

**COMUNE DI S.STEFANO DI CAMASTRA**

**PROV. DI MESSINA**

**CIG : 60063672D9**

**BANDO DI GARA DI PUBBLICO INCANTO**

In esecuzione alla determina n. 333 del 12.11.2014, esecutiva, si bandisce pubblico incanto per la fornitura del servizio mensa scuola dell'Infanzia A.S. 2014/2015.

1. **ENTE APPALTANTE:** COMUNE DI S.STEFANO CAMASTRA - Via Palazzo n° 35

Tel. n. 0921/331110 - Fax 0921/331566.

**PUBBLICO INCANTO** da esperirsi con il sistema di cui all'art. 82 del Decreto Legislativo n. 163/2006 senza prefissione di alcun limite di ribasso.

Si procederà all'esclusione automatica delle offerte anomalmente basse ai sensi dell'art.124 comma 8 del D.Lgs.163/2006, individuate ai sensi dell'art.86 comma 1 del medesimo decreto. Nel caso di offerte in numero inferiore a dieci non si procederà all'esclusione automatica, ma la stazione appaltante ai sensi dell'art.86 comma 3 del medesimo decreto ha comunque la facoltà di sottoporre a verifica le offerte ritenute anomalmente basse. Saranno ammesse soltanto offerte di ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari o/e in aumento.

2. **NATURA, QUANTITA' E MODALITA' DELLE FORNITURE:** come da capitolato speciale d'appalto ;

**IMPORTO** a base d'asta : € **22.500,00** oltre IVA;

3. **TERMINI DI CONSEGNA:** come da capitolato d'appalto;

4. **VISIONABILITA' DEGLI ATTI:** gli ATTI RELATIVI sono visionabili presso l'Ufficio Promozione Umana dalle ore 10.00 alle ore 12,00 di Lunedì e Mercoledì e dalle ore 16,00 alle ore 18,00 di Giovedì. Il bando di gara, nella sua forma integrale, è acquisibile previa istanza e versamento della somma di € 0,26 a foglio per diritti di fotocoproduzione. L'Ufficio ed il Responsabile del procedimento sono individuati rispettivamente in:

- a) Area Culturale Socio Assistenziale;
- b) D.ssa Grazia Lombardo

5. **PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:**

a) per partecipare all'asta, le Ditte interessate dovranno far pervenire in plico sigillato, entro le ore 12,00 del giorno 28.11.2014, i documenti indicati nel successivo punto 14. Il plico dovrà essere indirizzato a: - Comune di S.Stefano di Camastra, Via Palazzo, 35.

b) si precisa che: - il plico deve essere adeguatamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con impressa l'impronta di un sigillo a scelta della Ditta, - sullo stesso dovrà chiaramente apporsi, la seguente dicitura: " **OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 28.11.2014 RELATIVA ALLA FORNITURA DI SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA**", e dovrà essere indicato l'esatto nominativo della Ditta mittente.

6. **ESPERIMENTO DELLA GARA:** La gara sarà esperita L'ANNO 2014 IL GIORNO 28 DEL MESE DI NOVEMBRE ALLE ORE 13,00 e sarà celebrata dall'apposita Commissione di gara, come da regolamento dei contratti.

7. CAUZIONE: la cauzione da prestare esclusivamente mediante polizza fidejussoria o versamento alla tesoreria Comunale (c.c.p. n. 14079982 intestato a Tesoreria Comunale di S.Stefano di Camastra è fissata in € 450,00incamerabili.

8. PARTECIPAZIONE ALLA GARA: possono partecipare le Ditte che non si trovano nell'incapacità di contrarre con la P.A. e che sono iscritte alla C.C.I. A.A. al Registro Imprese, Registro Ditte o Albo Imprese Artigiane per le categorie relative all'appalto in oggetto a pena di esclusione.

9. VALIDITA' DELL'OFFERTA: l'offerta dovrà avere valida per un periodo di mesi 12;

10. AGGIUDICAZIONE DELLA GARA: l'aggiudicazione è provvisoria ad unico e definitivo incanto, anche se perverrà o rimarrà in gara una sola offerta.

#### 11. ELENCO DEI DOCUMENTI DA PRESENTARE:

1) OFFERTA redatta in carta legale debitamente sottoscritta dal Titolare della Ditta o dal suo legale rappresentante, contenente l'indicazione della percentuale di ribasso offerto, espresso in cifre e ripetuto in lettere. La predetta offerta dovrà essere chiusa in apposita busta, a sua volta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura; nella busta, oltre l'offerta, non dovranno essere inseriti altri documenti.

2) dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, resa a pena di esclusione in un unico documento, con la quale il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità:

a) dichiara di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste all'art. 38, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i.;

b) attesta che nei propri confronti, negli ultimi 5 anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente;

c) attesta che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalti pubblici;

d) indica i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari;

e) indica i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali cessati dalla carica nell'ultimo anno (direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, soci accomandatari); **tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa;**

f) elenca le imprese (denominazione, ragione sociale e sede) rispetto alle quali, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato: **tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa;**

g) attesta di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

- h) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel Capitolato d'oneri;
- i) attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla gestione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa, l'offerta economica presentata;
- j) dichiara di essere in regola con la normativa sul diritto al lavoro dei disabili (Legge 68/99), ovvero di non esservi obbligato, avendo un numero di dipendenti inferiore a 15;
- k) di essere disposta ad avviare il servizio nei modi e nei tempi fissati dal bando e dal relativo capitolato d'oneri;

3) Attestazione di regolarità contributiva (DURC), mediante:

**3.1** certificazione (o fotocopia sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità dello stesso) rilasciata dall'INPS e dall'INAIL idonea a dimostrare la propria "regolarità contributiva" in corso di validità (90 giorni);

**3.2** ovvero, in mancanza, dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR n. 445/2000, che attesti la formazione del silenzio assenso attraverso la produzione di documentazione comprovante la tempestiva richiesta del certificato agli enti contributivi;

**3.3** ovvero, in caso di contenzioso, documentazione attestante la pendenza di azione giudiziaria avverso la pretesa degli enti previdenziali e assicurativi, accompagnata da relazione esplicativa;

**3.4** in luogo della certificazione può essere prodotta dichiarazione sostitutiva dello stesso accompagnata da copia del documento di identità, che, **a pena di esclusione**, indichi e dichiari:

- ◆ i numeri di matricola o iscrizione agli enti previdenziali o assicurativi (INPS, INAIL), con indicata la rispettiva sede e numero di fax;
- ◆ di aver correttamente assolto agli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
- ◆ che non esistono in atto rettifiche notificate, non contestate e non pagate;
- ◆ ovvero che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'ente interessato (del quale devono fornirsi gli estremi);

**4) DICHIARAZIONE**, in forma sostitutiva di atto notorio ai sensi della legge n. 15/1968, ovvero avvalendosi della facoltà di cui al D.P.R. 445 /2000 art. 37 con la quale, la Ditta attesti di essere in possesso :

- dell'autorizzazione sanitaria da parte dell'AUSL di competenza relativa ai laboratori che verranno utilizzati per la preparazione ed il confezionamento dei pasti con l'indicazione espressa del quantitativo dei pasti autorizzati ;

- dell'autorizzazione sanitaria da parte dell'AUSL competente ai sensi della vigente normativa relativa al mezzo di trasporto ;

- la capacità produttiva impegnata dai contratti in essere e la durata degli stessi , nonché la capacità produttiva residua;

di impegnarsi affinché il manuale di autocontrollo contenente tutti gli elementi previsti dalla normativa vigente in materia , deve essere presentato al Comune entro 5 giorni dalla comunicazione ufficiale dell'affidamento della fornitura

5) CERTIFICATO di iscrizione alla competente C.C.I.A.A. per la categoria interessata di data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara o dichiarazione sostitutiva ai sensi della L. 15/68 e successive modifiche ed integrazioni ovvero avvalendosi della facoltà di cui al D.P.R. n. 445/2000 art. 37.

6) CAUZIONE PROVVISORIA di € 450,00 da presentare mediante polizza fidejussoria o versamento alla Tesoreria Comunale.

Per quanto non espressamente previsto nel presente bando di gara si fa riferimento al capitolato d'oneri generale per le forniture e i beni di servizio a cura del Comune ,in vigore in questo Comune.

### AVVERTENZE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara in caso di annullamento della delibera di indizione e di sospendere o posticiparne la data, osservando le norme regolamentari vigenti. Al Presidente è riservata la facoltà di sospendere o posticipare la data senza che i concorrenti possono accampare alcuna pretesa al riguardo.

Sia l'offerta che tutte la documentazioni richiesta devono essere redatte in lingua italiana.

Resta inteso che il recapito del plico, integro, rimane ad esclusivo rischio del mittente, così come per qualsiasi motivo non dovesse giungere a destinazione in tempo utile, l'Ente appaltante non assume alcuna responsabilità.

La validità temporale delle certificazioni e dei documenti va conteggiata alla data fissata per la gara.

Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. Quando nell'offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

In caso di ribassi eguali si procederà all'aggiudicazione a norma del 2° comma dell'art. 77 del R.D. 23/5/24 n. 827, cioè mediante sorteggio. L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita con altra né consentito in sede di gara di presentarne un'altra.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso venga presentata o sia rimasta in gara una sola offerta valida.

Non è consentito fare riferimento ad altra eventuale documentazione dell'impresa esistente presso quest'Amministrazione a qualsiasi titolo.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti che incidono, in via diretta o mediata, sulla funzione di garanzia che la disciplina di gara tende ad assicurare, nonché di tutti quelli volti a tutelare la "par condicio" dei concorrenti. Non si farà luogo, di contro, all'esclusione nel caso previsto dall'art. D.P.R. 642/72, così come sostituito dall'art.16 del D.P.R. n. 955/82 .

Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e /o controfirmata sui lembi di chiusura e nel caso in cui il plico contenente la documentazione sia privo di chiusura, come innanzi indicato, o pervenuto manomesso.

Al contratto si provvederà solo quando l'Amministrazione avrà accertato l'assenza di procedimenti e/o provvedimenti antimafia. Nel caso che l'impresa risulti essere in uno di tali provvedimenti o procedimenti si darà corso a nuovo esperimento di gara.

L'aggiudicatario sarà tenuto ai seguenti adempimenti nel termine che gli verrà fissato dall'Amministrazione:

- trasmissione dell'eventuale documentazione richiesta dall'Amministrazione a riprova delle dichiarazioni rese;
- versamento delle spese contrattuali ( carta bollata, diritti di segreteria, imposta di registro ecc.);
- trasmissione di copie degli eventuali atti da allegare al contratto;
- ulteriore eventuale documentazione che riterrà opportuno acquisire, di data non anteriore a sei mesi;
- stipulazione del contratto pena applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni e l'incaricamento della cauzione;

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente invito.

Per quanto non previsto nel presente invito valgono le clausole contenute nelle vigenti disposizioni di legge, nazionali e regionali, in quanto applicabili.

Dalla Residenza Municipale li, 13.11.2016

**IL CAPO AREA**  
**Culturale Socioassistenziale**  
**(D.ssa Grazia Lombardo)**



# COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA CITTÀ DELLE CERAMICHE



## AREA CULTURALE SOCIO ASSISTENZIALE

### PREVENTIVO DI SPESA

In relazione alla fornitura di pasti caldi per la Mensa della Scuola dell'Infanzia "Piano Botte" si formula il seguente preventivo::

Costo di ogni pasto come da tabella dietetica predisposta dalla A.S.P. n° 5 di Mistretta:

€ 5,00 oltre I.V.A.

Scuola dell'Infanzia "Piano Botte"

Considerato il numero dei bambini che usufruiscono della Mensa e del numero dei giorni in cui verrà svolta, la spesa prevista per l'anno scolastico 2014/2015 ammonta a:

Scuola dell'Infanzia "Piano Botte" n° 30 bambini x gg. 150 = 4.500 pasti  
Pasti n° 4.500 x € 5,00

€ 22.500,00

I.V.A. 4% € 900,00

**TOTALE € 23.400,00**

S. Stefano di Camastra, il 21/10/2014

Il Capo Area  
(D.ssa Grazia Lombardo)

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI PRESSO LA MENSA SCOLASTICA**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Forma oggetto dell'appalto la fornitura di pasti caldi, l'acqua minerale e il personale addetto alla sala mensa per la Mensa Scolastica di:

- Scuola dell'Infanzia "Piano Botte";

Detta fornitura si effettuerà sotto l'osservanza del presente Capitolato Speciale d'Appalto nonché nel pieno rispetto delle norme generali di igiene e delle vigenti disposizioni di legge in materia di mensa per comunità. Il quantitativo giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero degli stessi da fornire giornalmente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

### **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

La fornitura oggetto del presente appalto si riferisce all'anno scolastico 2014/2015 e comprenderà i giorni della settimana dal lunedì al venerdì del calendario scolastico;

saranno esclusi il sabato, la domenica e tutti i giorni in cui la Scuola effettuerà periodo di vacanza.

L'inizio e il termine del servizio saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale che si riserva, inoltre, la possibilità qualora ragioni di opportunità e convenienza lo richiedano, di rimuovere il Servizio ai sensi dell'art.44 della L.724/94.

### **ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO**

I pasti freschi dovranno essere preparati giornalmente, secondo le tabelle dietetiche ed il ricettario allegati, in tempo utile per garantire la qualità e la temperatura, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

### **ART. 4 – MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera. I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui al D.P.R. 26/3/80 n. 327.

### **ART. 5 – LOCALI, ATTREZZATURE, MATERIALI E PERSONALE**

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione e cottura dei pasti. e la distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 40 chilometri. Tali locali dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.P. competente per territorio comprovante l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario. L'appaltatore dovrà provvedere a fornire, a sua cura e spese, i seguenti materiali a perdere:

- Rotoli tovaglie di carta senza decorazioni (h. cm 120)
- coperti monouso a perdere composti da:

n.1 bicchiere per acqua

n.1 tris di posate monouso con tovagliolo

il tutto prodotto e confezionato con materie prime certificate per alimenti secondo il D.M. 21/03/1973.

Dovrà inoltre provvedere a fornire n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 0,500 ml per ogni pasto ordinato.

L'appaltatore dovrà infine fornire due unità di personale per la Scuola dell'Infanzia "Piano Botte". Le mansioni che ogni unità dovrà svolgere sono: ricevimento pasti, predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, gestione rifiuti.

### **ART. 6 – DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI E DEGLI ORARI DI LAVORO**

Sarà cura delle direzioni mettersi in contatto giornalmente entro le ore 9,30 con il centro di cottura della ditta appaltatrice per comunicare il quantitativo dei pasti da fornire secondo le modalità sotto specificate. I pasti dovranno essere confezionati e consegnati, franchi di ogni spesa, presso i punti di refezione, in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienicosanitario. L'orario della somministrazione dei pasti verrà concordato con il dirigente scolastico.

### **ART. 7 – CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENTE**

Fermo restando che è fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice di provvedere a:

- elaborare un piano di autocontrollo secondo la legislazione vigente in materia;

□ far riferimento specificatamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.

□ presentare alla Civica Amministrazione prima dell'inizio della fornitura il piano HACCP

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale. L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Ove il personale docente dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà dare tempestiva comunicazione alla ditta e all'ufficio di P.I.

#### **ART. 8 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI**

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento della fornitura, tenendo costantemente adeguato il numero necessario di dipendenti.

Il personale che verrà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Saranno a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

1) Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.

2) L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice.

3) Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapo, mascherine, guanti monouso, dovrà essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria e dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.

4) Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.

5) Provvedere a designare un responsabile della fornitura che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento della fornitura.

In caso di assenza o impedimento del medesimo (ferie – malattia – ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

6) Adottare nell'esecuzione della fornitura i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'appaltatore, rendendone sollevata l'Amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

#### **ART. 9 – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO**

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

a) il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve:

1) togliere anelli e braccialetti;

2) lavarsi le mani;

3) indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari.

b) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

c) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).

d) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

e) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

f) ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

g) 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. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.

h) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità.

i) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.

j) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.

k) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde.

l) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo e dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura.

m) la carne tritata deve essere macinata in giornata.

n) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

o) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata ad eccezione delle patate che possono essere pulite il giorno precedente la cottura.

p) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata.

q) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e 4 ° C.

r) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

s) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

u) è assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue
- il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- i residui dei pasti del giorno precedente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/4/62 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 DEL 26/3/98, AI Regolamenti Comunitari (CE) n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative – Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale

di Igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

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 di prodotto derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenente organismi geneticamente modificati (OGM), in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

#### **ART. 10 – MENU'**

##### **VARIAZIONE MENU':**

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e via fax.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento comprovabile con controlli da parte degli addetti comunali dei piatti da parte dell'utenza.

#### **ART. 11 – TABELLE DIETETICHE E DIETE**

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella dietetica allegata.

Nella Tabella sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento.

##### **DIETE IN BIANCO**

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di variazioni di menù che non necessitano di certificato medico e che saranno costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, frutta o yogurt. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

##### **DIETE SPECIALI**

L'Impresa Appaltatrice si impegna a garantire, senza variazione di prezzo, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, da favismo, da patologie di tipo cronico (morbo celiaco, diabete, ecc.), da malattie metaboliche che prevedano – a scopo terapeutico – l'esclusione di particolari alimenti, accertate da certificato medico, che dovrà essere presentato dai genitori in sede di iscrizione al servizio o comunque tempestivamente all'insorgere della causa determinante.

Per gli utenti che rispettino particolari regimi alimentari per motivazioni religiose e ideologiche (religione musulmana, vegetariani, ecc.) i genitori presenteranno formale richiesta scritta indicando chiaramente gli alimenti da escludere. In tali casi l'Impresa Appaltante provvederà alla preparazione dei pasti escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico necessario, secondo quanto prescritto dall'ASL.

Tali regimi dietetici saranno comunicati con congruo anticipo all'impresa dal servizio comunale competente.

#### **ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa Appaltatrice, deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili contrassegnati da ora del prelievo, denominazione del piatto, e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO);
- in cella refrigerata (0° C+4° C) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

#### **ART. 13 – VIGILANZA E PENALITA'**

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo; ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore. Qualora, al controllo quantitativo e

qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza degli Uffici Comunali che potranno avvalersi dei Servizi Tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, saranno accertate dal Responsabile del procedimento. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Giunta Comunale le penalità conseguenti. In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale di: - € 25,82 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio;

€ 129, 11 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti;

€€ 51,64 in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto stabilito dall'ufficiale sanitario, senza preventiva autorizzazione.

Ove in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n° 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di € 51,64.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale da € 516,45 a € 1549,37 secondo la gravità accertata e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di € 51,64. In caso di consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 25,82. In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di € 51,64. Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come riterrà opportuno a spese rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

#### **ART. 14 - ASSICURAZIONI**

Si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

#### **ART. 15 - DECADENZA DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio della fornitura alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettano il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienicosanitario;
- c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- d) cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- e) altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- f) in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato
- i) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare
- j) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.

#### **ART. 16 - DICHIARAZIONE DI DECADENZA**

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art.15 il Responsabile del procedimento, notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine

di 10 giorni dalla data della notifica. Sulle stesse si pronuncia in via definitiva la Giunta Comunale che, qualora non ritenga di accoglierla, dichiarerà la decadenza del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

#### **ART. 17 – PAGAMENTO**

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati e controllati avverrà a 60 gg. data presentazione di fatture mensili corredate dalle documentazioni relative alle forniture effettivamente eseguite.

Le consegne giornaliere, nelle aule adibite a refettorio, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, il numero di set di apparecchiatura e l'ora di consegna nonché dovrà essere indicato preventivamente l'orario di carico e di partenza e, dovranno essere concordati con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale al competente ufficio P.I., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente della P.I.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti distribuiti nel corso del mese distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente e suddivisi per tipo di scuola.

#### **ART. 18 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 19 – OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI**

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti.

Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

#### **ART. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietato all'aggiudicatario subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni senza l'autorizzazione della stazione appaltante.

#### **ART. 21 – CONTROVERSIE**

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al Foro di Patti.

#### **ART. 22 – DOMICILIO LEGALE**

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in S. Stefano di Camastra

#### **ART. 23 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Dati sensibili

L'impresa appaltante si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

Lì, 21.10.2016

IL CAPO AREA CULTURALE  
SOCIO ASSISTENZIALE  
(D.ssa Grazia Lombardo)