauzione deve essere intestata al raggruppamento, deve indicare tutti i soggetti facenti parte dello stesso ed essere costituita e sottoscritta solo dal capogruppo; nel caso di consorzio stabile deve essere costituita e sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario.

Art.28 - Cauzione definitiva (Art. 103 d.lgs. 50/2016)

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art.93 commi 2 e 3 del D .Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7

del D. Lgs 50/2016.

In caso di R.T.I.:

Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, co. 4, del D.Lgs. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 29 - Interferenze

Non sono previste interferenze tra il personale dell'Ente appaltante, il personale della scuola dell'infanzia ed il personale della ditta che eseguirà la fornitura, in quanto trattasi esclusivamente di fornitura di pasti preconfezionati, senza alcuna attività da parte del personale della ditta fornitrice all'interno dei locali della scuola. Le somministrazioni dei pasti ai bambini avverrà a cura e con personale della Scuola.

Considerato che non sono previste interferenze gli oneri per la sicurezza sono pari a zero.

Art. 30 - Provvedimenti interdittivi a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice sia sottoposta a un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare ai sensi di legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora detto provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire, il normale adempimento contrattuale.

Art. 31 - Fatturazione e pagamento

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione d'apposite fatture mensili da parte della Ditta appaltatrice, emesse a norma di legge. La fattura deve essere suddivisa per plesso scolastico, pasti insegnanti e pasti alunni e corredate dei rispettivi documenti di trasporto. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, alla Ditta appaltatrice. Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Art. 32 - Penalità e risoluzione del contratto

La Ditta appaltatrice riconosce alla Stazione Appaltante il diritto di applicare le seguenti penalità:

Euro 500,00. per ogni giorno di ritardo in caso di mancato avvio del servizio alla data fissata;

Euro 100,00 ad episodio in caso di mancata fornitura dei pasti per singolo plesso per colpa della Ditta appaltatrice, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione;

Euro 50,00 per ogni inosservanza, in caso di ritardo di oltre 30 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore;

Euro 25,00 per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) in caso di mancato rispetto

delle temperature sia nelle pietanze calde che devono raggiungere almeno la temperatura di 60°C misurata al cuore della vivanda, sia nelle pietanze da consumare fredde che non devono superare la temperatura di 10°C;

Euro 200,00 per ogni inosservanza in caso di mancato rispetto al menù, salvo comprovate cause di forza maggiore;

Euro 100,00 per ogni dieta interessata in caso di mancata somministrazione di diete speciali in bianco e/o di diete richieste per motivi etico religiose;

Euro 100,00 per ogni dieta interessata in caso di somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o similari), fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;

Euro 200,00 per ogni inosservanza in caso di rinvenimento di corpo estraneo nel pasto;

Euro 100,00 in caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;

Euro 500,00 per ogni inosservanza in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate al centro cottura sia durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto;

Euro 500,00 per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria, in caso di somministrazione di alimenti contaminati;

Euro 500,00 per ciascuna omissione in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi.

Da Euro 50,00 ad Euro 500,00 per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti l'Amministrazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 500,00 giornaliere, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e ad insindacabile giudizio del Comune.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016 Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Art. 33 - Procedure di affidamento in caso di fallimento

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

Art. 34 - Cause di risoluzione

L'Amministrazione ha facoltà, anche, in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

Per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento.

Cessione anche parziale del contratto o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato.

Gravi violazioni contrattuali, anche, non reiterate che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.

Nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

Mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore.

Reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse.

Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente.
Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;

Utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;

Inosservanza delle norme di legge per il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

Insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;

Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto.

Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode:

Fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale.

Perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;

Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

Cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;

Accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;

Mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

Nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile per la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.,

In tutti i casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà del Comune di compensare l'eventuale credito della Ditta appaltatrice con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

cause di forza maggiore dimostrate;

cause imputabili al Comune di Aci Castello.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A.R., di volersi avvalere delle clausole risolutive espresse ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, di risarcimento per danni subiti. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'impresa con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Alla ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta appaltatrice, nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 35 - Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per

l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 36 - Disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nullo è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 37 - Divieto di cessione e di subappalti

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare tutta la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, facendo salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

Art. 38 - Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi della normativa sulla protezione dei dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Aci Castello, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato.

La ditta aggiudicataria potrà essere nominata responsabile del trattamento dei dati personali, che alla medesima saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 39 - Controversie

Ogni controversia che dovesse insorgere tra la stazione appaltante e la Ditta appaltatrice, riguardante l'interpretazione o l'esecuzione dei patti contrattuali è competente in via esclusiva il Foro di Catania.

Art. 40 - Normativa di riferimento

Il valore del servizio suddetto è costituito in maniera prevalente da servizi compresi tra quelli indicati dell'allegato IX codice CPV 55320000 -9 Servizi di distribuzione pasti

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza delle seguenti norme:

Prescrizioni contenute nel presente capitolato;

disposizioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catania: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;

da quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";

dalle norme del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare gli artt. 34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;

dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n° 134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;

dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;

da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Il Responsabile della II Area
Dott. A. D'Urso