



## COMUNE DI RANDAZZO

CITTÀ METROPOLITANA DI CATANIA

### I S.O. SEGRETERIA-AFFARI GENERALI-SERVIZI SOCIALI

#### PROPOSTA DI DETERMINAZIONE

N. 10 del 08-01-2020

**OGGETTO:** Determina a contrattare per la fornitura di pasti per la refezione scolastica da preparare per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che frequentano le scuole pubbliche del Comune di Randazzo ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attraverso il Mercato Elettronico della PA (MePA), tramite R.d.O. (Richiesta di Offerta).

**Premesso** che l'art. 6 della L.R. 1/79, in materia di assistenza scolastica, ha trasferito ai Comuni le competenze relative alla refezione scolastica;

**Rilevato** che l'espletamento del servizio di refezione scolastica è un servizio essenziale per la piena integrazione scolastica degli alunni;

**Che** è intendimento dell'Amministrazione Comunale garantire il servizio anche nell'anno scolastico 2018/2019;

**Atteso che** l'erogazione della refezione scolastica è essenziale per un corretto e ordinato svolgimento dell'anno scolastico in quanto gli effetti del mancato inizio della refezione ricadono anche sull'organizzazione del tempo prolungato, praticato nelle Istituzioni scolastiche che usufruiscono del servizio;

**Che** con delibera di G.M. n. 01 del 03/01/2020 sono state assegnate le somme per garantire il servizio;

**Rilevato** che l'art. 95 comma 3 del decreto legislativo 50/2016, stabilisce i servizi di ristorazione scolastica devono essere sempre aggiudicati sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

**Accertato** che la spesa per l'esecuzione dell'intervento, come sopra quantificata, trova copertura nei normali mezzi di bilancio e che a tal fine occorre assumere apposito impegno di spesa necessario per darvi esecuzione;

**Rilevata** pertanto la necessità, di acquisire il summenzionato servizio, approvando tutti gli atti e documenti tecnici ed amministrativi relativi alla gara in oggetto;

**Visto** dell'articolo 56 della legge 142/90, come recepito dalla legge regionale 48/91 e modificato dall'art.13 della legge 30/2000 che prescrive la necessità di adottare apposita determinazione a contrattare, indicante il fine da perseguire tramite il contratto che si intende concludere, l'oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne motivano la scelta;

**Dato atto** che quanto alle finalità del contratto queste sono state ampiamente motivate nella delibera di assegnazione somme;

- quanto all'oggetto del contratto, questo si esplicita nella la realizzazione del servizio di refezione scolastica, per gli alunni delle scuole materne, gli alunni della scuola primaria che

frequentano il tempo pieno e gli insegnanti aventi diritto al pasto, fino alla concorrenza delle somme disponibili;

- quanto alla forma del contratto, questo sarà stipulato secondo quanto previsto dal decreto legislativo 20/2016 per gli importi inferiori ai contratti sottosoglia;
- quanto alle clausole essenziali, si rinvia a quanto stabilito nell'allegato bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto;
- quanto alla scelta del contraente cui affidare la fornitura, si procederà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attraverso Mercato Elettronico della PA (MePA), tramite R.d.O. (Richiesta di Offerta) secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.95, comma 3 del Codice;

Ritenuto pertanto di dover procedere all'approvazione dei documenti di gara;

Ravvisata l'urgenza di espletare detta gara per cui si rende necessario ridurre a giorni dieci i termini per la ricezione delle offerte;

### **SI PROPONE**

1. di procedere all'acquisizione del servizio di preparazione di pasti per gli alunni della scuola elementare frequentante il tempo pieno e relativi insegnanti, trasporto e distribuzione dei pasti presso i vari plessi, per giorni 5 settimanali, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attraverso il Mercato Elettronico della PA (MePA), tramite R.d.O. (Richiesta di Offerta) secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.95, comma 3 del Codice;
2. di stabilire:
  - Numero di pasti da fornire: 25.564 per il periodo compreso tra il 3 febbraio 2020 e il 5 giugno 2020;
  - Importo a base d'asta: € 3,80 al netto di I.V.A. al 4% per ogni pasto.
  - Importo complessivo a base di gara compresi gli oneri per la sicurezza, IVA esclusa, € 94.143,20;
  - Durata del contratto: 3 febbraio 2020 e il 5 giugno 2020 e comunque fino alla concorrenza delle somme disponibili;
  - Termine per presentare l'offerta: entro dieci giorni dall'inserimento sul MePa;
  - Di avvalersi di quanto previsto dall'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 nel caso in cui fosse necessario un aumento dei pasti, fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, dando atto che in ogni caso l'importo dell'appalto resta sotto il limite previsto dall'art. 35 comma 1 lett.d) del codice degli appalti;
3. Impegnare la somma 101.028,93 compresa IVA assegnata per garantire l'intervento previsto nel presente provvedimento con la seguente imputazione: al c.b. 04.06-1.03.02.15.006 bilancio 2020;
4. di approvare l'allegato bando riportato sub A);
5. di approvare l'allegato capitolato speciale d'appalto riportato sub B);
6. di approvare l'allegato disciplinare riportato sub C);
7. di prendere atto del DUVRI sub D) ;
8. di nominare RUP il dott. Salvatore Salmeri, Capo del V Settore;
9. di dare atto che la commissione di gara sarà composta da tre componenti e sarà nominata dopo la scadenza dei termini per la ricezione delle offerte;
10. Disporre la trasmissione del presente provvedimento al servizio finanziario per l'annotazione dell'impegno di spesa e il conseguente visto e all'ufficio contratti per le annotazioni e i provvedimenti di competenza;
11. Disporre l'inserimento del presente provvedimento nella raccolta delle determinazioni e la sua pubblicazione come previsto dalle norme vigenti in questo Ente.

## **Il Responsabile del Procedimento**

*Salvatore Salmeri*



**COMUNE DI RANDAZZO**  
CITTÀ METROPOLITANA DI CATANIA

**I S.O. SEGRETERIA-AFFARI GENERALI-SERVIZI SOCIALI**

**DETERMINAZIONE N. 3 del 08-01-2020**

**Reg. Gen. N. 9 del 09-01-2020**

**OGGETTO:** Determina a contrattare per la fornitura di pasti per la refezione scolastica da preparare per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che frequentano le scuole pubbliche del Comune di Randazzo ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attraverso il Mercato Elettronico della PA (MePA), tramite R.d.O. (Richiesta di Offerta).

**IL CAPO SETTORE**

**VISTA** la proposta di determinazione di cui all'oggetto, il cui testo è trascritto nel documento allegato alla presente per farne parte integrante e sostanziale;

**VISTO** il vigente Regolamento Comunale di Organizzazione degli Uffici e dei Servizi, approvato con delibera di G.M. n. 17 del 19.02.2016;

**VISTO** il Decreto Sindacale n. 9 del 21.05.2019 di nomina dei capi settore e conferimento posizione organizzativa ai sensi dell'Art. 13 comma 3, del C.C.N.L. sottoscritto il 21 maggio 2018;

**VISTO** il vigente Regolamento Comunale di Contabilità;

**VISTA** la Legge n. 142/90, recepita dalla Legge Regionale 48/91;

**VISTA** la Legge Regionale 7 settembre 1998 n. 23;

**RITENUTO** di dover fare proprio il contenuto formale e sostanziale del provvedimento proposto, in quanto meritevole di approvazione;

**VISTO** l'O.R.EE.LL vigente in Sicilia

**DETERMINA**

1. Di fare propria e, quindi, di approvare la proposta di determinazione come da testo risultante dal documento allegato alla presente, per farne parte integrante e sostanziale;
2. Disporre la trasmissione della presente, a cura del Responsabile del Procedimento, agli organi e agli uffici competenti.

**Il Capo Settore**  
*Salvatore Salmeri*

Originale informatico, firmato in tutte le sue componenti con firma digitale, il cui certificato è validato e verificato con esito positivo, realizzata ai sensi dell'art.23 comma 2bis del D.lgs.82/2005 Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD). Il presente atto è stato redatto tramite utilizzo del sistema informatico automatizzato in uso presso il comune, conforme alle regole tecniche di cui al D.p.c.m. 13.11.2014, e conservato in originale negli archivi informatici dell'ente e presso il conservatore accreditato. Responsabile alla conservazione dei dati:

## SERVIZIO FINANZIARIO

- **VISTA** la riportata determina emessa dal Capo Settore I S.O SEGRETERIA-AFFARI GENERALI-SERVIZI SOCIALI;
- **RISCONTRATA** la Regolarità della documentazione e la relativa copertura finanziaria;
- **RITENUTO** di dover dar corso all'impegno citato;
- **VISTO** lo statuto comunale e il vigente Regolamento di Contabilità;

Si assume l'impegno scaturente dalla citata determinazione sulla quale si appone il visto di Regolarità Contabile.

<b>Impegno N. 1 del 09-01-2020</b> a Competenza CIG 8164821F6C	
5° livello 04.06-1.03.02.15.006 Contratti di servizio per le mense scolastiche	
Capitolo 3400 / Articolo SPESE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA L.R. 6/97	
Causale	IMPEGNO DI SPESA PER GARANTIRE LA REFEZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2020
<b>Importo 2020</b>	<b>Euro 100.000,00</b>

<b>Sub impegno N. 2/ 1 del 09-01-2020</b> a Competenza CIG 8164821F6C	
5° livello 04.06-1.03.02.15.006 Contratti di servizio per le mense scolastiche	
Capitolo 3405 / Articolo SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA CARICO ENTE	
Causale	Determina a contrattare per la fornitura di pasti per la refezione scolastica da preparare per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che frequentano le scuole pubbliche del Comune di Randazzo ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett
<b>Importo 2020</b>	<b>Euro 1.028,93</b>

**Addì 09-01-2020**

**Il Responsabile dell'Ufficio Finanziario**

*Dott. Antonio Tumminello*



# Città di Randazzo

## LETTERA D'INVITO

### PER L'AGGIUDICAZIONE, AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETTERA B) E CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2020

Il Comune di Randazzo rende noto che è indetta gara telematica, tramite sistema MEPA (R.D.O.) per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica degli alunni e del personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge delle scuole statali dell'infanzia e primaria, da aggiudicarsi ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del decreto legislativo 50/2016 e s.m.i. secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 – comma 3 – lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.

#### SEZIONE I: STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI RANDAZZO, avente sede legale in Randazzo in Piazza Municipio– Tel.0957990011, Pec: protocollo\_generale@randazzopec.e-etna.it;

**LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:** Comune di Randazzo, presso le seguenti sedi scolastiche: Direzione Didattica “Don Milani” – Istituto Comprensivo “De Amicis”

**RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO:** Dott. Salvatore Salmeri

#### SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

1. **Oggetto dell'appalto:** Affidamento in appalto di pasti per il servizio di refezione scolastica degli alunni e del personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge delle scuole statali dell'infanzia e primaria ad impresa di ristorazione specializzata che utilizzerà esclusivamente

2. Le imprese concorrenti possono partecipare alla gara che è disponibile unicamente sulla piattaforma MEPA, così come meglio specificato nella successiva Sezione IV.

3. **Categoria di servizio:** I servizi rientrano nell'allegato IX del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. - codice CPV 55523100 – 3 Servizi di mensa scolastica - 55524000-9 Servizi di Ristorazione Scolastica;

#### 3.1 CIG 8164821F6C

4. **Durata dell'appalto:** Dal 03.02.2020 al 05. 06.2020, ovvero a decorrere da altra data qualora le procedure di gara non si concludessero in tempo utile.

L'appalto decorrerà dalla data di stipula del contratto ovvero dalla data di avvio del servizio, in seguito all'aggiudicazione, risultante da apposito verbale, redatto in contraddittorio tra le parti in pendenza della stipula del contratto stesso. Prima della sottoscrizione del contratto, ragioni di urgenza potranno determinare la necessità di esecuzione anticipata del servizio, circostanza vincolante per l'aggiudicatario, alle condizioni del capitolato speciale di appalto e dell'offerta presentata, purché l'aggiudicatario abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva di cui all'art. 48 del capitolato speciale di appalto.

Entro 5 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione l'affidatario è tenuto, obbligatoriamente, ad attivare il servizio, che potrà avvenire anche in pendenza della stipula del contratto, dandone tempestiva comunicazione.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato, secondo il calendario scolastico ministeriale e le eventuali variazioni decise dai Consigli d'Istituto, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento per le utenze scolastiche (attualmente dal lunedì al venerdì), nell'ambito del periodo annualmente compreso tra il 01/02 e 05/06/2020, salvo diversa determinazione da parte dell'Amministrazione Comunale che può anticipare e posticipare le suddette date di inizio e fine del servizio.

### **5. Importo a base d'asta:**

Il costo del servizio viene quantificato in € 97.143,20 oltre ad IVA, derivante dal prezzo unitario stimato congruo di un pasto – pari ad €. 3,80 oltre IVA (prezzo pasto giornaliero utenti), posto a base di gara - rapportato al numero dei pasti presuntivamente somministrabili nel periodo 03/02/2020 –05/06/2020 indicato in via presuntiva in 25.564.

Il costo del servizio sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel costo del servizio s'intendono interamente compensati dal Comune di Randazzo all'impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **SEZIONE III: Informazioni di carattere giuridico, economico e tecnico.**

1) **Cauzioni e garanzie richieste:** cauzione provvisoria pari al 2% (*dueper cento*) del costo complessivo del servizio (oltre ad IVA), ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs n. 50/2016. L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni di cui al comma 7 del medesimo articolo. L'aggiudicatario deve presentare cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 D. Lgs. n. 50/2016.

2) **Tracciabilità:** Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della l. 13 agosto 2010, n. 136, e il suo mancato rispetto, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché la risoluzione di diritto del contratto stesso.

### **3) Forma giuridica dei partecipanti**

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura tutti gli operatori economici di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016.

### **4) Requisiti dei Partecipanti**

La partecipazione alla gara è riservata alle Imprese in possesso dell'abilitazione al MePA ai Bandi oggetto della RDO, secondo quanto previsto e disciplinato dal D. Lgs. n. 50/2016 che abbiano i requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa ai sensi dell'art. 83 comma 1 lett.a), b) e c) del Codice.

I concorrenti devono, a pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso dei seguenti requisiti:

#### **4.1 Requisiti di idoneità professionale – ex art. 83, comma 1 lett.a) del Codice**

Iscrizione nel registro della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura iscrizione al Registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per le attività servizio gestione mense scolastiche e/o aziendali e/o ristorazione collettiva In caso di enti per i quali non vi è l'obbligo di iscrizione alla CCIAA, va presentata la dichiarazione del legale rappresentante, con le formalità di cui all'art. 38 del DPR 445/00 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005, relativa alla ragione sociale ed alla natura giuridica dell'organizzazione concorrente, indicando gli estremi dell'atto costitutivo e dello statuto, nonché del decreto di riconoscimento se riconosciute e ogni altro elemento idoneo a individuare la configurazione giuridica, lo scopo e l'oggetto sociale suindicato. Ai concorrenti appartenenti ad altro stato membro, si applica quanto prescritto all'art. 83 comma 3 del Codice

#### **4.2 Requisiti di capacità economico-finanziaria - ex art. 83 comma 1 lett.b) del Codice**

Fatturato minimo annuo netto realizzato in ciascun anno degli ultimi tre esercizi finanziari 2017, 2018, 2019 pari ad almeno 180.000,00 euro di cui almeno 65.000,00 euro nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione scolastica).

Il presente requisito viene richiesto al fine di dimostrare la solidità economico finanziaria necessaria per la gestione dell'appalto.

#### **4.3 Requisiti di capacità tecnico professionale- ex art. 83 comma 1 lett.c) del Codice**

- Esecuzione, nel triennio 2017-18-19, di servizi di refezione scolastica a favore di pubbliche amministrazioni, di importo complessivo almeno pari all'importo a base di gara della presente procedura, rese a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi contestate con provvedimenti espressi di carattere con applicazione di sanzioni;
- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001-2008 riferito al Centro di Cottura, in corso di validità e rilasciato da organismi accreditati; nel caso di raggruppamenti d'impresе il requisito deve essere posseduta dalla capogruppo e, nel caso non coincida, con l'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione dei pasti.

**N.B.** Il requisito di cui al punto 4.1 deve essere posseduto da ciascuna impresa che compone il costituendo o costituito RTI, consorzio ordinario di concorrenti già costituiti o da costituirsi o di aggregazione di imprese di rete o di GEIE. Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice il requisito deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici;

**N.B.** In caso di RTI il requisito di cui al punto 4.2 deve essere posseduto dallo stesso nel suo complesso, ferma restando in capo all'impresa mandataria capogruppo la quota maggioritaria. Il requisito di cui al punto 4.3 deve essere posseduto dall'impresa mandataria capogruppo in quanto requisito non frazionabile.

Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice si applica l'art. 47 del Codice.

#### **SEZIONE IV: tipo di procedura.**

##### **1) Procedura telematica tramite sistema MEPA. – [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) –**

Si procederà alla creazione di una Richiesta di Offerta (RdO) con le modalità previste dal sistema della procedura aperta.

La fase di ammissione e di valutazione delle offerte verrà effettuata secondo quanto indicato dal Manuale d'uso del Sistema di e-Procurement per le Amministrazioni MePA – Procedura di acquisto tramite RdO aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le disposizioni dei suddetti Manuali, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente bando e del Disciplinare di gara. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni del presente Bando o della documentazione di gara, prevarranno queste ultime.

Poiché il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa si procederà alla valutazione della congruità delle offerte, ai sensi dell'art. 97 del Codice.

Il Comune, in ogni caso, può valutare la congruità di ogni altra offerta che in base ad elementi specifici appaia anormalmente bassa.

Si rammenta, inoltre, che non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge, come sancito dall'art. 97 comma 6 del Codice.

Si rinvia poi sempre all'art. 97 del Codice per il procedimento di verifica e di esclusione delle offerte anormalmente basse.

L'aggiudicazione verrà disposta in favore dell'aggiudicatario che abbia regolarmente fornito idonea documentazione e che risulti, da accertamenti effettuati d'ufficio, in possesso di tutti i requisiti generali dichiarati.

In ogni caso, la stazione appaltante si riserva, in qualunque fase del procedimento di gara, qualora lo ritenga opportuno, di procedere alla verifica della documentazione e delle dichiarazioni sostitutive prodotte anche da altri concorrenti.

Una volta che l'aggiudicazione è divenuta efficace il contratto verrà stipulato per scrittura privata attraverso il MePA con l'invio a sistema del Documento di Stipula sottoscritto con Firma Digitale dal soggetto aggiudicatore.

**Criterio di aggiudicazione:** offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs n. 50/2016, secondo i criteri stabiliti dal Disciplinare di Gara.

### **3) Informazioni di carattere amministrativo.**

#### **3.1) Condizioni per ottenere il bando, disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto e la documentazione complementare:**

Il presente Bando - Disciplinare di gara e Capitolato Speciale d'Appalto sono disponibili sulla piattaforma telematica MEPA di CONSIP e sul sito istituzionale del Comune di Randazzo.

#### **3.2) Termine perentorio per il ricevimento delle offerte telematiche: entro le ore 12.00 del decimo giorno successivo all'inserimento della gara sul MEPA e come da data ivi inserita.**

#### **3.3) Svolgimento della procedura di gara:**

In data, ora e luogo che saranno comunicati dal Presidente della Commissione di Gara, tramite seduta pubblica sul MEPA si procederà alla verifica della regolarità della documentazione amministrativa.

I chiarimenti in ordine alla presente procedura, dovranno essere formulati esclusivamente attraverso la piattaforma entro e non oltre 4 giorni antecedenti il termine per la presentazione delle offerte e comunque non oltre il *Termine ultimo richieste di chiarimenti* indicato nella RfO mediante l'area "*Comunicazione con i fornitori*".

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali informazioni, in merito alla presente procedura, saranno gestite attraverso la piattaforma mediante l'area "*Comunicazione con i fornitori*"

### **SEZIONE V: altre informazioni.**

#### **1) Informazioni complementari:**

- a. la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, purché congrua e conveniente;
- b. l'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e secondo le modalità previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016;
- c. si applicano le disposizioni previste dall'art. dell'art. 93 comma 7 del D. Lgs.50/2016;
- d. non è ammesso il subappalto;
- e. fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace;
- f. la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 110 D. Lgs. 50/2016;
- g. la Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di non procedere ad aggiudicazione dell'appalto;
- h. l'offerta vincolerà il concorrente per almeno 180 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.
- i. l'aggiudicazione diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti in capo all'Aggiudicatario, ai sensi dell'art. 32 comma 7 del Codice.
- j. Qualunque sia il contratto applicato dalle società partecipanti, non saranno ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali inderogabili così come determinabili anche dalle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per i lavoratori del comparto

**SEZIONE VI: Procedure di ricorso.**

Organismo responsabile delle procedure di ricorso: come previsto dalla legge.

Presentazione ricorso, termini: Si applicano le norme previste nel D. Lgs. n.50/2016.



Il Capo Settore  
Dott. Salvatore Salmeri

Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, D. LGS n. 39/93.



# *Città di Randazzo*

## V Settore Operativo

### **CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL’ART. 36 COMMA 2 LETTERA B) E CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELL’ANNO 2020**

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### Art.1

#### Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio sarà articolato fondamentalmente:

- nella produzione dei pasti, in legame fresco-caldo, effettuata presso il centro di cottura della ditta e nella fornitura di pasti al servizio di mensa scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto; le scuole ove viene effettuato il servizio mensa oggetto dell'appalto sono indicativamente elencate nell'allegato al presente capitolato.
- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- nel trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio;
- nella fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, ossia di piatti, posate, bicchieri tovagliette segnaposto e tovaglioli monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;
- nella fornitura di diete speciali;
- nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, nel ricevimento dei pasti, nell'apertura del piatto e nel porzionamento e nella distribuzione dei pasti, del formaggio, dell'olio di condimento e dell'acqua;
- nella pulizia e nel riordino dei tavoli dopo i pasti, nella gestione dei rifiuti.
- nella prenotazione dei pasti, presso le singole classi di ciascun plesso scolastico mediante il ritiro dei buoni pasti;

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

Il servizio di mensa scolastica si articola su cinque giorni feriali escluso il sabato.

Il numero presunto complessivo dei pasti da somministrare è di 25.564 per il periodo compreso tra il 3 febbraio 2020 e il 5 giugno 2020;

Il prezzo a base d'asta è € 3,80 al netto di I.V.A. al 4% per ogni pasto per un importo complessivo di € 97.143,20 oltre IVA.

essendo di minima entità i costi per la sicurezza gli stessi sono già conteggiati nell'importo a base d'asta.

Il corrispettivo del servizio di refezione scolastica sarà determinato moltiplicando il prezzo indicato dall'Impresa Appaltante nell'offerta economica per il numero dei pasti effettivamente consegnati.

Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture ed ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente all'Impresa Appaltante e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali subfornitori o subappaltatori di servizi non potranno vantare alcun diritto nei confronti dell'Ente.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa Appaltante dall'esecuzione del Contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'Impresa Appaltante in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi impreveduto o eventualità, facendosi carico l'Impresa Appaltante di ogni relativo rischio e/o alea.

L'Impresa Appaltante, quindi, non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.

## Art. 2

### Durata ed inizio dell'appalto

L'appalto avrà durata fino 05/06/2020 con inizio presumibilmente dal tre febbraio 2020.

Nel caso in cui le somme disponibili dovessero risultare non sufficienti a coprire il servizio fino alla data di scadenza del contratto l'Amministrazione si riserva:

- di sospendere anticipatamente il servizio;
- di avvalersi di quanto previsto dall'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 per aumentare il numero dei pasti, fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto.

Per i primi 10 giorni di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'A.C. potrà, a suo insindacabile giudizio, non procedere all'aggiudicazione definitiva e/o non stipulare il contratto, nel caso di consegna provvisoria del servizio, o recedere in qualsiasi momento dal contratto, qualora stipulato, mediante semplice preavviso di 3 (tre) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice nelle forme di legge, qualora si verificassero ripetuti comprovati disservizi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato.

La Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì compreso.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato entro la data del 1° dicembre 2018, non dà diritto all'ente di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

## Art.3

### Standard qualitativi

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato

## Art. 4

### Sciopero e interruzione del servizio e programma d'emergenza

L'impresa aggiudicataria si impegna a predisporre un programma di emergenza per garantire la continuità dei servizi in oggetto, sia nelle strutture produttive alternative in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura, sia provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza che comportino un'interruzione temporanea del servizio e richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'Impresa aggiudicataria si impegna a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato utilizzando altra/e strutture idonee fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

## **TITOLO II**

### **ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI**

#### Art. 5

#### Polizze assicurative

L'impresa appaltante, si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa ed ogni danno direttamente od indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tal fine l'I.A. dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A.. In particolare detta polizza tiene indenne l'Ente, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno che l'I.A.P. possa arrecare all'Ente, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui al Contratto, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione tossinfezione alimentare, inquinamento, da trattamento dei dati personali, ecc.. I massimali della polizza assicurativa di cui sopra sono i seguenti: RCT: Euro 1.000.000 per sinistro, Euro 150.000 per persona per sinistro; la polizza deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore, nei confronti dell'Ente, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1902 cod. civ., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 cod. civ. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata dall'IMPRESA APPALTANTE alla data di inizio del servizio.

#### Art. 6

##### Divieto di cessione e di subappalto – cessione dei crediti

E' vietato all'Impresa aggiudicataria subappaltare o cedere totalmente o parzialmente il servizio assunto.

L' inosservanza degli obblighi stabiliti dal presente articolo comporterà l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento del danno e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati dalla stazione appaltante.

#### Art. 7

##### Disposizioni che governano l'appalto

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato e nel progetto tecnico organizzativo presentato dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara, la stessa dovrà rispettare l'osservanza di tutte le disposizioni derivanti da leggi o regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene, la sicurezza alimentare, la tutela dei lavoratori e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

L'Impresa dovrà essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, secondo le normative vigenti. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'Appalto.

### **TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

#### Art. 8

##### Obblighi dell'impresa aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di:

- avere in piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo al momento dell'inizio del servizio e per tutta la durata del contratto di apposito centro idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste dalla normativa vigente, che disti dal Comune di Randazzo, per la via più breve 30 KM, a tal fine si farà riferimento al servizio di attestazione chilometrica fornito dall'ACI, e che abbia una capacità di produzione non inferiore a 350 pasti giornalieri ;
- essere in possesso al momento dell'inizio del servizio e durante il corso dello stesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività;
- assicurare, limitatamente al momento di consumazione dei pasti, la presenza di personale in numero adeguato. Per organizzare in maniera ottimale il servizio la ditta richiederà ai dirigenti scolastici, prima dell'avvio dell'anno scolastico, un prospetto indicante la distribuzione degli alunni al momento dei pasti nei vari locali scolastici adibiti a sala mensa presso le singole scuole;

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere:

- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per il centro cottura o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa.

Art. 9  
Caratteristiche del centro cottura

Il centro di cottura deve presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e deve essere debitamente autorizzato dall'ASP.

I locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (l'ampiezza dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente e alle varietà del menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori o altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti e/o animali striscianti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati trasformati si fa riferimento al Regolamento CE 852/2004, Allegato II, Capitoli I e II;
- al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro di cottura, deve essere prevista la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni;
- dovrà essere prevista una zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione e al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete;
- la disposizione delle aree di lavorazione, deve consentire di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es: materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che per il personale;
- l'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate;
- il centro di cottura deve essere dimensionato per la produzione di almeno 300 pasti giornalieri oltre quelli preparati per altri enti;
- al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro;
- all'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da utilizzare, ecc). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi. Deve essere inoltre esposta la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti i cartelli che illustrano le norme di prevenzione ed antinfortunistica;
- le attrezzature di lavoro, devono essere presenti presso l'impianto in perfetto stato di pulizia, funzionamento e soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, devono inoltre essere in linea con le norme di fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

In particolare devono essere:

1. idonee all'uso cui sono destinate;
2. progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
3. mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione;

4. devono essere presenti presso i centri di cottura tutte gli strumenti necessari alla preparazione delle pietanze indicate nel menù.

## **TITOLO IV**

### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE**

#### Art. 10

##### Disposizioni generali riguardanti il personale

L'Impresa aggiudicataria deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione comunale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e dalla normativa di riferimento.

In materia di personale l'Impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, osservare le seguenti prescrizioni:

- il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria;
- l'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa aggiudicataria, come numero, mansioni, livello e monte ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta, fatte salve l'eventuale integrazione o riduzione necessaria in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa e approvate dall'Amministrazione, in mancanza di tale approvazione la Ditta non potrà effettuare alcuna variazione. L'Amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere;
- nel caso in cui il numero di tale personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato, l'Impresa aggiudicataria è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiunto per l'Amministrazione comunale. Il personale assente dal lavoro dovrà essere sostituito entro 24 ore con personale di pari qualifica;
- il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- il personale addetto alla preparazione, consegna e distribuzione dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate, livello, monte ore, orario di lavoro e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL). L'elenco del personale deve essere confermato per iscritto con frequenza trimestrale;
- il personale dell'Impresa aggiudicataria è tenuto alla compilazione di un foglio firma giornaliero, che riporti il nominativo, l'orario di lavoro e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere presente in ogni sede di ristorazione, cucina e mantenuto sino al quindicesimo giorno successivo a quello di riferimento. Il personale in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero;

- l'Impresa aggiudicataria si obbliga a dimostrare, a seguito di qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, il regolare trattamento retributivo, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente Appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria;
- la violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa posta a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, nonché il ritardato pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, comporterà l'applicazione degli art. 4 e 5 del DPR 207/2010. La grave o ripetuta violazione degli obblighi in discorso dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto;
- l'Impresa aggiudicataria deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dalla normativa vigente per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D. Lgs. 19.9.94 n° 626 e successive modificazioni e integrazioni, recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n° 626/1994 citato e relativa accettazione da parte del medesimo;
- l'Impresa aggiudicataria deve produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso;

E' fatto in ogni caso divieto all'Impresa aggiudicataria di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.

#### Art. 11

##### Applicazione dei contratti di lavoro

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato dalla categoria.

Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, così come previsto dalla legge 142/01. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra l'impresa stessa ed i suoi dipendenti.

#### Art. 12

##### Figure professionali richieste

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio che risponda all'Amministrazione anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese.

Deve avere esperienza, almeno biennale, nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva simile a quello oggetto del presente capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale.

Deve possedere autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi, deve essere referente per gli utenti, operatori e Amministrazione per tutti i problemi che possano insorgere.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

In caso di assenza o impedimento tecnico del responsabile del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento formulate dall'Amministrazione al responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria contestualmente all'inizio del servizio dovrà comunicare:

- recapito telefonico urbano, per tutte le comunicazioni inerenti il servizio;
- nominativo del responsabile del servizio;
- indicazione del titolo di studio, professionalità ed esperienza documentabili nel settore della ristorazione collettiva del responsabile del servizio;
- dichiarazione dell'Impresa aggiudicataria che ufficio e responsabile del servizio sono operativi a partire dall'inizio del servizio.

### Art. 13

#### Igiene e controlli sul personale addetto

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legislazione vigente, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La Ditta aggiudicataria deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione e guanti adeguati alla manipolazione e porzionamento dei cibi sia cotti che crudi;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido;
- Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.
- gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali a norma di legge.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- foto personale;
- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'Impresa;

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

#### Art. 14

##### Formazione ed aggiornamento del personale addetto

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, formulazione, preparazione e somministrazione degli alimenti e delle diete speciali, e su argomenti quali igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e della normativa di riferimento.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le modalità previste dal contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione e sui vari aspetti delle refezioni collettive.

#### Art. 15

##### Personale dell'impresa cessante

Ai sensi dell'art. 50 del decreto legislativo, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, la ditta che assumerà il servizio ha l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, anche in caso di modifica del CCNL.

Inoltre nel caso di nuovo personale da adibire al servizio, per esigenze sociali sarà applicato l'art. 100 del decreto legislativo 50/2016.

Si precisa che il personale presente nel precedente appalto era così composta:

N. 5 operatori di mensa.

Detto personale, in funzione dell'organizzazione del servizio, deve essere utilizzato per non meno di 4 ore giornaliere.

## **TITOLO V CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI**

#### Art.16

##### Utilizzo di prodotti biologici e tipici

Il Comune intende privilegiare l'utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, locali per la preparazione dei menù. Eventuali migliorie verranno valutate in sede di aggiudicazione della gara.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

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.

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune ne vieta l'utilizzo nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del regolamento CE n. 1831/2003 del 22.9.2003 concernente l'etichettatura di alimenti non ottenuti da materie prime OGM.

## Art. 17

### Disposizioni generali sui prodotti alimentari ed etichettatura

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di scheda tecnica in lingua italiana e di informazioni chiare e sintetiche che ne definiscano con esattezza l'origine.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato merceologico.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro cottura e produzione pasti, devono essere distinguibili e separate, mediante apposite e precise indicazioni, dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori, anche se semplici commercianti, che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'Impresa aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004).

Nelle etichette dovrà essere specificato il periodo di vita del prodotto. Per i prodotti scaturati a lunga conservazione gli stessi, al momento della consegna da parte del fornitore, dovranno avere un residuo di vita commerciale pari ad almeno un anno. Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

## **TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### Art. 18

#### Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Tutte le preparazioni nelle diverse fasi devono osservare le "buone norme di produzione" (GMP).

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

### Art. 19

## Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

La frutta e il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo del pasto, ancora in buono stato di conservazione e presentazione, possono essere lasciati a disposizione degli utenti secondo modalità concordate con le scuole e l'Amministrazione comunale.

## **TITOLO VII TECNOLOGIE, MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### Art. 20

#### Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

### Art. 21

#### Pentole per la cottura

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

### Art. 22

#### Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare olio extravergine di oliva e formaggio conforme a quanto indicato nel merceologico.

### Art. 23

#### Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento porzioni

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura con i sistemi tradizionali inteso legame fresco/caldo.

E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. Gli alimenti utilizzati devono essere quelli inclusi nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato e possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e relativi menù riportati in allegato.

**Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento di temperature idonee. La somministrazione agli utenti sarà a cura della ditta appaltatrice mediante scodellamento in loco.**

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

Le bacinelle gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le porzioni individuali di pane dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura e essere riposta in appositi contenitori igienicamente idonei.

Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovagliette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igiene. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

In particolare si precisa che:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- la verdura deve essere mondata e tagliata lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione, l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- è vietata la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- si deve curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto di vegetali a foglie, latte, yogurt;
- è vietato detenere e utilizzare i prodotti dopo il termine di scadenza indicato nella confezione;
- è vietato ricongelare le materie prime surgelate;
- è vietato congelare le materie prime acquistate fresche;
- è vietato congelare il pane;
- si deve effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifero a + 2° C / + 4° C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- è vietato scongelare qualsiasi alimento all'aria o sotto l'acqua corrente;
- si devono mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- si devono mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- è necessario curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- si devono aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- è vietato sottoporre a frittura o soffriggere qualsiasi preparazione;
- è vietato utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- si deve usare esclusivamente sale marino;
- è consentito l'utilizzo di brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio;
- si devono osservare le grammature degli alimenti.

## **TITOLO VIII**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ**

Art. 24

Menù e variazioni

I menù sono articolati in quattro settimane.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche, di cui al presente Capitolato, salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

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

I menù sono imm modificabili, potranno essere apportate, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù solo da parte e su richiesta del Comune.

La grammatura degli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche si intende a crudo ed al netto degli scarti ed è sempre riferita all'alimento o agli alimenti base che compongono la ricetta.

Tutti quegli alimenti per cui non è stata indicata la grammatura devono essere aggiunti in misura idonea alle varie necessità gastronomiche della ricetta.

La ditta dovrà fornire a parte gli ingredienti di condimento da utilizzare al momento del consumo in quantità congrua nei pasti consegnati (sale, olio, limone, aceto).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere esclusivamente quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

L'Impresa Appaltante si impegna alla predisposizione del menù in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

L'Impresa Appaltante deve predisporre una tabella, che verrà presentata prima dell'inizio del servizio relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Per la struttura del menù si rimanda a quanto previsto nelle tabelle dietetiche.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

#### Art. 25 Diete speciali

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- a) Diete speciali per motivi di salute
- b) Diete speciali a carattere etico-religioso

La prenotazione delle Diete speciali, compresi i menu in bianco, deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù ordinari.

##### a) Diete speciali per motivi di salute

L'Impresa aggiudicataria deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La prescrizione delle Diete speciali per motivi di salute deve essere redatta dal medico curante con apposito certificato medico predisposto in base a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'Impresa aggiudicataria, sulla base di quanto indicato nella certificazione mediche acquisite dalla segreteria dell'Istituzione scolastica di appartenenza e trasmessa all'Impresa, provvederà a predisporre e personalizzare i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche.

I menù previsti dalle Diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

I menù per Diete speciali per motivi di salute dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

L'Impresa aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle Diete speciali per motivi di salute.

Ogni Dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in vaschette monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

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

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

b) **Diete speciali a carattere etico-religioso**

L'Impresa aggiudicataria deve garantire diete determinate da motivazioni etiche o religiose, in favore degli utenti che presentino richiesta scritta alla segreteria dell'Istituzione scolastica di appartenenza che avrà cura di trasmetterla alla Impresa aggiudicataria.

All'interno di tale categoria rientrano anche le diete speciali per vegetariani.

**TITOLO IX**  
**NORME PER LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO**  
**E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

**Art. 26**

**Contenitori per il trasporto**

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

I contenitori devono essere perfettamente integri in ogni parte con coperchio a tenuta e in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Su ciascun contenitore deve essere apposta un'adeguata etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

I contenitori devono essere riempiti in maniera uniforme e non eccessiva in modo tale che il coperchio chiuda perfettamente.

**Art. 27**

**Piano dei trasporti**

L'Impresa deve predisporre il Piano dei trasporti che dovrà far parte del progetto tecnico presentato in sede di offerta e che dovrà contenere:

- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- gli itinerari seguiti.

Il piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna presso ciascun refettorio non sia superiore a 60 minuti. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale. È fatto obbligo alla ditta comunicare tempestivamente eventuali cambiamenti apportati al suddetto piano dei trasporti specificandone le motivazioni per la relativa autorizzazione.

**Art. 28**

**Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale per l'Autocontrollo Igienico della Impresa aggiudicataria e alle vigenti normative. Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dalle vigenti normative.

#### Art. 29

##### Personale addetto al trasporto dei pasti e orari di consegna dei pasti

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Amministrazione e di quello scolastico.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Il personale scolastico firmerà per ricevuta restituendone copia all'Impresa aggiudicataria inoltrando l'originale al competente Settore dell'Amministrazione comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

#### Art. 30

##### Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'autorità scolastica competente fornite all'inizio dell'anno scolastico.

In ogni caso la consegna dei pasti ai singoli plessi non dovrà avvenire prima dei trenta minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa per ciascun ordine di scuola e ciascun plesso scolastico.

I responsabili scolastici provvederanno alla rilevazione quotidiana degli orari di consegna dei pasti. Parimenti, a cura dell'appaltatore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto. L'Impresa aggiudicataria deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

Le rilevazioni delle temperature possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non dipendente della ditta aggiudicataria che a sua volta è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale. L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

L'impresa aggiudicataria deve inviare il formaggio da condimento alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti e la quantità di olio extravergine di oliva e sale fino con cui condire gli ortaggi.

Le date di consegna presso le mense delle bottiglie di olio e delle confezioni di sale devono essere annotate su un apposito foglio di registrazione conservato presso la scuola e controfirmate dal responsabile del plesso.

La quantità di formaggio grattugiato e di olio extravergine di oliva deve essere maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

#### Art. 31

##### Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante nell'art. 1 del presente capitolato, trattandosi di previsione basata sulla media dei pasti forniti negli anni precedenti nei plessi nei quali è attualmente richiesto il servizio. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in più o meno in relazione al numero effettivo degli alunni presenti.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora.

Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Impresa aggiudicataria.

#### Art. 32

##### Servizio di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati e definiti con le Istituzioni Scolastiche.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.

La distribuzione sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa aggiudicataria, che dovrà garantire la disponibilità per tutto il tempo di consumazione dei pasti a porzionare le pietanze destinate ai bambini della scuola dell'infanzia e della 1<sup>a</sup> classe della scuola primaria e a distribuire il formaggio, l'olio di condimento e l'acqua.

Il personale dell'Impresa aggiudicataria deve avere sempre un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi camici, guanti adeguati alla manipolazione degli alimenti e cuffie protettive, forniti dall'Impresa aggiudicataria, nonché cartello di identificazione con foto, nome e cognome.

Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei tavoli e a raccogliere i rifiuti solidi urbani provenienti dalla consumazione dei pasti nei sacchetti da essa forniti, nel rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali delle scuole.

#### Art. 33

##### Trattamento dati personali

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dall'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio, e contenente i seguenti punti essenziali:

- 1) Descrizione sintetica delle attività lavorative, eventualmente distinta per fasi e/o gruppi di lavoratori ed indicazione delle modalità operative;
- 2) Nominativo del datore di lavoro;
- 3) Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;

- 4) Nominativo di un referente il servizio delegato dall'aggiudicatario alle comunicazioni fra committente ed appaltatore e per l'applicazione delle procedure comuni da attuarsi in funzione dei contenuti del documento di valutazione dei rischi interferenziali e per qualsiasi ulteriore comunicazione relativa alla sicurezza nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto;
- 5) Nominativo eventuale dei Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza;
- 6) Nominativi dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e comunque, di gestione dell'emergenza in genere;
- 7) Descrizione degli impianti, attrezzature, macchine e veicoli previsti per l'esecuzione dell'Appalto con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalle leggi;
- 8) Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale e collettivi per il proprio personale;
- 9) Contenuti sintetici degli interventi informativi, formativi e di addestramento attuati nei confronti dei lavoratori in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro,.
- 10) L'impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dal Comune, pervenute per situazioni non previste dal DUVRI e pertanto, in merito al coordinamento dei lavori con suoi dipendenti e/o in seguito a misure di emergenza o pericolo immediato;
- 11) L'impegno a consultare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune in merito a:
  - a) qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza che possano influire nell'organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con personale del Comune;
  - b) eventuali modifiche dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed identificati nel presente elenco;
  - c) situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;
  - d) incidenti ed infortuni verificatesi nello svolgimento dell'attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati al Comune;
- 12) I provvedimenti previsti in merito ad eventuali interferenze, a seguito di evenienze imprevedute ed imprevedibili che potrebbero determinare l'insorgenza di rischi per la sicurezza e/o salute dei lavoratori dell'Appaltatore, dei lavoratori del Comune e/o di chiunque presente;
- 13) Sorveglianza sanitaria dei dipendenti e vaccinazioni obbligatorie, ove previste.

## **TITOLO X**

### **PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE**

#### Art. 34

#### Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Gli interventi di pulizia eseguiti presso gli impianti devono essere conformi a quanto previsto dal manuale di autocontrollo igienico predisposto dall'Impresa aggiudicataria.

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituiti all'inizio di ogni settimana.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

### Art. 35 Pulizia e sanificazione

Per sanificazione si intende la somma delle operazioni di deterzione e disinfezione. Per garantire una corretta sanificazione:

- la deterzione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature varie e/o affettatrici, tritacarne ecc., utensili, posate ecc.);
- le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo e in ogni loro parte e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento;
- il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua;
- la disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori;
- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate;
- settimanalmente deve essere verificato, attraverso indagine ambientale, se effettivamente la procedura di sanificazione è stata effettuata correttamente.

### Art. 36 Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere posizionato, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

### Art. 37 Programma e modalità di pulizia e sanificazione delle attrezzature degli impianti, delle macchine, degli arredi

L'Impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente quanto segue nella zona preparazione e cottura alimenti:

- pulizia ordinaria giornaliera, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio;
- subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo, le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante;

Nei magazzini e dispense:

- i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante ogni settimana;

- per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno;

Nei servizi igienici e spogliatoi del personale:

- pulizia giornaliera con detergente disinfettante;
- pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

#### Art. 38

##### Interventi di derattizzazione e disinfestazione

L'Impresa aggiudicataria deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta se ne evidenzi l'esigenza.

L' Impresa aggiudicataria dovrà conservare presso il centro cottura tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

#### Art. 39

##### Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nelle cucine in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

#### Art. 40

##### Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nel Manuale di Autocontrollo Igienico della Impresa aggiudicataria.

#### Art. 41

##### Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone disinfettante, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L' Impresa aggiudicataria. provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

#### Art. 42

##### Raccolta e smaltimento dei rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto dall'allegato tecnico 3, o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

L'Impresa aggiudicataria deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio.

I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, ne assorbire liquidi.

I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Le spese per il servizio di ritiro sono a carico dell'Impresa. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

## **TITOLO XI**

### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### Art. 43

##### Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

#### Art. 44

##### Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e di distribuzione dei pasti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Art. 45

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali elementi è consigliato dalle schede di sicurezza.

## **TITOLO XII**

### **CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO**

Art. 46

Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni di cui al presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali adiacenti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Art. 47

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'A.S.L., dell'Amministrazione nonché eventuali altri soggetti specializzati, incaricati dall'Amministrazione comunale.

Art. 48

Tipologia e modalità dei controlli

I controlli saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

I controlli sui servizi di ristorazione saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla stazione appaltante, per le quantità di campioni prelevate.

Le ispezioni riguarderanno:

- stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- temperature di servizio delle celle;
- igiene dell'abbigliamento di servizio del personale;
- processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di manipolazione e cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei detergenti e sanificanti;

- caratteristiche dei detergenti e sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione dei servizi;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale del Comune e delle Istituzioni Scolastiche;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP;
- controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del magazzino;
- controllo della preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- controllo della correttezza e della completezza degli interventi formativi realizzati per il personale utilizzato nel servizio;

I controlli sensoriali riguarderanno la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, dovranno essere effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale o dagli organismi preposti al controllo, su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa aggiudicataria.

Gli accertamenti analitici saranno tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASP, da quelli delle Università o da altri laboratori che diano le necessarie garanzie di professionalità e di imparzialità. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

#### Art.49

##### Blocco delle derrate

I controlli presso il centro cottura dell'Impresa potranno dare luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta " in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà entro due giorni (o comunque entro i tempi minimi necessari alle analisi di laboratorio) a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi e verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

#### Art. 50

##### Controllo della qualità

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre ed attuare un piano di autocontrollo igienico (HACCP) impegnandosi a produrne copia e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione comunale il

rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad informare con immediatezza l'Amministrazione comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità sanitaria (ASP, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essi effettuati.

#### Art. 51

##### Conservazione campioni

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un'area identificabile con un cartello riportante, per le cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole ..... Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva

#### Art. 52

##### Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a muovere qualsiasi rilievo se si rendesse necessario in sede di verifica ispettiva esclusivamente al responsabile di servizio o al direttore dei servizi di produzione che, secondo quanto previsto nell'art. 16 del presente capitolato, dovrà essere presente presso il centro cottura per tutto l'arco orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi indicati dall'Amministrazione comunale.

#### Art. 53

##### Rilievi all'impresa aggiudicataria

L'Amministrazione comunale farà pervenire, mediante posta certificata, mail o fax, all'Impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale, in relazione ai rilievi mossi.

#### Art. 54

##### Comitati di controllo dei genitori degli alunni

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di regolamentare, con proprio atto, la costituzione e le modalità operative dei comitati di controllo composti dai genitori dei bambini fruitori del servizio di ristorazione scolastica. L'Impresa aggiudicataria si impegna a favorire l'attività di controllo dei suddetti comitati sulle diverse fasi del processo e sulla qualità del prodotto erogato, secondo le modalità previste dall'Amministrazione.

#### Art. 55

## Modalità e finanziamento

La spesa derivante dall'appalto sarà finanziata con fondi Comunali.

### Art. 56

#### Fatturazione e pagamento del compenso

Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa ricezione delle relative fatture; a tal fine l'IA dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti espressamente consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente o di suo delegato.

L'importo delle predette fatture sarà corrisposto secondo la normativa vigente in materia e, comunque, entro 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura. Gli interessi potranno essere applicati, su richiesta, non prima che siano decorsi 90 giorni dalla data di ricezione di regolare fattura; restano ferme eventuali successive pattuizioni che potranno disporsi in accordo con l'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'articolo 4 del D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.

**Ai sensi dell'art. 3, comma 1 della legge n. 136/2010** per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'IMPRESA APPALTANTE deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, al presente appalto. I numeri dei suddetti conti devono essere comunicati all'A.C. Tutti i pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'IA potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel Contratto e nei relativi allegati; qualora l'IA si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'AC. potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata a.r., fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Ciascuna fattura emessa dall' IA dovrà contenere il riferimento al presente Contratto il codice CIG e, se richiesto dalla normativa vigente il CUP; a dette fatture dovrà essere allegata copia delle bolle di consegna dei pasti presso i terminali di consumo. Le fatture devono essere consegnate al protocollo.

### Art. 57

#### Risoluzione del contratto

In caso di inadempimento dell'IMPRESA APPALTANTE anche ad uno solo degli obblighi previsti, nel presente Capitolato di gara ed i relativi allegati, l'A.C. mediante inoltro di lettera raccomandata A/R, assegnerà all'IA., ex articolo 1454 c.c., un termine non inferiore a 8 (otto) giorni dalla ricezione della comunicazione per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente il predetto termine, il Contratto si intenderà risolto. L'Ente ha la facoltà di ritenere definitivamente la cauzione e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'IA. per il risarcimento del danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'Ente di procedere all'esecuzione del contratto in danno dell'IMPRESA APPALTANTE.

In ogni caso, il Contratto potrà essere dichiarato risolto di diritto dall'A.C. oltre che nei casi previsti:

1. qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
2. dopo il verificarsi di sette inadempienze anche diverse;
3. mancata erogazione del servizio per più di 2 giorni consecutivi presso una o più sedi di refezione;
4. in ogni altro caso previsto da altri articoli del contratto e dal codice dei contratti.

**Si procederà alla risoluzione del contratto anche nel caso in cui l'IMPRESA APPALTANTE non rispetti gli impegni assunti in sede di formulazione dell'offerta, sia sotto l'aspetto della qualità che della quantità.**

Art 58  
Recesso

L'A.C ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'IMPRESA APPALTANTE con lettera raccomandata A/R nei casi di:

– giusta causa;

Per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- a) l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'I.A.;
- b) il caso in cui l'I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale l'I.A si è aggiudicato il Contratto, nonché quelli richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
- c) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'I.A. siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- d) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

L'IMPRESA APPALTANTE dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell' A.C., provocare danno alle stesse.

In caso di recesso dell'A.C., l'I.A. ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art 1671 codice civile.

Art. 59  
Spese imposte e tasse

Tutte le spese imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'IMPRESA APPALTANTE. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Art. 60  
Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Catania.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli artt. 806 e 808 del C.P.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

## **TITOLO XIII PENALITÀ**

### Art. 61 Penali

L'IMPRESA APPALTANTE, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

Euro 516,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

Euro 516,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di trasporto dei pasti veicolati;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

Euro 516,00 per ritardo nell'erogazione del servizio di consegna presso i terminali di consumo, verificatosi rispetto agli orari concordati.

Euro 1.500,00 per ogni giorno di ritardo nell'inizio del servizio, dopo tre giorni si procederà alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni l'I.A. elegge domicilio in Randazzo.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'I.A. in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'A.C. può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di dieci inadempienze anche diverse.

L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'IMPRESA APPALTANTE alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.



**IL CAPO SETTORE  
Dott. Salvatore Salmeri**

*Salmeri*

Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, D. LGS n. 39/93.



## Città di Randazzo V Settore Operativo

### DISCIPLINARE DI GARA DELLA PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE STATALI E SCUOLE PRIMARIE DEL TEMPO PIENO DEL COMUNE DI RANDAZZO PER IL PERIODO PRESUNTIVO 3 FEBBRAIO– 5 GIUGNO 2020

#### Premesse

1. Oggetto, importo e durata dell'appalto
2. Prestazione oggetto dell'appalto
3. Presa visione della documentazione di gara e chiarimenti
4. Soggetti ammessi alla gara
5. Condizioni di partecipazione
6. Modalità di presentazione della documentazione
7. Comunicazioni
8. Requisiti di idoneità professionale, economico-finanziaria e tecnico organizzativa
9. Subappalto
10. Cauzione provvisoria
11. Contributo ANAC
12. Modalità di presentazione dell'offerta
13. Documentazione amministrativa
  - 13.1 Cauzione provvisoria
  - 13.2 Istanza di partecipazione
  - 13.3 Atti relativi al RTI o Consorzio
  - 13.4 DGUE
  - 13.5 Dichiarazioni sostitutive
  - 13.6 Documentazione prevista dall’art.89 del Codice in caso di avvalimento
  - 13.7 Patto di Integrità
14. Offerta Tecnica
15. Offerta Economica
16. Criterio di aggiudicazione: Valutazione offerta tecnica ed economica
17. Svolgimento gara e proposta di aggiudicazione
18. Aggiudicazione
19. Accesso agli atti all’esito della procedura di gara
20. Variazioni intervenute durante lo svolgimento della procedura
21. Informazioni complementari
22. Adempimenti successivi all’aggiudicazione
23. Informazioni ai candidati ed agli offerenti
24. Trattamento dei dati
25. Ulteriori disposizioni
26. Foro competente

## **DISCIPLINARE DI GARA**

### **Premesse**

Il presente disciplinare di gara contiene le norme integrative relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative all'appalto di cui all'oggetto.

La documentazione di gara comprende:

- Bando
- Disciplinare di gara
- Capitolato Speciale d'Appalto (descrittivo e prestazionale) e condizioni particolari di contratto con allegato DUVRI

### **1. Oggetto, importo e durata dell'appalto**

Gara, mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (nel prosieguo Codice), attraverso Mercato Elettronico della PA (MePA), tramite R.d.O. (Richiesta di Offerta) secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.95, comma 3 del Codice per l'affidamento **del servizio di refezione scolastica per le scuole materne statali e scuole primarie del tempo pieno del comune di Randazzo** come meglio specificato nel capitolato speciale d'appalto (descrittivo e prestazionale) allegato.

Importo a base d'asta: Il numero presunto complessivo dei pasti da somministrare è di 25.564 per il periodo compreso tra il 3 febbraio 2020 e il 5 giugno 2020;

Il prezzo a base d'asta è € 3,80 al netto di I.V.A. al 4% per ogni pasto per un importo complessivo di € 97.143,20 oltre IVA.

Essendo di minima entità i costi per la sicurezza gli stessi sono già conteggiati nell'importo a base d'asta.

Detto importo ha valore indicativo in dipendenza della durata dell'appalto, dell'orario di funzionamento del servizio, della particolare tipologia e necessità dell'utenza e nello specifico con riferimento alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio a domanda individuale di cui alla presente gara.

Nel caso in cui le somme disponibili dovessero risultare non sufficienti a coprire il servizio fino alla data di scadenza del contratto l'Amministrazione si riserva:

- di sospendere anticipatamente il servizio;
- di avvalersi di quanto previsto dall'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 per aumentare il numero dei pasti, fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto.

### **Codice CIG 8164821F6C**

Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art.31 del Codice: dott. Salvatore Salmeri - mail: salmeri@comune.randazzo.ct.it

Durata dell'appalto: L'appalto avrà durata, 3 febbraio 2020 e il 5 giugno 2020.

Ai sensi dell'art.50 del Codice l'appalto è sottoposto alla seguente clausola sociale: L'aggiudicatario deve applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 81 del 15 giugno 2015

### **2. Prestazioni oggetto dell'appalto**

I servizi rientrano nell'allegato IX del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. - codice CPV 55523100 – 3 Servizi di mensa scolastica - 55524000-9 Servizi di Ristorazione Scolastica;

### **3. Presa visione della documentazione di gara e chiarimenti**

Tutta la documentazione di gara è visionabile oltre che sulla piattaforma telematica MePA anche sul sito istituzionale dell'Ente: [www.comune.randazzo.ct.it](http://www.comune.randazzo.ct.it), nella sezione “Trasparenza”

I chiarimenti in ordine alla presente procedura, dovranno essere formulati esclusivamente attraverso la piattaforma entro e non oltre 4 giorni antecedenti il termine per la presentazione delle offerte e comunque non oltre il *Termine ultimo richieste di chiarimenti* indicato nella RdO mediante l'area “*Comunicazione con i fornitori*”

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali informazioni, in merito alla presente procedura, saranno gestite attraverso la piattaforma mediante l'area “*Comunicazione con i fornitori*”

### **4. Soggetti ammessi alla gara**

Sono ammessi alla gara gli operatori economici, abilitati al MeP.A, entro il termine di presentazione dell'offerta per il bando oggetto della RdO *Servizi per il Funzionamento della P.A. - Servizi di ristorazione – Ristorazione scolastica*, in possesso dei requisiti prescritti dal successivo paragrafo 8.

In particolare:

-gli operatori economici con idoneità individuale di cui alle lett. a), b) e c) dell'art. 45 comma 2 del Codice;

-gli operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lett. d), e), f) e g) del predetto articolo;

Ai consorzi stabili, di cui alle lett. b) e c), si applicano le disposizioni di cui all'art. 47 del Codice, e ai soggetti di cui alle lett. d), e), f) e g) si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice.

E' ammessa la partecipazione delle imprese stabilite in altri Stati membri dell'UE nelle forme previste nei paesi di stabilimento.

### **5. Condizioni di partecipazione**

Non è ammessa la partecipazione alla gara dei concorrenti per i quali sussistano:

- 1) le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, dalla lett. a) alla lett. g); comma 2; comma 3; comma 4; comma 5, dalla lett. a) alla lett. m) del Codice;
- 2) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011;
- 3) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4/05/1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21/11/2001, devono essere in possesso, a pena d'esclusione, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14/12/2010, del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi dell'art. 37 del D.L. 78/2010.

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48 comma 7 – primo periodo - del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale, qualora abbiano partecipato alla gara medesima in un raggruppamento o consorzio ordinario.

Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del Codice, ai sensi dell'art. 48 comma 7 – secondo periodo - del Codice, è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

## 6. Modalità di presentazione della documentazione

Tutti i documenti relativi alla presente procedura fino all'aggiudicazione devono essere inviati per via telematica attraverso il Sistema MePA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione), in formato elettronico ed essere sottoscritti, ove richiesto a pena di esclusione, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. 82/2005.

Per la lettura della documentazione di gara firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale rilasciato da uno dei certificatori iscritti all'elenco di cui all'art. 29 del D.Lgs. 82/2005 e disponibile sul sito [www.agid.gov.it](http://www.agid.gov.it)  
Le istanze e le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a) sono rilasciate ai sensi dell'art.38 del DPR 445/2000 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 (o legislazione equivalente in caso di imprese estere);
- b) in caso siano sottoscritte da procuratori dei legali rappresentanti, deve essere allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo;
- c) **devono essere rese e sottoscritte digitalmente dai concorrenti**, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, appartenenti ad eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Le dichiarazioni, il DGUE ed i documenti possono essere oggetto di richiesta di chiarimenti da parte della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 83 del Codice.

In particolare, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di seguito esposta: in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'[articolo 85](#), con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano resi, integrati o regolarizzati le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

## 7. Comunicazioni

Tutte le comunicazioni effettuate dalla stazione appaltante avvengono tramite il sistema mediante l'area "*Comunicazione con i fornitori*". Dette comunicazioni saranno trasmesse anche all'indirizzo di posta elettronica certificata del concorrente.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati. In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori ausiliari.

## 8. Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa ai sensi dell'art. 83 comma 1 lett.a), b) e c) del Codice

I concorrenti devono, a pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso dei seguenti requisiti:

### 8.1 Requisiti di idoneità professionale – ex art. 83, comma 1 lett.a) del Codice

Iscrizione nel registro della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura iscrizione al Registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per le attività servizio gestione mense scolastiche e/o aziendali e/o ristorazione collettiva In caso di enti per i quali non vi è l'obbligo di iscrizione alla CCIAA, va presentata la dichiarazione del legale rappresentante, con le formalità di cui all'art. 38 del DPR 445/00 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005, relativa alla ragione sociale ed

alla natura giuridica dell'organizzazione concorrente, indicando gli estremi dell'atto costitutivo e dello statuto, nonché del decreto di riconoscimento se riconosciute e ogni altro elemento idoneo a individuare la configurazione giuridica, lo scopo e l'oggetto sociale suindicato. Ai concorrenti appartenenti ad altro stato membro, si applica quanto prescritto all'art. 83 comma 3 del Codice

### **8.2 Requisiti di capacità economico-finanziaria - ex art. 83 comma 1 lett.b) del Codice**

a) Fatturato minimo annuo netto realizzato in ciascun anno degli ultimi tre esercizi finanziari 2017, 2018, 2019 pari ad almeno 180.000,00 euro di cui almeno 65.000,00 euro nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione scolastica).

Il presente requisito viene richiesto al fine di dimostrare la solidità economico finanziaria necessaria per la gestione dell'appalto.

### **8.3 Requisiti di capacità tecnico professionale- ex art. 83 comma 1 lett.c) del Codice**

- Esecuzione, nel triennio 2017-18-19, di servizi di refezione scolastica a favore di pubbliche amministrazioni, di importo complessivo almeno pari all'importo a base di gara della presente procedura, rese a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi contestate con provvedimenti espressi di carattere con applicazione di sanzioni;

- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001-2008 riferito al Centro di Cottura, in corso di validità e rilasciato da organismi accreditati; nel caso di raggruppamenti d'impresе il requisito deve essere posseduta dalla capogruppo e, nel caso non coincida, con l'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione dei pasti.

**N.B.** Il requisito di cui al punto 8.1 deve essere posseduto da ciascuna impresa che compone il costituendo o costituito RTI, consorzio ordinario di concorrenti già costituiti o da costituirsi o di aggregazione di imprese di rete o di GEIE. Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice il requisito deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici;

**N.B.** In caso di RTI il requisito di cui al punto 8.2 deve essere posseduto dallo stesso nel suo complesso, ferma restando in capo all'impresa mandataria capogruppo la quota maggioritaria. Il requisito di cui al punto 8.3 deve essere posseduto dall'impresa mandataria capogruppo in quanto requisito non frazionabile.

Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice si applica l'art. 47 del Codice.

### **Esecuzione del contratto**

Ai fini dell'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria deve avere in piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo al momento dell'inizio del servizio e per tutta la durata del contratto, di un apposito centro di cottura idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste dalla normativa vigente, che disti dal Comune di Randazzo, per la via più breve 30 KM, a tal fine si farà riferimento al servizio di attestazione chilometrica fornito dall'ACI, e che abbia una capacità di produzione non inferiore a 350 pasti ;

### **Avvalimento**

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, il concorrente, singolo o in raggruppamento di cui all'[articolo 45](#), può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'[articolo 83, comma 1, lettere b\) e c\)](#), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e in ogni caso con esclusione dei requisiti di cui all'[articolo 80](#), avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. Per quanto riguarda i criteri relativi all'indicazione dei titoli di studio e professionali di cui all'[allegato XVII, parte II, lettera f\)](#), o alle esperienze professionali pertinenti, gli operatori economici possono tuttavia fare affidamento sulle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i lavori o i servizi per cui tali capacità sono richieste.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

In relazione a ciascuna gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione.

Nei casi in cui la stazione appaltante accerti l'assenza dei requisiti di selezione o la sussistenza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 in capo all'impresa ausiliaria, ordina all'operatore economico la sostituzione dell'impresa ausiliaria entro un termine perentorio di 20 giorni, pena l'esclusione della gara.

### **Comprova requisiti**

Ai sensi dell'art. 85 del Codice, la Stazione Appaltante prima di aggiudicare la gara, procede alla verifica dei requisiti speciali e generali dichiarati dal concorrente primo classificato.

La Stazione Appaltante ha comunque la facoltà di procedere, durante l'espletamento della gara, ad una verifica a campione dei requisiti dichiarati.

La comprova del requisito di capacità economico finanziaria sarà effettuata attraverso la presentazione delle singole fatture.

La comprova del requisito di cui al punto 8.3 verrà effettuata attraverso la presentazione di certificati di buon esito degli enti pubblici titolari dell'attività nei quali venga espressamente indicato: il buon esito dell'attività con assenza di rilievi e contestazioni, l'importo totale finanziato, la tipologia del servizio, la durata in mesi con la data di inizio e fine. Si terrà conto esclusivamente di servizi prestati nei confronti dei Comuni.

### **9. Subappalto**

È fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o, comunque, di cedere in tutto o in parte l'appalto stesso pena l'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

### **10. Cauzione provvisoria**

L'offerta è corredata, a pena d'esclusione, da una garanzia, pari al 2% dell'importo posto a base dell'appalto, sotto forma di cauzione o fideiussione, a scelta dell'offerente e con le modalità ed i contenuti previsti dall'art. 93 del Codice. La cauzione può essere costituita in contanti, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la Tesoreria del Comune di Napoli, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. Si applica il comma 8 e, quanto allo svincolo, il comma 9. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento

per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del [decreto legislativo n. 231/2001](#) o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo dovrà documentare nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di partecipazione in RTI per poter usufruire di tale beneficio, tutti i componenti il raggruppamento devono essere in possesso dei requisiti previsti. La cauzione deve contenere, a pena di esclusione, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario. Il presente comma non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. La garanzia, in caso di RTI non costituito, deve essere rilasciata, a pena di esclusione, nell'interesse di tutti i componenti il raggruppamento. Le garanzie fideiussorie devono essere conformi allo schema tipo di cui all'[articolo 103, comma 9](#).

*Ai fini della riduzione della garanzia il concorrente dovrà produrre attraverso il sistema nell'apposita sezione denominata "Eventuale documentazione necessaria ai fini della cauzione" la documentazione attestante il possesso dei requisiti previsti per la riduzione.*

## **11. Contributo ANAC**

Non è dovuto il pagamento del contributo ANAC da parte degli operatori economici in quanto l'importo a base di gara è inferiore ad € 150.000,00

## **12. Modalità di presentazione dell'offerta**

Tutti documenti relativi alla presente procedura fino all'aggiudicazione dovranno essere inviati per via telematica attraverso il Sistema, in formato elettronico ed essere sottoscritti, ove richiesto a pena di esclusione, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs.n. 82/2005.

L'OFFERTA dovrà essere fatta pervenire dal concorrente all'Amministrazione, attraverso il Sistema, entro e non oltre il termine perentorio indicato al punto „Data e ora termine ultimo per la presentazione offerte“ della RdO, pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

L'“OFFERTA” è composta da:

A – Documentazione amministrativa

B – Offerta tecnica

C – Offerta economica

La presentazione dell'OFFERTA e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema che può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'OFFERTA deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione sopra stabilito. I passi devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema. Il concorrente che intenda partecipare in forma riunita (es. RTI/Consorti, sia costituiti che costituendi) dovrà in sede di presentazione dell'OFFERTA indicare la forma di partecipazione e indicare gli operatori economici riuniti o consorziati. Il Sistema genera automaticamente una password dedicata esclusivamente agli operatori riuniti, che servirà per consentire ai soggetti indicati di prendere parte (nei limiti della forma di partecipazione indicata) alla compilazione dell'OFFERTA.

## **13. A - Documentazione Amministrativa**

Il concorrente dovrà inviare secondo le procedure indicate:

### **13.1 Cauzione provvisoria**, di cui al paragrafo 10

**13.2. Istanza di partecipazione** La domanda di partecipazione (allegato 1) deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante.

**la domanda deve riportare le seguenti dichiarazioni** rese ai sensi degli artt. 47 e 76 del D.P.R. 445/00 e successive modifiche con le quali il legale rappresentante, assumendosene la piena responsabilità dichiara:

- di essere iscritto alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, attività: \_\_\_\_\_ provincia di iscrizione \_\_\_\_\_ numero di iscrizione \_\_\_\_\_ per la categoria ristorazione collettiva/ristorazione scolastica;
- di avere la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura, regolarmente autorizzato alla produzione e al confezionamento di pasti da veicolare, che disti, per la via più breve, non più di 30 KM dalla sede Municipale di Randazzo con una capacità produttiva giornaliera di non meno di 350 pasti.  
o nel caso in cui non si abbia la disponibilità del centro:
- di essere in grado di attivare un centro di cottura, regolarmente autorizzato dall'ASP Catania e pienamente operativo al momento dell'inizio del servizio e per tutta la durata dello stesso con una capacità produttiva giornaliera di non meno di 350 pasti;

- di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dal SIAN dell'ASP CATANIA, o altra autorità sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione per la tipologia dell'attività richiesta, con una capacità produttiva giornaliera di non meno di 350 pasti.
  - di non essere incorsa precedentemente in nessuna contestazione per la qualità del servizio da parte dei competenti organismi pubblici e che negli ultimi due anni non ha subito provvedimenti di chiusura del centro per infrazioni alle norme igienico-sanitarie o alle norme sulla sicurezza;
  - di possedere le attrezzature idonee e necessarie per l'assunzione del servizio e per il trasporto dei pasti;
  - di considerare il prezzo offerto, nel suo complesso, remunerativo;
  - di applicare al personale in servizio il seguente contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene l'impresa: \_\_\_\_\_, nonché di attuare a favore dei lavoratori dipendenti dell'impresa, incaricati alla conduzione del servizio, condizioni normative, retributive e assicurative non inferiori a quelle risultanti dal predetto contratto collettivo;
  - di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrattare con la Pubblica amministrazione ai sensi dell'articolo 32 ter e 32 quater del codice penale;
- Ai sensi dell'art. 80, comma 5, lett. i) del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.:

ha ottemperato al disposto della legge 68/99, art. 17, in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000

**OVVERO**

non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla legge 68/99 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000

- che l'impresa non si trova, rispetto ad altra impresa che partecipi alla procedura, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. o in qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale ed a tal fine dichiara che:

non si trova in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto ed ha formulato l'offerta autonomamente;

**OVVERO**

è a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti con cui si trova in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile ed ha formulato l'offerta autonomamente;

**OVVERO**

è a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti \_\_\_\_\_) con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e pur sussistendo tale situazione, questa impresa dichiara di aver formulato l'offerta autonomamente

di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti - ai sensi della legge 241/90 - la facoltà di "accesso agli atti", l'Amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

**OVVERO**

di non autorizzare l'accesso agli atti inerenti le giustificazioni dei prezzi che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale indicando i motivi;

di essere informata, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Nel caso di partecipazione in costituendo raggruppamento o in costituendo consorzio ordinario di concorrenti, la domanda dovrà essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già regolarmente costituito, la domanda deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della mandataria, con allegata copia autentica, rilasciata dal notaio, dell'atto di costituzione di Rti/Consorzio ordinario di concorrenti /GEIE, redatto nella forma minima della scrittura privata autenticata, con le prescrizioni di cui all'art. 48 commi 12 e 13, del D.Lgs. 50/2016, in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo. La domanda può essere sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo;

**In caso di partecipazione dei soggetti di cui agli artt. 47 e 48 del Codice:**

- I consorzi stabili, ex art. 47 del Codice, sono tenuti ad indicare nell'istanza per quali consorziate essi concorrono. Per esse opera il divieto di partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma. Le consorziate esecutrici, unitamente al consorzio, dovranno essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
- In caso di costituendo RTI, l'istanza di partecipazione deve contenere: - l'indicazione delle parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore riunito; - l'impegno, in caso di aggiudicazione, a costituirsi in RTI, indicando l'impresa designata come mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
- In caso di RTI già costituito, l'istanza di partecipazione deve contenere l'indicazione delle parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore riunito, ad essa deve essere allegata, altresì, copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferita alla mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
- In caso di consorzio ordinario si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice, dettate per i raggruppamenti temporanei d'impresa, in particolare l'obbligo di indicare le parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore consorziato. Ciascuna impresa consorziata deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
- In caso di soggetti di cui alle lett. f) e g) del Codice, si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice.

In particolare:

**In caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3 comma 4 quater del D.L. n. 5/2009, occorre allegare:

- copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con indicazione dell'organo comune di rappresentanza;
- dichiarazione sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'organo comune che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
- dichiarazione di cui all'art. 48 comma 4 del Codice.

**In caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica** ai sensi dell'art. 3 comma 4 quater del D.L. n. 5/2009, occorre allegare:

- copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle parti del servizio di cui all'art. 48 comma 4 del Codice.

Qualora il contratto sia redatto con mera firma digitale non autenticata (art. 24 del CAD), il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato con scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

**In caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti**, occorre allegare:

– redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle parti del servizio di cui all'art. 48 comma 4 del Codice;

o in alternativa

copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD. Qualora il contratto sia redatto con mera firma digitale non autenticata (art. 24 del CAD), il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:

- a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzione di capogruppo;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;
- le parti del servizio o fornitura, di cui all'art. 48 comma 4 del Codice, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

### **13.3 Atti relativi al RTI o Consorzio**

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio, già costituiti al momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve inviare e far pervenire all'Amministrazione attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi", copia dell'atto notarile di mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo, ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio. Il mandato collettivo speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate. Qualora il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del consorzio, presentati in fase di partecipazione, non contengano il suddetto impegno, lo stesso dovrà necessariamente essere prodotto, in caso di aggiudicazione, al momento della presentazione dei documenti per la stipula.

In caso di partecipazione di consorzio stabile non iscritto alla CCIAA il concorrente deve inviare e far pervenire all'Amministrazione attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi", copia autentica dell'atto costitutivo e dello Statuto del Consorzio; nel caso in cui le imprese consorziate indicate quali esecutrici non risultino dall'atto costitutivo o dallo Statuto, il concorrente deve inviare e far pervenire all'Amministrazione attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi" copia autentica della delibera dell'organo deliberativo di ogni consorzio indicata quale esecutrice, dalla quale si evinca la volontà di operare esclusivamente in modo congiunto per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni. La mancata produzione di detta documentazione non comporta l'esclusione.

**13.4 DGUE, Documento di Gara Unico Europeo** (approvato dal regolamento di esecuzione UE 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 compilato e firmato digitalmente secondo le modalità di seguito riportate. Il modello di formulario DGUE, adottato con regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 3/16 del 6 gennaio 2016, è stato adattato alle disposizioni della normativa nazionale (Ministero delle Infrastrutture e Trasporti - Linee guida per la

compilazione del modello di formulario del DGUE approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 /01/2016 - G.U. n. 174 del 27 luglio 2016). Il DGUE, ai sensi dell'art. 85 d.lgs. 50/2016, è un'autodichiarazione aggiornata come prova documentale preliminare, in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi, in cui l'operatore economico conferma il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale. L'amministrazione aggiudicatrice può richiedere all'offerente, in qualsiasi momento della procedura, di presentare tutti i certificati e documenti complementari richiesti, o parte di essi, se necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura. Il DGUE dovrà essere **sottoscritto digitalmente**:

- a. dal Rappresentante legale dell'operatore economico;
- b. potrà essere sottoscritto digitalmente anche da procuratori dei legali rappresentanti e, in tal caso, al DGUE dovrà essere allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo;

L'operatore economico che partecipa per proprio conto e che non fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione deve compilare un solo DGUE. L'operatore economico che partecipa per proprio conto ma che fa affidamento sulle capacità di uno o più altri soggetti deve produrre insieme al proprio DGUE un DGUE distinto che riporti le informazioni pertinenti per ciascuno dei soggetti interessati. Nel caso di partecipazione degli operatori economici con le forme previste ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettera d), e), f), g) e dell'art. 46, comma 1, lettera e) del Codice, ciascuno degli operatori economici partecipanti presenta un DGUE distinto (sottoscritto digitalmente dal rispettivo legale rappresentante) recante le informazioni richieste dalle Parti da II a VI. Nel caso di partecipazione dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c) ed all'art. 46, comma 1, lettera f) del Codice, il DGUE è compilato, separatamente, dal consorzio e dalle consorziate esecutrici ivi indicate. Pertanto, nel modello di formulario deve essere indicata la denominazione degli operatori economici facente parte di un consorzio di cui al sopra citato art. 45, comma 2, lettera b) o c) o di una Società di professionisti di cui al sopra citato art. 46, comma 1, lettera f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto. In caso di avvalimento (Parte II, Sezione C) l'operatore economico indica la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avvalimento. Le imprese ausiliarie, compilano e sottoscrivono digitalmente un DGUE distinto con le informazioni richieste dalla Sezione A e B della presente Parte, dalla Parte III, dalla Parte IV (per quanto di competenza) e dalla Parte VI. Resta fermo l'onere delle stazioni appaltanti di verificare il permanere dei requisiti in capo alle imprese ausiliarie nelle successive fasi della procedura, compresa la fase di esecuzione del contratto.

**Il DGUE deve essere firmato digitalmente da ciascun soggetto competente alla compilazione.**

**N.B. In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le attestazioni di cui all'art. 80 commi 1 e 2 del Codice (DGUE Parte III lett. A) devono essere riferite anche ai soggetti di cui al comma 3, che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara.**

**Si precisa infine che:**

- il motivo di esclusione di cui al comma 2, dell'art. 80 del Codice, e la relativa dichiarazione devono essere riferiti a tutti i soggetti che sono sottoposti alla verifica antimafia ai sensi dell'art. 85 del d. lgs. n. 159/2011;
- nel caso in cui nel DGUE siano dichiarate condanne o conflitti di interesse o fattispecie relative a risoluzioni o altre circostanze idonee ad incidere sull'integrità o affidabilità del concorrente (di cui all'art. 80, commi 1 e 5 del Codice) e siano state adottate misure di self cleaning, dovranno essere prodotti tutti i documenti pertinenti (ivi inclusi i provvedimenti di condanna) al fine di consentire alla stazione appaltante ogni opportuna valutazione;
- le cause di esclusione previste dall'art. 80 del Codice non si applicano agli operatori economici sottoposti a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del decreto-

legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356 o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ed affidati ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento.

**13.5 Dichiarazioni sostitutive – firmate digitalmente - rese ai sensi dell'art.38 del DPR 445/2000 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 (ovvero per i concorrenti residenti all'estero secondo la legislazione dello Stato di appartenenza), con le quali il concorrente attesta:**

**A)** di aver preso visione e di accettare, senza riserve o condizioni, tutte le clausole previste nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto; di aver preso visione degli atti e della natura dell'appalto, di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa, che possano aver influito sulla determinazione della propria offerta, e di ogni altro elemento concernente la gara e di accettarli in pieno e senza riserve; di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta; di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta e di tener conto, nell'espletamento del servizio, degli obblighi concernenti tutte le disposizioni di legge in materia;

**B)** di essere a conoscenza e di accettare, l'obbligo di attuare in favore dei propri dipendenti e/o collaboratori condizioni economiche e contrattuali non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, nonché di essere a conoscenza del vincolo per la stazione appaltante di subordinare l'aggiudicazione ed i pagamenti degli acconti e del saldo alla verifica del DURC;

**C)** che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dalla Legge 327/2000 nonché degli obblighi in materia di sicurezza e della condizione di lavoro con particolare riferimento al D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;

**D)** di impegnarsi ad attuare, in favore dei propri dipendenti, condizioni economiche contrattuali non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, ivi compreso il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro e degli obblighi contributivi previdenziali, assistenziali e assicurativi sollevando la stazione appaltante da ogni responsabilità, di qualsiasi tipo, derivante dalla gestione del proprio personale dipendente

**E)** di essere a conoscenza delle norme in materia antimafia di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i., al D.L. 187/2010 e s.m.i. ed al D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.

**F)** di essere a conoscenza e di accettare tutte le norme pattizie contenute nel Protocollo di legalità “Carlo Alberto della Chiesa” **al quale il Comune di Randazzo ha aderito con delibera n. 61 del 11/05/2012 pubblicata e prelevabile sul sito del Comune di Randazzo;**

**G)** di impegnarsi a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ex Legge 136/2010 e s.m.i.;

**H)** l'impegno a comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione intervenuta negli organi societari;

**I)** di non avere nulla a pretendere nei confronti della Stazione Appaltante nell'eventualità in cui per qualsiasi motivo non si dovesse procedere all'affidamento;

**J)** di impegnarsi ad impiegare personale in conformità al Capitolato Speciale d'Appalto;

**K)** di accettare l'eventuale esecuzione anticipata della prestazione sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art.32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016

**L)** di essere a conoscenza dell'obbligo di osservanza del Codice di Comportamento adottato dall'Ente con Deliberazione di G.C. 125 del 08/07 che all'art. 1 comma 3, dispone l'applicazione del Codice anche alle imprese fornitrici di beni e servizi o che realizzano opere in favore del Comune di Randazzo; attesta, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a dipendenti di codesta amministrazione comunale, anche non più in servizio, che negli ultimi tre anni abbiano esercitato poteri istruttori, autoritativi o negoziali per conto dell'amministrazione comunale in procedimenti in cui la controparte sia stata interessata; si impegna altresì a non conferire tali incarichi per l'intera durata del contratto, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 53 comma 16/ter del Dlgs 165/2001

**M)** di impegnarsi a rispettare, ai sensi dell'art. 30 comma 3 del Codice, gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro, stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X. (Ai sensi dell'art. 94 comma 2 del Codice, la Stazione Appaltante può decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui al suddetto articolo.)

**N)** dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità secondo il modello allegato 3.

**O)** Dichiarazione requisiti idoneità professionale

***Le dichiarazioni di cui al presente punto vanno rese e firmate digitalmente anche dalle imprese mandanti e dalle consorziate esecutrici.***

### **13.6 - PASSoe**

#### **Il "PASSoe" viene rilasciato dalla Banca dati AVCPASS.**

Tutti gli operatori economici, italiani o stranieri, interessati a partecipare alla presente procedura di gara, devono obbligatoriamente registrarsi alla banca dati "AVCpass" tenuta dall'Autorità Nazionale Anticorruzione, accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità medesima (Servizi – AVCpass – Accesso riservato all'Operatore economico, secondo le istruzioni ivi contenute) URL: <http://www.avcp.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/AVCpass>. L'operatore economico, dopo la registrazione all'AVCpass, inserirà il "CIG" della presente procedura. AVCpass rilascerà un documento denominato "PASSoe" da inserire nella già menzionata busta "A" contenente la documentazione amministrativa. Nel caso in cui partecipino alla presente procedura operatori economici che, pur avendone la possibilità non risultino essere registrati presso la predetta AVCpass, la Stazione appaltante provvederà, con apposita comunicazione, ad assegnare un termine congruo per l'effettuazione della registrazione medesima e l'integrazione della documentazione amministrativa.

### **13.7 Tutta la Documentazione prevista all'art. 89 del Codice, in caso di avvalimento.**

In particolare, l'operatore economico deve inserire a sistema il contratto di avvalimento, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, **in originale in formato elettronico firmato digitalmente dai contraenti, oppure mediante copia autentica della scansione**

**dell'originale cartaceo rilasciata da notaio o da altro pubblico ufficiale a ciò autorizzato**, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Detto contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente: oggetto e durata; **a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria**; ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.

L'impresa ausiliaria dovrà compilare e produrre un distinto DGUE e firmarlo digitalmente.

Inoltre, dovrà essere inserita a sistema la dichiarazione, firmata digitalmente dall'impresa ausiliaria, con la quale la stessa si obbliga nei confronti del concorrente e della Stazione Appaltante a fornire i requisiti e a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente

#### **14. B - Offerta Tecnica**

Con riferimento alla presente procedura, il concorrente deve inviare e fare pervenire all'Amministrazione un'Offerta Tecnica a pena di esclusione dalla gara, operando attraverso il Sistema secondo la seguente procedura: invio attraverso il Sistema della Relazione Tecnica, sottoscritta con firma digitale, formulata in un documento di max 25 fogli, formato A4, carattere non inferiore a 12, interlinea 1,5.

La relazione dovrà essere composta da un progetto dal quale si rilevino gli elementi organizzativi con cui il concorrente assicurerà il servizio. La stessa dovrà essere predisposta seguendo l'articolazione della griglia di valutazione e contenere ogni elemento utile ai fini dell'attribuzione del punteggio.

In aggiunta a quanto sopra, il concorrente potrà inviare, attraverso l'inserimento nell'apposito spazio del Sistema denominato "eventuale documentazione coperta da riservatezza", una dichiarazione anch'essa sottoscritta digitalmente contenente l'indicazione analitica delle parti dell'offerta coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.

La Relazione Tecnica, sempre a pena di esclusione dalla gara, deve essere sottoscritta con firma digitale:

- in caso di impresa singola, dal suo legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di RTI o di Consorzi ordinari costituiti al momento di presentazione dell'offerta, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa mandataria o il  
Consorzio Ordinario nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di RTI e Consorzi ordinari costituendi, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura di tutte le imprese raggruppande o consorziande o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il Consorzio stesso nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma.

#### **15. C - Offerta Economica**

Il concorrente deve trasmettere – attraverso il sistema - l'offerta economica contenente il prezzo che si è disposti a praticare che dovrà essere inferiore rispetto all'importo a base di gara soggetto a ribasso, pari a € 3,80 a pasto IVA esclusa per un importo complessivo presunto di € 97.143,20 oltre IVA .

L'offerta economica, **a pena di esclusione della gara**, deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, l'offerta

economica , **a pena di esclusione dalla gara**, deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio.

L'offerta non dovrà contenere riserve o condizioni o modifiche anche parziali al Disciplinare di gara e al Capitolato tecnico; non dovrà essere espressa in modo indeterminato o facendo riferimento ad altre offerte proprie o di altri.

Ai sensi dell'art.95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016, in sede di offerta economica il concorrente dovrà indicare

- **costo proprio della manodopera (riferito al singolo pasto)**

- **costi della sicurezza aziendali (riferito al singolo pasto).**

Il numero massimo di cifre decimali previsto per l'offerta economica è pari a 2.

#### **16. Criterio di aggiudicazione: Valutazione dell'offerta tecnica ed economica**

La gara sarà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del Codice, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi di valutazione e le modalità di seguito indicate:

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo
1	Offerta tecnica	70
2	Offerta economica	30
	TOTALE	100

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

#### **16.1 ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE:**

##### **Punteggio massimo attribuibile 70 punti**

Il punteggio verrà attribuito ad ogni singola voce e fisso e invariabile è verrà attribuito a discrezione dei commissari di gara e a loro insindacabile giudizio.

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella seguente e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente precisate.

A	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO CON RIFERIMENTO AI PASTI DA PREPARARE PER IL COMUNE DI RANDAZZO	Punteggio
1	Modalità di svolgimento del servizio: descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti (stoccaggio, preparazione, cottura, mantenimento della temperatura dei pasti, distribuzione, ecc.);	<b>fino a Punti 7</b>
	descrizione dettagliata dei locali del centro di cottura e delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti, specificando la distanza tra lo stesso e il Comune di Randazzo.	<b>fino a Punti 2</b>
	Piano delle pulizie, sanificazione, smaltimento dei rifiuti.	<b>fino a Punti 3</b>
2	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori: saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.	<b>fino a Punti 6</b>
3	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	<b>fino a Punti 2</b>
	Possesso della Certificazione UNI EN 10854:1999 relativa all'autocontrollo HCCP	<b>fino a Punti 2</b>

4	Gestione delle emergenze: saranno valutati le soluzioni proposte dirette in ogni caso a garantire la fornitura dei pasti in caso guasti o criticità verificatisi presso il centro di produzione.	<b>fino a Punti 3</b>
<b>B PIANO DEI TRASPORTI</b>		
1	Piano dei trasporti saranno valutate le modalità di trasporto degli alimenti, con particolare riguardo al mantenimento della temperatura degli alimenti, considerati il numero di addetti, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione del pasto e la consegna ai mezzi di trasporto e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura autorizzato ai terminali di consumo	<b>fino a Punti 4</b>
2	Parco mezzi saranno valutate le caratteristiche tecniche dei mezzi con riguardo ai consumi e all'impatto ambientale.	<b>fino a punti 2</b>
3	Distanza tra il Centro di produzione dei pasti della ditta e il Comune di Randazzo	<b>Da 0 a 10</b> Fino a 20 KM punti 10 Da 21 a 25 KM punti 5 Oltre 25 KM 0 punti
<b>C PERCENTUALE PRODOTTI BIOLOGICI PROPOSTI E DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTO.</b>		
1	Sarà valutata mediante <b>l'attribuzione del punteggio predeterminato</b> al numero di prodotti alimentari di produzione biologica.	<b>da 0 a 4 punti:</b> il massimo punteggio verrà attribuito ai concorrenti che proporranno l'utilizzo fino a 10 prodotti biologici; agli altri il punteggio verrà assegnato con la seguente formula: prodotti proposti dal concorrente*4/10
2	Sarà valutata mediante <b>l'attribuzione del punteggio predeterminato</b> al numero di prodotti alimentari di produzione a marchio IGP – DOP; allegare l'elenco dei prodotti proposti, specificando per ogni alimento la categoria (IGP-DOP) e tutti gli elementi utili per l'identificazione del prodotto.	<b>Da 0 a 6 punti :</b> il massimo punteggio verrà attribuito ai concorrenti che proporranno l'utilizzo fino a 30 prodotti DOP-IGP; agli altri il punteggio verrà assegnato con la seguente formula: prodotti offerti dal concorrente*8/30
<b>D PERSONALE</b>		
1	Personale adibito alla produzione dei pasti nel Centro di cottura alla data di presentazione dell'offerta: la valutazione sarà effettuata sulla base della descrizione del personale impiegato presso il centro di cottura con l'indicazione dell'organico ed il livello di professionalità, le mansioni specifiche, il tipo di rapporto di lavoro e l'anzianità di servizio. Il Comune si riserva di verificare quanto riportato mediante la richiesta di documentazione.	<b>Da 0 a 5 punti</b>
<b>E SERVIZI MIGLIORATIVI</b>		
	Numero di pasti, da non computare nella fornitura e quindi a carico del concorrente, messi a disposizione degli Istituti Scolastici per far fronte a particolari esigenze di carattere sociale (famiglie che versano in situazione di disagio economico):	<b>da 0 a 8 punti:</b> il massimo punteggio verrà attribuito ai concorrenti che metteranno a disposizione 150 pasti; agli altri il punteggio verrà assegnato con la seguente formula: pasti offerti dal concorrente*8/150
	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	<b>fino a Punti 3</b>
	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc	<b>fino a Punti 3</b>

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

**C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)**

n = numero totale dei requisiti

**W<sub>i</sub>** = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)<sub>i</sub> coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

**Σ<sub>n</sub>** = sommatoria

per quanto riguarda gli **elementi di valutazione di natura qualitativa** (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero ad uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno:

<b>GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE</b>	<b>VALORE DEL COEFFICIENTE</b>
assente	0
insufficiente	0,20
modesto	0,40
sufficiente	0,50
discreto	0,65
buono	0,80
ottimo	1,00

Rilevata l'importanza per il Comune che il servizio sia eseguito con modalità che garantiscano un elevato livello di qualità, qualora l'offerta tecnica non totalizzi complessivamente il punteggio minimo di almeno 42 punti sui 70 massimi previsti, l'offerta sarà ritenuta insufficiente e pertanto non idonea, con esclusione del concorrente dalla gara, senza procedere all'apertura dell'offerta economica.

## **16.2 OFFERTA ECONOMICA: massimo 30 punti**

La Ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica il prezzo per singolo pasto prodotto e somministrato IVA esclusa, comprensivo del costo inerente tutte le attività e prestazioni poste a carico della Ditta e tutte le attività aggiuntive che la Ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria della fornitura.

Alla offerta che presenta il massimo ribasso percentuale verranno assegnati punti 30, alle altre offerte verrà assegnato un punteggio, rispetto al massimo ribasso, secondo la seguente formula:

$$X_i = (R_i/R_{max}) * 30$$

Dove:

X<sub>i</sub> = punteggio attribuito al concorrente (i) per l'offerta economica;

R<sub>i</sub> = ribasso offerto dal concorrente (i) (importo risultante dal ribasso offerto dal concorrente sul prezzo a base d'asta)

R<sub>max</sub> = ribasso massimo offerto dai concorrenti. (importo risultante dal maggior ribasso offerto sul prezzo a base d'asta)

La Commissione propone l'aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultata congrua.

In caso di parità di punteggio delle offerte risultate economicamente più convenienti, si darà priorità al miglior punteggio ottenuto sull'offerta tecnica. In caso di pareggio sia del punteggio

totale che parziale per entrambi gli elementi, si procederà mediante sorteggio (ex art. 77, comma 2, del R.D. 827/1924).

L'appalto può essere affidato anche in presenza di una sola offerta valida.

Soglia di sbarramento: Saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà all'apertura della loro offerta economica, i concorrenti il cui Progetto Tecnico abbia conseguito un punteggio inferiore a 45/80

### **17. Svolgimento della gara e proposta di aggiudicazione**

Allo scadere del termine di presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto.

La procedura di gara sarà aperta in seduta pubblica come da lettera di invito entro 3 giorni dalla data fissata quale termine di presentazione delle offerte.

La commissione giudicatrice viene nominata, ai sensi dell'art. 77 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Essa viene affiancata in seduta pubblica da un segretario verbalizzante senza diritto di voto.

La Commissione avvia le operazioni di gara e procede, operando attraverso il Sistema, allo svolgimento delle seguenti attività:

- a. la verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate. La tempestività della ricezione delle offerte e che le stesse offerte siano composte di *Documentazione amministrativa*, *Offerta tecnica* e *Offerta economica* (salva, in ogni caso, la verifica del contenuto di ciascun documento presentato) è riscontrata dalla presenza a Sistema delle offerte medesime in quanto le eventuali offerte intempestive ed incomplete (ovvero, manchevoli di una o più parti necessarie ed obbligatorie) non sono accettate dal Sistema medesimo e dunque nessuna offerta è presente a Sistema;
- b. successivamente la Commissione procederà attraverso il Sistema alla apertura delle offerte presentate e, quindi, ad accedere all'area contenente la Documentazione amministrativa di ciascuna singola offerta presentata, mentre le Offerte tecniche e le Offerte economiche resteranno segrete, chiuse/ Documentazione amministrativa e la Commissione procederà alla verifica della presenza dei documenti richiesti ed ivi contenuti.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di mancanza, incompletezza e irregolarità essenziali degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti l'offerta tecnica ed economica, il concorrente verrà invitato a completare o a fornire quanto richiesto entro un termine perentorio non superiore a 10 giorni.

Espletati tutti gli adempimenti amministrativi, la commissione aggiudicatrice, procede allo sblocco, in seduta pubblica, della documentazione Offerta Tecnica delle concorrenti ammesse alla fase successiva della gara, per attestarne e validarne il contenuto. Indi, in una o più sedute riservate, la commissione aggiudicatrice procederà alla valutazione delle offerte tecniche ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui all'apposito paragrafo. In successiva seduta pubblica, la stessa darà lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica, con relativa pubblicazione dei punteggi, e procederà allo sblocco della documentazione Offerta Economica, dando lettura dei relativi ribassi offerti. Sarà, pertanto, formata una graduatoria provvisoria sulla base del punteggio ottenuto dalla somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica

La commissione procede alla proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che ha conseguito il punteggio più alto, ovvero, qualora le offerte dovessero, ai sensi dell'art. 97 comma 3 del Codice, risultare anormalmente basse, sospende la seduta di gara, subordinandola proposta di aggiudicazione all'esito dell'istruttoria, ai sensi degli artt. 97 del Codice, condotta dal RUP con l'ausilio di detta commissione sulla congruità dell'offerta e/o delle offerte anomale. La commissione può comunque richiedere, sentito il RUP, la verifica della congruità delle offerte che appaiano anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 comma 6 del richiamato Codice. L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida. Ai sensi dell'art. 95 comma

12 del Codice, la Stazione Appaltante può comunque decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

Saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura specificate nel Capitolato Tecnico,
- offerte che siano sottoposte a condizione,
- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura,
- offerte incomplete e/o parziali,

Si rammenta, che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci: - comportano sanzioni penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000; - costituiscono causa d'esclusione dalla partecipazione alla presente procedura; - saranno oggetto di comunicazione all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12 e saranno valutate ai sensi dello stesso articolo comma 5, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016; - comportano l'escussione della garanzia provvisoria.

L'Amministrazione si riserva il diritto di

a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, in conformità a quanto previsto dall'articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016;

b) sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;

La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva il diritto di non stipulare motivatamente il Contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione. Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di **180** giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

## **18. Aggiudicazione**

Ai sensi dell'art. 85 del Codice, la Stazione Appaltante prima di aggiudicare la gara, procede alla verifica dei requisiti speciali e generali dichiarati dal concorrente primo classificato

Qualora il possesso dei requisiti richiesti non risulti confermato si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, e ove ne ricorrano i presupposti, alla segnalazione del fatto all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016. E' in facoltà della stazione appaltante chiedere chiarimenti da produrre entro un termine perentorio, non superiore a 10 giorni; nel caso in cui i chiarimenti non vengano presentati entro il termine assegnato o qualora la documentazione prodotta non sia in grado di chiarire quanto richiesto, il concorrente sarà escluso dalla gara.

Successivamente, si procederà agli adempimenti relativi all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 50/2016.

Con specifico provvedimento, l'Amministrazione, previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 33 comma 1 del Codice, procede all'aggiudicazione. L'Amministrazione effettuerà la comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett.

- a) del D.Lgs. n.50/2016. Trova applicazione quanto previsto dall'art. 32, comma 8, D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di riscontro negativo dei controlli, condotti ai sensi del Codice, di decadenza dell'aggiudicazione e/o risoluzione del contratto, l'amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione a favore del concorrente che segue in graduatoria, che sarà tenuto ad accettare entro i termini di validità dell'offerta economica indicati dal bando di gara.

In sede di aggiudicazione, l'impresa affidataria dovrà, unitamente a tutta la documentazione richiesta, presentare nel termine richiesto **cauzione definitiva** ai sensi dell'art. 103 del Codice.

***N.B. Qualora la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del Codice, autorizzasse l'esecuzione anticipata nelle more della stipula contrattuale, la garanzia definitiva dovrà decorrere dalla data di effettivo inizio attività (e non dalla stipula contrattuale).***

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'Amministrazione potrà aggiudicare al concorrente che segue in graduatoria.

Laddove nel termine assegnato la documentazione richiesta non pervenisse o risultasse incompleta o formalmente e sostanzialmente irregolare, l'Amministrazione si riserva di assegnare un termine perentorio scaduto il quale la stessa procederà alla revoca dell'aggiudicazione

### **19. Accesso agli atti all'esito della procedura di gara**

Si evidenzia, preliminarmente, che, fermo restando quanto previsto in materia di accesso agli atti dall'art. 53 D. Lgs. n.50/2016, l'esercizio del diritto di accesso può essere esercitato ai sensi degli artt. 22 e segg. della l. n. 241/1990. Si rappresenta, altresì, che il concorrente è tenuto ad indicare analiticamente nell'Offerta Tecnica le parti delle stesse contenenti segreti tecnici o commerciali, ove presenti, che intenda non rendere accessibile ai terzi. Tale indicazione dovrà essere adeguatamente motivata ed il concorrente dovrà allegare ogni documentazione idonea a comprovare l'esigenza di tutela. Saranno inoltre sottratti all'accesso tutti i dati giudiziari rinvenuti nella documentazione presentata dal Concorrente, nonché le informazioni annotate sul Casellario istituito presso l'A.N.AC.

### **20. Variazioni intervenute durante lo svolgimento della procedura**

Il concorrente e la sua eventuale ausiliaria dovranno comunicare tempestivamente all'Amministrazione le eventuali variazioni alle dichiarazioni contenute nella documentazione amministrativa, evidenziando le variazioni intervenute. Le surrichiamate dichiarazioni in ordine alle variazioni intervenute dovranno essere inviate tramite il Sistema nell' "area comunicazioni" Rimane inteso che al fine di consentire all'Amministrazione di eseguire le prescritte valutazioni ai sensi dell'art. 80 commi 7 e 8, del D. Lgs. 50/2016, unitamente alla comunicazione delle variazioni dovranno essere prodotti tutti i documenti a tal fine necessari. La documentazione di cui sopra dovrà essere presentata, da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio che abbiano subito le dette variazioni.

### **21. Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura/Ufficio Territoriale di Governo della Provincia di Catania della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

In caso di RTI la mandataria si impegna a rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità

### **22. Adempimenti successivi all'aggiudicazione**

Entro il termine di 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, a comprova del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, l'aggiudicatario dovrà presentare la seguente documentazione:

**Garanzia definitiva** nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, ai sensi dell'art. 103 del Codice, sotto forma di **cauzione** o **fideiussione**.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di

ribasso superiore al 20 per cento. Alla garanzia definitiva di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice;

**Comunicazione tracciabilità finanziaria** ai sensi della Legge 136/2010;

**Copia delle polizze assicurative contro i rischi di responsabilità civile** di cui all'art. 9 del Capitolato e sotto elencate all'art. 10.2 del presente Disciplinare, che dovranno essere accompagnate da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del D.P.R. 445/2000;

**L'imposta di bollo** è a carico dell'aggiudicatario se italiano o straniero residente in Italia.

### **23. Informazioni ai candidati ed agli offerenti**

Ai sensi dell'art. 76, comma 5, del Codice, la Stazione appaltante comunicherà d'ufficio immediatamente e comunque entro un termine non superiore a cinque (5) giorni solari:

l'aggiudicazione: all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa nella procedura, a coloro la cui candidatura o offerta

siano state escluse se hanno proposto impugnazione verso l'esclusione o sono in termini per presentare impugnazione, nonché a coloro che hanno impugnato il bando, se tali impugnazioni non siano state respinte con pronuncia giurisdizionale definitiva;

l'esclusione: agli offerenti esclusi;

la decisione di non aggiudicare l'appalto: a tutti i candidati;

la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario: ai soggetti di cui all'art. 76, comma 5, lettera a) del Codice.

Le comunicazioni di cui sopra sono fatte mediante posta elettronica certificata (PEC) in caso di operatori economici italiani o stranieri residenti in Italia ovvero mediante posta elettronica ordinaria con ricevuta di ritorno o fax in caso di operatori economici stranieri. Ciascun operatore economico s'impegna a comunicare tempestivamente eventuali variazioni al domicilio eletto. Le predette comunicazioni sostituiscono qualunque altra forma di notifica da parte della Stazione appaltante; dal momento della comunicazione decorrono i termini utili per esperire i rimedi di tutela previsti dalla vigente normativa.

La presentazione delle offerte, la richiesta di documentazione e l'aggiudicazione della procedura non vincolano la Stazione appaltante né sono costitutive di diritti in capo agli operatori economici a cui non spetterà alcun rimborso per la partecipazione alla procedura. In virtù dei poteri di autotutela, la Stazione appaltante si riserva di sospendere, revocare, annullare l'intera procedura in qualsiasi fase della stessa, anche successiva all'aggiudicazione.

### **24. Trattamento dei dati**

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

a) i dati inseriti nelle buste "A", "B" e "C" vengono acquisiti ai fini della partecipazione alla gara ed in particolare ai fini della effettuazione della verifica delle capacità amministrative e tecnico - economica del concorrente all'esecuzione dei servizi nonché per l'aggiudicazione;

b) i dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto ivi compresi gli eventuali adempimenti contabili.

#### **24.1 - Modalità del trattamento dei dati**

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi e temporali di volta in volta individuati.

#### **24.2 - Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati**

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione giudicatrice;

- altri Concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara;

- Autorità ove disposto per legge.

#### **24.3 - Diritti del concorrente interessato**

Relativamente ai suddetti dati, il Concorrente gode dei diritti riservatigli, in qualità di interessato, dall'art. 7 del citato D.lgs. 196/03.

Acquisite le suddette informazioni, ai sensi dell'art. 13 del citato D.lgs. 196/03, con la presentazione dell'offerta, il Concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali secondo le modalità indicate precedentemente.

### **25 - Foro competente**

Il foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere tra le parti sarà, in via esclusiva, quello di Catania.



Il Capo Settore  
Dott. Salvatore Salmeri

Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, D. LGS n. 39/93.



# Città di Randazzo

5° Settore Operativo  
Refezione scolastica

---

**ALLEGATO D**  
alla determina n. del

## **COMUNE DI RANDAZZO**

*5° Settore Operativo*

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE  
DEI RISCHI INTERFERENZIALI  
(DUVRI)**

Art.26 comma 3 D.Lgs. n.81 del 9 aprile 2008



# Città di Randazzo

## 5° Settore Operativo Refezione scolastica

DITTA AFFIDATARIA	
Denominazione	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Partita IVA	
Rappresentante legale	

### SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di refezione, erogato tramite il sistema dei pasti pronti per il consumo, preparati nel centro di cottura dell'appaltatore, trasportati e distribuiti nelle scuole, comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- la consegna giornaliera dei pasti presso le scuole.
- il servizio di somministrazione comprende le seguenti mansioni:
  - distribuzione di cibo ai bambini;
  - sistemazione dei tavoli;
  - pulizia dei refettorio;
  - assistenza alla mensa;
  - il servizio di assistenza ai bambini durante il pasto.

Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali di cucina office, dei relativi arredi e suppellettili, nonché degli arredi del locale refettorio impiegando un adeguato numero di addetti. La pulizia dei locali refettorio è a carico della ditta appaltatrice.

### DURATA DELL'APPALTO

L'attività avrà inizio il \_\_\_\_\_ e presumibilmente cesserà il \_\_\_\_\_

### AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso del Comune (aule adibite a refettorio, cucine office, spogliatoi e servizi igienici) situati a Randazzo all'interno dei seguenti plessi scolastici:

#### Plesso

**Madre Teresa di Calcutta** ex Sacro Cuore  
**Cappuccini** (c/o Istituto Santa Giovanna Antida)

#### Ubicazione

Via dei Romano  
Piazza San Benedetto



# Città di Randazzo

## 5° Settore Operativo Refezione scolastica

---

**Giovanni Paolo II**

**Madre Teresa di Calcutta** ex Lombardia

**Via Vittorio Veneto**

**Santa Giovanna Antida**

**Scuola PRIMARIA**

Piazza Loreto

Via dei Romano

Via V. Veneto

Piazza San Benedetto

Via V. Veneto

### **CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE, DELLA SCUOLA E DELLA DITTA APPALTATRICE**

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle scuole sopra indicate.

In essi non vengono svolte attività scolastiche né, tanto meno, attività istituzionali del Comune. Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo, eccezionalmente, il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio o eventuali appaltatori incaricati dall'Ufficio manutenzioni del comune).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), il personale dell'affidatario del servizio (addetti alla somministrazione e assistenti agli alunni), personale comunale adibito a supporto all'assistenza ai pasti.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può essere presente anche il personale scolastico.

### **INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI**

#### **Ingresso pedonale**

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

#### **Ingresso dei veicoli e scarico merci**

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

#### **Impianti**

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

#### **Gestione emergenze**



# Città di Randazzo

## 5° Settore Operativo Refezione scolastica

---

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica.

E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione.

Gli estintori sono sottoposti a regolare verifica e manutenzione periodica.

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

### **Smaltimento rifiuti**

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

### **Barriere architettoniche presenza di ostacoli**

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

### **Superfici bagnate nei luoghi di lavoro**

ante la particolare condizione di fruizione dell'edificio, che si trova strettamente collegato alle aule scolastiche, si rende necessario individuare procedure nonché operare specifiche scelte finalizzate alla esecuzione in sicurezza delle lavorazioni oggetto di ogni singolo appalto, in modo eliminare o limitare al massimo la possibilità che si verifichino interferenze.

In particolare si prescrivono, per il servizio svolto:

#### Preparazione e distribuzione pasti:

- interdizione delle aree di lavoro al fine di impedirne l'accesso ai non addetti ai lavori e la non commistione con persone non autorizzate;
- durante la distribuzione dei pasti la stessa deve essere svolta solo dal personale preposto che provvederà a pulire immediatamente i pavimenti qualora venissero inavvertitamente resi scivolosi previa segnalazione delle aree interessate;



# Città di Randazzo

## 5° Settore Operativo Refezione scolastica

---

- l'accesso ai locali di servizio deve essere esclusivo del personale preparazione pasti, ad esclusione di quello adibito al servizio di pulizia dello stesso che vi accederà esclusivamente ad operazione di preparazione pasti ultimata;
- verificare prima di ogni utilizzo l'integrità delle apparecchiature elettriche ed utilizzarle, qualora possibile, senza l'ausilio di prolunghe elettriche, in modo da limitare il rischio di inciampo;
- nel caso di utilizzo di carrelli manuali per il trasporto dei pasti, prima di transitare nelle aree in cui siano presenti bambini, insegnanti, personale ausiliario, preannunciare la movimentazione. Se necessario.

### Servizio di pulizia:

- interdizione delle aree di lavoro al fine di impedirne l'accesso ai non addetti ai lavori e la non commistione con persone non autorizzate;
- utilizzo di prodotti per la pulizia pavimenti dei tipo antiscivolo con interdizione, fino a completa asciugatura, delle aree trattate;
- scelta di prodotti chimici, a parità di prestazione, meno aggressivi e conformi alla normativa CE;
- interdizione dei locali servizi igienici fino al completamento delle operazioni di pulizia;
- gli interventi di pulizia delle finestre, in particolare quelli eseguiti con ausilio di scale e trabattelli, devono essere realizzati interdicendo l'area di lavoro;
- la pulizia delle porte di accesso interno-esterno deve avvenire interdicendo internamente ed esternamente l'area di lavoro; detta operazione deve essere realizzata occupando non più di una uscita alla volta;
- verificare prima di ogni utilizzo l'integrità delle apparecchiature elettriche ed utilizzarle, qualora possibile, senza l'ausilio di prolunghe di eccessiva lunghezza;
- disponibilità delle schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati;
- la pulizia dei locali deve avvenire interdicendone l'accesso ai non addetti ai lavori fino al completamento delle operazioni.

### **TESSERA DI RICONOSCIMENTO**

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26 comma 8 dei D. Lgs. 81/2008).

### **STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

Allo stato attuale, come emerge dal presente documento, si intravedono rischi piuttosto lievi i cui pericoli potenziali ( pavimenti bagnati) facilmente possono essere sotto controllo ( mediante segnalazione con apposti cartelli) per cui per l'esigua entità gli oneri economici per i costi della sicurezza possono farsi rientrare nel costo del pasto.

**Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche**



# Città di Randazzo

**5° Settore Operativo  
Refezione scolastica**

---

**segnalazioni della ditta appaltatrice o dalla direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.**