

CITTÀ DI MODICA

SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E DELLE SCUOLE ELEMENTARI A TEMPO PIENO

ANNO SCOLASTICO 2020/2021 – 2021/22 – 2022/2023

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'M' followed by a cursive flourish.

TITOLO I

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina l'appalto relativo al servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, preparati la mattina stessa del consumo, mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole dell'Infanzia, nelle Scuole Secondarie di primo grado e nelle Scuole Elementari a tempo pieno esistenti nel territorio del Comune di Modica ed elencate nell'Allegato "A" al presente Capitolato.

Il servizio di refezione scolastica per gli alunni aventi diritto, è attuato mediante la somministrazione di pasti dietetici equilibrati, come da tabelle dietetiche prescritte dall'ASP allegate, facenti parte integrante del presente capitolato Allegato "B". I pasti saranno cucinati e confezionati, con i massimi accorgimenti e secondo le vigenti norme igienico-sanitarie, presso il Centro comunale produzione pasti di "Treppiedi Nord" e dovranno essere recapitati caldi direttamente nel luogo di consumazione in appositi contenitori termici, nelle quantità e con i requisiti qualitativi previsti nelle tabelle dietetiche e nel presente capitolato.

L'affidatario del servizio dovrà provvedere alla fornitura di tutte le materie prime e generi accessori, alla preparazione ed alla cottura dei pasti, alla porzionatura, alla distribuzione, al lavaggio delle stoviglie e alle operazioni di riordino e pulizia dei locali, impianti e attrezzature della struttura comunale.

I pasti dovranno essere forniti singolarmente in appositi contenitori, in idoneo materiale conforme alle norme igienico-sanitarie.

Le pentole, gli utensili e quant'altro necessario per la produzione dei pasti, in aggiunta a quelli dati in comodato d'uso dalla Stazione appaltante, sono a carico dell'affidatario.

Inoltre, se durante l'espletamento del servizio il numero degli utenti dovesse aumentare rispetto a quello programmato, la ditta affidataria è tenuta a mettere a disposizione un ulteriore centro cottura pasti.

ART. 2 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Secondarie di primo grado e delle Scuole Elementari a tempo pieno. Possono fruire del servizio mensa il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di mensa scolastica) su richiesta della scuola o altro personale avente diritto o autorizzato dal Comune.

ART. 3 - TIPOLOGIA DEL PASTO

La tipologia di pasto oggetto del servizio è la seguente:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca

Il cibo dovrà essere consegnato in recipienti monoporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un menù ciclico articolato su quattro settimane, come da tabelle dietetiche allegate che fanno parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto ed elaborate tenendo conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale.

L'affidatario, inoltre, si impegna a preparare diete speciali, documentate da certificazioni sanitarie; i pasti dovranno essere contenuti in apposite vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 4 - DIMENSIONI DELL'UTENZA

A titolo indicativo, sulla base dei pasti giornalieri erogati nell'anno scolastico 2019/2020, si prevede, in via presuntiva, la fornitura di 500 (cinquecento) pasti; detto valore è puramente presunto e non costituisce alcun impegno per l'Ente. Per tale motivo il concorrente dovrà dichiarare, in fase di parteci-



cipazione alla gara, l'impegno alla disponibilità per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura pasti da utilizzare qualora quello comunale fosse insufficiente alla richiesta dell'utenza.

Il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alle presenze effettive ordinate giornalmente, per cui l'affidatario non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero mensile dei pasti previsti.

Per il calcolo del numero di giorni di lezione viene preso come riferimento il calendario scolastico per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023.

L'Impresa affidataria sarà giornalmente contattata direttamente dalle scuole, entro le ore 09:30, per richiedere il numero dei pasti da preparare e consegnare.

Le scuole presso cui effettuare le consegne dei pasti sono indicativamente elencate nell'Allegato "A".

Qualora nel corso dell'anno, si dovessero istituire nuove sedi scolastiche, la ditta affidataria dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti con le stesse modalità indicate nel presente Capitolato.

ART. 5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento dell'appalto avverrà a seguito dell'espletamento di una gara mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto così ripartito:

OFFERTA TECNICA punti 70

OFFERTA ECONOMICA punti 30

I criteri per l'attribuzione dei punteggi, in relazione all'Offerta Tecnica, sono riportati nell'Allegato "B", parte integrante del presente Capitolato.

ART. 6 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Per l'esecuzione del servizio, sono a carico dell'Impresa affidataria i seguenti oneri:

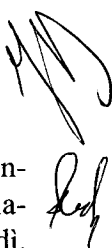
- a) acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti necessari per il servizio;
- b) preparazione e cottura dei pasti;
- c) confezionamento, veicolazione e trasporto dei pasti;
- d) ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- e) trattamento economico dovuto al personale da essa dipendente, alle condizioni retributive, normative e assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro riguardanti il settore specifico;
- f) supervisione e coordinamento del servizio con personale professionalmente qualificato che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- g) definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia della igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D.Lgs. n. 155/1997 e ss.mm.ii.;
- h) gestione del servizio aggiuntivo di cui al successivo articolo 17.

ART. 7 - TRASPORTO DEI PASTI

La ditta affidataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso le sedi scolastiche indicate all'art.1, depositandoli nei locali destinati a mensa oppure nel luogo indicato dal dirigente scolastico competente. La consegna dei pasti nelle scuole dovrà avvenire tutti i giorni, da lunedì a venerdì, dalle ore 12:00 alle ore 13:00.

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori garantendo l'assoluto rispetto delle norme igienico sanitarie. Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative; si fa riferimento in particolare al D.P.R. n. 327/1980, al D.Lgs. n. 155/1997 e successive modifiche ed ai manuali di corretta prassi igienica valutati conformi dal Ministero della Salute con il supporto dell'Istituto Superiore di Sanità.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti disposizioni stradali; gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili e termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati e che siano in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste. Gli alimenti (pane -frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie. Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi



Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Funzionario Responsabile dei Servizi scolastici. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

La Ditta deve garantire il servizio con un numero adeguato di mezzi. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione.

Le operazioni di consegna e di servizio ai tavoli per ogni utente dovranno essere eseguite dal personale scolastico. **Per ogni terminale di distribuzione la Ditta emetterà una bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'orario di consegna. Le due copie saranno controfirmate dal responsabile del plesso scolastico ricevente ed una copia sarà consegnata alla ditta, l'altra sarà inoltrata al competente ufficio dell'Amministrazione Comunale, unitamente ai tagliandi dei pasti, per gli adempimenti contabili.**

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria si impegna al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano congrui e comunque non superino i 30 minuti.

ART. 8 - PERSONALE

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad assumere almeno il 50% del personale uscente per la preparazione dei pasti, così come previsto dall'art. 50 del codice dei contratti (Clausola Sociale).

Il pasto deve essere consegnato in tutte le sezioni delle scuole elencate nell'Allegato "A" dal lunedì al venerdì di ogni settimana, indicativamente fra le ore 12:00 e le ore 13:00.

Nella preparazione dei pasti, oltre a quanto indicato nel presente Capitolato, la Ditta affidataria dovrà attenersi alle tabelle dietetiche allegate.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà essere in possesso di adeguata professionalità ed essere in regola con tutto quanto prevede la normativa vigente in materia con particolare riferimento alle norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dal D.Lgs. n. 155/1997 e sue successive modifiche, dalla normativa di cui alla Legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni, dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e da tutte le norme sanitarie vigenti.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dovrà scrupolosamente seguire l'igiene personale. Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dall'Impresa appaltatrice e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati; per questi ultimi l'Impresa appaltatrice si rende comunque garante nei confronti del Comune. Il Comune avrà la possibilità di impartire direttive all'Impresa appaltatrice in ordine allo svolgimento del servizio; pertanto, esso si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli che venissero ritenuti opportuni.

Si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale da questi dipendente per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di inidoneità al servizio e ciò avverrà in contraddittorio tra le parti.

L'Impresa appaltatrice impiegherà per lo svolgimento del servizio un numero di lavoratori congruo al fine di garantire tutte le condizioni di tempistica e qualità di svolgimento del servizio previste dagli atti di gara.

Prima dell'inizio del contratto l'Impresa appaltatrice dovrà inviare al responsabile dell'appalto i dati anagrafici ed il relativo curriculum del personale individuato che opererà nel servizio, nonché il nominativo, il recapito telefonico e le fasce orarie di reperibilità del proprio referente che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ai problemi che dovessero sorgere nella gestione del servizio.

ART. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa appaltatrice provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menu e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle dietetiche.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a fornire, su richiesta documentata da certificazione medica, pasti particolari per bambini che devono seguire diete specifiche. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

L'Impresa appaltatrice attraverso le unità distributrici ha l'obbligo di consegnare i pasti agli addetti individuati dalle scuole; questi ultimi firmeranno le bolle di consegna dei pasti depositati a riprova del numero dei pasti presi in consegna. La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le" Linee Guida "emanate dalla Regione Sicilia per la ristorazione collettiva, a cui l'Impresa appaltatrice dovrà attenersi.

ART. 10 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere eseguito sotto la direzione di un responsabile al fine di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Egli dovrà perseguire i seguenti obiettivi:

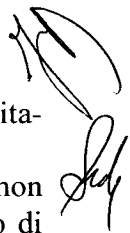
- corretto uso delle attrezzature;
- informazione alimentare;
- ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro;
- costante formazione e aggiornamento del personale impiegato.

Il direttore/responsabile dovrà relazionarsi costantemente con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

ART. 11 - COMPOSIZIONE DEI PASTI - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I pasti dovranno essere forniti singolarmente in appositi contenitori in idoneo materiale igienico sanitario e sigillati, tutto ciò nel rispetto degli standard igienici previsti dalle leggi vigenti in materia.

I prodotti forniti devono avere requisiti che diano assoluta garanzia alimentare e igienico-sanitaria, non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione.



Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale. La Ditta appaltante deve trasmettere trimestralmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzati nel servizio di mensa.

È facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati.

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

Dovranno preferibilmente essere utilizzati i prodotti agroalimentari siciliani a marchio d'origine (DOP e IGP) riportati sull'apposita pubblicazione dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste - Dipartimento interventi infrastrutturali - Servizio XI.

Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti di seguito indicati. È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

- **Carni:** La carne di manzo e di pollo deve essere fresca di primo taglio e di prima qualità e l'appaltatore dovrà garantirne la provenienza con adeguata certificazione.
- **Pesce:** da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati indivi-

dualmente o interfogliato (filetti di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie, sogliola). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lische, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

- **Formaggi:** il formaggio da condimento deve essere cacio cavallo ragusano con marchio DOP o IGP, per gli impasti, grana padano o parmigiano reggiano, anch'essi con marchio DOP o IGP: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi.
- **Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova fresche in guscio; dovranno essere utilizzate quelle di categoria "A extra" di produzione locale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.
- **Prosciutto:** deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia.
- **Legumi:** oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei e di provenienza locale o nazionale.
- **Pasta:** deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.
- **Riso:** dovrà essere utilizzato riso nazionale; il riso dovrà essere di ottima qualità e privo di impurità.
- **Verdure e ortaggi:** nel menù dovrà esserne garantita la presenza giornaliera; dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. È consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di provenienza locale o nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).
- **Frutta:** la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza locale o nazionale ed esente da difetti visibili. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.
- **Pane:** dovrà essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e fornito in pezzi da gr. 50 o gr. 100 secondo la tabella allegata, chiusi singolarmente in sacchetti di carta. Utilizzare pane fresco di giornata. È vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.
- **Aromi:** utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.
- **Sale ed estratti per brodo:** il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.
- **Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):** dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.
- **Condimenti:** sono da utilizzare:
 - olio extra vergine di oliva di ottima qualità
 - burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature

Per tutti gli alimenti previsti nelle tabelle dietetiche allegate e non compresi nell'elenco che precede si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche sanitarie in vigore e, comunque, tutti gli alimenti e i prodotti utilizzati per il servizio devono essere di ottima qualità e prodotte da aziende leaders nel settore.

ART. 12 - PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

L'Impresa appaltatrice è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D.Lgs. n. 155/1997 e sue successive modifiche. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo indicate all'art. 3 del decreto, dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e consegna dei pasti nei locali mensa di proprietà del Comune, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema HACCP; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D.Lgs. n. 155/1997 e ss.mm.

Nell'ambito della suddetta procedura l'Impresa appaltatrice dovrà effettuare delle campionature sulle materie e sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico dell'Impresa appaltatrice stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. È facoltà dell'Amministrazione disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini i cui esiti saranno comunicati all'Impresa appaltatrice

Il piano di attuazione della metodologia del D.Lgs. n. 155/1997 e sue successive modifiche deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello stesso dovrà essere trasmesso all'ufficio Pubblica istruzione.

ART. 13 - CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'ASP per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

Il servizio sarà controllato oltre che da un responsabile dell'ufficio comunale competente, anche da una Commissione formata da n°4 genitori e n°4 docenti nominati dagli Istituti scolastici che vigilerà sulla piena osservanza di quanto previsto dal Capitolato supportando l'ufficio comunale preposto al controllo. La suddetta Commissione potrà vigilare tutte le volte che lo riterrà opportuno riferendo per iscritto al responsabile del settore eventuali inadempienze e disfunzioni sull'andamento del servizio di refezione.

L'Impresa appaltatrice, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dal D.Lgs. n. 155/1997 e sue successive modifiche, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D.Lgs. n. 155/1997 e s.m.

Il Comune potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti.

Il Comune ha facoltà di fare eseguire sopralluoghi all'Autorità Sanitaria Locale sul personale addetto al servizio e a far verificare in qualunque momento, nel luogo di produzione dei pasti e durante il trasporto la rispondenza degli stessi ai requisiti di igiene previsti dalle vigenti norme sanitarie, oltre a quelli di quantità e qualità previsti dal contratto.

Qualora dai controlli dovesse risultare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.



ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

L'Impresa appaltatrice dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia contrattuale, contributiva, antinfortunistica, assistenziale, di diritto al lavoro dei disabili, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Impresa appaltatrice si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L'Impresa appaltatrice si obbliga altresì ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio appaltato, oltre al libro di matricola, al libro di paga ed al registro degli infortuni previsti dalle vigenti norme.

In caso di inottemperanza, la stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente atto la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

TITOLO II

INDICAZIONI GENERALI

ART. 15 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto oggetto del presente Capitolato è estesa all'anno scolastico 2020/2021 a partire dal mese di ottobre 2020 e fino al 31 maggio 2021, all'anno scolastico 2021/2022 a partire dal mese di ottobre 2021 e fino al 31 maggio 2022 e all'anno scolastico 2022/2023 a partire dal mese di ottobre 2022 e fino al 31 maggio 2023.

ART. 16 - IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo dell'appalto è pari ad € 883.500,00 escluso IVA al 4%. **Il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto è stabilito in € 3,80 IVA esclusa, soggetto a ribasso.**

Al termine di ogni mese l'impresa è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura elettronica sulla base del numero dei pasti forniti nel periodo di riferimento. Ogni fattura deve essere preceduta da un prospetto riepilogativo dei pasti. Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva dell'impresa mediante acquisizione del DURC.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

ART. 17 - ASSICURAZIONI

L'Impresa appaltatrice si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per sinistro e di € 250.000,00 per persona, con una primaria compagnia di assicurazione.

ART. 18 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Impresa appaltatrice.

ART. 19 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa appaltatrice, entro il termine che verrà fissato dall'Amministrazione, dovrà consegnare all'Amministrazione stessa i documenti necessari alla stipula del contratto provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti, compresa la somma per i diritti di segreteria.

Le ditte partecipanti alla gara d'appalto, all'atto della presentazione dell'offerta, dovranno versare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto.

Prima della stipula del contratto, l'Impresa appaltatrice dovrà prestare un deposito cauzionale definito nella misura del 10% dell'importo dell'appalto aggiudicato.

Resta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare entro 30 giorni la cauzione per un importo pari a quello eventualmente sostenuto dal Comune. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. In caso di rinnovo dell'appalto la cauzione dovrà essere rinnovata adeguandone l'importo.

ART. 20 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (ad esempio sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni anticipate o altro, ecc.), non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate alla ditta 48 ore prima.

In caso di sciopero del personale dipendente dall'Impresa appaltatrice, il preavviso e le modalità di e-

spletamento del servizio di mensa dovranno avvenire secondo i criteri fissati dall'accordo Comune – OO.SS. di categoria per la garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali.

ART. 21 - CORRISPETTIVO

Mensilmente l'Impresa appaltatrice emetterà un'unica fattura, riferita al mese precedente, con il dettaglio del numero dei pasti forniti per il personale scolastico nello stesso periodo.

Il corrispettivo sarà liquidato entro 60 giorni dalla presentazione delle suddette fatture.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

ART. 22 - PENALITÀ

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengano in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengono comunicate per iscritto dall'ufficio competente. In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penalità variabili, da un minimo di € 250,00 fino a un massimo di € 2.500,00, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penalità o di risoluzione sono:

- a) interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- b) ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
- c) consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- d) mancato rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;
- e) risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta della inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Tutte le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata l'Impresa appaltatrice mediante contestazione scritta per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tal caso l'Impresa appaltatrice sarà tenuta a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penalità pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha la facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;
- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- g) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

ART. 24 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa appaltatrice in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le ditte idonee all'aggiudicazione. Nel caso in cui le suddette Ditte non fossero disponibili per tali

aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti diversi.

ART. 25 - RICHIAMI NORMATIVI

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento in particolare:

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti e, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- al D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'Impresa appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

ART. 26 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Ragusa.





ALLEGATO "A"

Città di Modica

www.comune.modica.gov.it

Settore I

Servizi Sociali e Servizi scolastici

OGGETTO: ELENCO ISTITUZIONI SCOLASTICHE A.S. 2020/2021

ISTITUTO COMPRENSIVO S.MARTA- CIACERI :

PLESSO S.MARTA (Via V. Veneto, 9)

PLESSO COZZO ROTONDO

PLESSO S. ELENA

PLESSO CENTRALE

PLESSO CENTRALE

PLESSO BELLUARDO

ISTITUTO COMPRENSIVO C. AMORE:

PLESSO CENTRALE

PLESSO CANNIZZARA

PLESSO GIANFORMA

PLESSO TORRE

PLESSO DELEGAZIONE COMUNALE

PLESSO CAVA ISPICA

PLESSO S. TERESA

PLESSO DE AMICIS

ISTITUTO COMPRENSIVO R. POIDOMANI

PLESSO G. FALCONE

PLESSO DE NARO PAPA

PLESSO R. POIDOMANI

PLESSO VIA RISORGIMENTO 112

PLESSO PIRATO

PLESSO SERRAUCCELLI

PLESSO TREPPIEDI SUD

PLESSO ZAPPULLA

PLESSO VIA RISORGIMENTO 217

PLESSO TORRE CANNATA

ISTITUTO COMPRENSIVO G. ALBO-GIOVANNI XXIII

PLESSO CENTRALE

PLESSO STORICO

PLESSO CINCINNATO

PLESSO TREPIEDI NORD

PLESSO SACRO CUORE

PLESSO TRAPANI ROCCIOLA

SEDE CENTRALE

AZASI

PLESSO EX GENSAL

CIRCOLO DIDATTICO PIANO GESU'

PLESSO CENTRALE

PLESSO DE AMICIS

PLESSO VIA LORETO

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, cursive letters, likely representing the name of the official responsible for the document.

CRITERI DI VALUTAZIONE

| SERVIZIO DI REFEZIONE – ANNO SCOLASTICO 2020/2023 | | |
|---|---|--|
| A | <p>Fornitura gratuita di Pasti in favore delle famiglie segnalate dal servizio sociale</p> <p>MAX punti 20</p> | <p>Per ogni pasto erogato punti 1</p> |
| B | <p>Disponibilità a utilizzare prodotti DOP/IGP/ SGT Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno presi in considerazione esclusivamente le offerte di prodotti rientranti tra quelli previsti nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASP.</p> <p>MAX punti 15</p> | <p>Per ogni prodotto punti 1</p> |
| C | <p>Prodotti provenienti da coltivazione biologica, certificati ai sensi delle normative comunitarie e nazionali di riferimento Il punteggio massimo di 10 punti sarà assegnato alla ditta con-corrente che offrirà il maggior numero di prodotti biologici. Alle rimanenti ditte il punteggio sarà attribuito in modo proporzionale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno presi in considerazione esclusivamente le offerte di prodotti rientranti tra quelli previsti nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASP per la preparazione dei pasti. Non sarà attribuito alcun punteggio ai prodotti non ricompresi nelle tabelle di cui sopra. Verrà attribuito punteggio per l'utilizzo di pesce, anche surgelato, proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Specificare il tipo di prodotti biologici che si intendono offrire ed utilizzare.</p> <p>MAX punti 15</p> | <p>Per ogni prodotto punti 1</p> |
| D | <p>Certificazioni: sarà valutato il possesso delle certificazioni rilasciati da organismi accreditati per l'attività oggetto di gara</p> <p>MAX punti 10</p> | <p>UNI EN ISO 9001:2008 per servizi di ristorazione scolastica (punti 5) UNI ISO 14001:2004 relativa al sistema di gestione ambientale (punti 5)</p> |
| E | <p>Personale da assumere in più oltre a quello previsto dal bando di gara (50%)</p> <p>MAX punti 5</p> | <p>Il punteggio sarà attribuito in proporzione alla percentuale proposta (il punteggio massimo equivale al 100% del personale)</p> |
| F | <p>Numero di automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti oltre il primo</p> <p>MAX punti 5</p> | <p>per il secondo mezzo (punti 2) per il terzo mezzo (punti 3)</p> |
| TOTALE | | Punti 70 |