

COMUNE DI STIMIGLIANO  
Provincia di Rieti

**DETERMINAZIONE N. 154  
DEL 27.07.2017**



**OGGETTO: AUTORIZZAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DIREZIONE SCOLASTICA COMUNALE.  
APPROVAZIONE CAPITOLATO DI GARA E BANDO. STAZIONE UNICA  
APPALTANTE UNIONE DEI COMUNI DELLA BASSA SABINA.**

Proposta di impegno formulata da:

I ✓ AREA AMMINISTRATIVA

X

## **IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Visto il D. Lgs n. 267 del 18.08.2000;

Vista la legge n. 127/97,

Vista la legge n. 191/98;

Visto il Decreto sindacale n. 05/2017 con cui il dipendente Falcidi Armando veniva nominato

Responsabile del Servizio area amministrativa ;

Visto il Decreto legislativo n. 50/2016 e per quanto applicabili il D lgs n. 81/2008 ed il R.D. n.

827/1924 ;

Ritenuto di dover provvedere ad affidare il servizio di refezione scolastica , con procedura unitaria  
unitamente al Comune di Forano ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D lgs n. 56/2016;

Ritenuto necessario provvedere all'approvazione del Capitolato di appalto e del bando di gara che si compone di n. 25 articoli;

Vista la deliberazione del Consiglio comunale n.02 del 09.01.2015, con cui si aderiva alla costituzione della Stazione unica appaltante presso l'Unione dei Comuni della Bassa Sabina che opera per quanto attiene le gare di appalto quale delega di funzione;

Vista la convenzione disciplinante lo svolgimento delle funzioni della Stazione unica appaltante disciplinata dalla convenzione stipulata tra l'Unione dei Comuni ed i comuni aderenti;

Ritenuto di dover trasmettere la presente al fine di consentire l'espletamento della gara ed autorizzare a contrarre ai sensi dell'art. 192 del TUEL n. 267/2000;

#### DETERMINA

- 1) Di autorizzare a contrarre ai sensi dell'art. 192 del TUEL n. 267/2000, per l'affidamento biennale del servizio del refezione scolastica, con procedura unitaria da parte dei Comuni di Stimigliano e Forano;
- 2) D approvare ai fini dell'espletamento della gara in parola il Capitolato per la procedura negoziata per la gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Forano e Stimigliano e del relativo bando di gara che si allegano alla presente per farne parte integrante e sostanziale;
- 3) Di trasmettere la presente determinazione al Responsabile della Stazione unica appaltante dell'Unione dei Comuni della Bassa Sabina al fine di consentire l'espletamento della procedura negoziale;
- 4) Di dare atto che la presente determinazione diverrà esecutiva ad avvenuta apposizione del visto di copertura finanziaria sul presente atto da parte del Responsabile del Servizio econ. Finanziario

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

(Rag. Falcioli Armando)



## Bando di gara

### Servizi

Direttiva 2014/24/UE

### Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

#### Denominazione e indirizzi

Unione di Comuni della Bassa Sabina in veste di Stazione Unica Appaltante per conto dei Comuni di Forano – Via del Passeggio, 2 02044 Forano CF 00109320572 e Stimigliano – Piazza Roma, 6 02048 Stimigliano 00094130572 persona di contatto: Tel.: +39 0765 576038 E-mail:

Codice NUTS: ITE21

#### Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: <http://www.unionebassasabina.it>

#### Denominazione e indirizzi

Comune

Persona di contatto Unione di Comuni della Bassa Sabina : Tel +39 0765410068 – mail: [servizitecnic@unionebassasabina.it](mailto:servizitecnic@unionebassasabina.it)

Persona di contatto: Comune di Forano iTel.: +39 0765570020-mail: [servizisociali@comune.forano.ri.it](mailto:servizisociali@comune.forano.ri.it)

Persona di contatto: Comune di Stimigliano .: +39 0765576038-mail:

Codice NUTS: ITE21

#### Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: <http://www.unionebassasabina.it>

Indirizzo comune di Forano : <http://comune.forano.ri.it>

Indirizzo comune di Stimigliano : <http://comune.stimigliano.ri.it>

#### Appalto congiunto

Il contratto prevede un appalto congiunto

#### Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: Indirizzo principale: <http://www.unionebassasabina.it>

Indirizzo comune di Forano : <http://comune.forano.ri.it>

Indirizzo comune di Stimigliano : <http://comune.stimigliano.ri.it>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso gli indirizzi sopra indicati

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate al seguente indirizzo:

UNIONE DI COMUNI DELLA BASSA SABINA SERVIZIO SUA - Settore Servizi Tecnici -

Persona di contatto: 0765410068 - int. 8, Settore Servizi Tecnici -

e mail : [servizitecnici@unionebassasabina.it](mailto:servizitecnici@unionebassasabina.it)

E-mail: Codice NUTS: IT21

Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: <http://www.unionebassasabina.it>

Indirizzo comune di Forano : <http://comune.forano.ri.it>

Indirizzo comune di Stimigliano : <http://comune.stimigliano.ri.it>

Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Ente locale

Principali settori di attività

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

Sezione II: Oggetto

L'affidamento in appalto del "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO DEI COMUNI DI FORANO E STIMIGLIANO

Entità dell'appalto

Denominazione:

procedura aperta per l'affidamento in appalto del "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO DEI COMUNI DI FORANO E STIMIGLIANO

Codice CPV principale  
55524000

**Tipo di appalto**  
Servizi

**Breve descrizione:**

L'oggetto dell'appalto è costituito dall'approvvigionamento, preparazione, somministrazione e distribuzione, di pasti per presunti \_\_\_\_\_ pasti annui, vale a dire circa \_\_\_\_\_ per i 2 anni di durata complessiva.  
Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione, la quale si riserva di quantificare per ciascun anno scolastico il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di ristorazione scolastica.

**Valore totale stimato**  
Valore, IVA esclusa: \_\_\_\_\_  
EUR

**Informazioni relative ai lotti**

Questo appalto è suddiviso in lotti: no

**Descrizione**

**Denominazione:**

**Codici CPV supplementari**

**Luogo di esecuzione**

Codice NUTS: IFE21

Luogo principale di esecuzione:

Italia - Lazio - Forano e Stimpigliano (RI)

**Descrizione dell'appalto:**

Il valore complessivo stimato dell'appalto, per i 2 anni di proroga) è pari a € .,00 IVA esclusa, di cui: Oneri complessivi dell'appalto congiunto per la sicurezza (D.U.V.R.I) pari ad € 3.480,00 non soggetti a ribasso. L'importo di un pasto, a base di gara, come di seguito meglio specificato è quantificato in € 3,60 IVA aliquota 4% esclusa soggetto solo a ribasso, comprensivo dei costi DUVRI non soggetti a ribasso incidenti sul singolo pasto.

**Criteri di aggiudicazione**  
Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara

**Tipo di procedura**  
Procedura aperta

Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione

Informazioni relative alla riduzione del numero di soluzioni o di offerte durante la negoziazione o il dialogo

Informazioni sull'asta elettronica

Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)  
L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: no

Informazioni di carattere amministrativo

Publicazione precedente relativa alla stessa procedura

Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione  
Data: 2017  
Ora locale: 12:00

Data stimata di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare

Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:  
Italiano

Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla

propria offerta

Durata in mesi: 6 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

Modalità di apertura delle offerte

Data: \_\_\_\_\_

2017

Ora locale: 10:00

Luogo:

Unione di Comuni della Bassa Sabina - Via Rissole, 31/33

02047 Poggio Mirteto (RI) - Italia

Informazioni relative alle persone ammesse e alla procedura di apertura:

Potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

Sezione VI: Altre informazioni

Informazioni relative alla rinnovabilità

Si tratta di un appalto rinnovabile: sì

Indicare il calendario previsto di pubblicazione dei prossimi avvisi: maggio 2019

La durata dell'appalto per il servizio di refezione scolastica è fissata in 2 (due) anni scolastici: 2017/2018 - 2018/2019, con possibilità di rinnovo contrattuale per pari periodo alle medesime condizioni e patti determinati in sede di aggiudicazione. L'inizio del servizio è regolato dal calendario scolastico regionale o da particolari esigenze del Comuni.

Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici

Informazioni complementari:

Procedure di ricorso

Organismo responsabile delle procedure di ricorso

TRIBUNALE AMMINISTRATIVO REGIONALE DEL Lazio/Roma Italia

Organismo responsabile delle procedure di mediazione

Procedure di ricorso

Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulle  
procedure di ricorso

UNIONE DI COMUNI DELLA BASSA SABINA - STAZIONE UNICA APPALTANTE  
VIA RIOSOLE 31/33 02047 POGGIO MIRRETO ITALIA

Data di spedizione del presente avviso:





## **COMUNE DI STIMIGLIANO PROVINCIA DI RIETI**

### **CAPTOLATO SPECIALE**

per la procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara per l'appalto del servizio di: Servizio di mensa scolastica delle scuole dell'infanzia e primarie, compresi gli insegnanti ed il personale ausiliario preposti all'assistenza, del Comune di Forano e della scuola dell'infanzia del Comune di Stimigliano - periodo 01/09/2017 - 30/06/2019.

### **ART. 1**

### **OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di mensa scolastica delle scuole dell'infanzia e primarie, compresi gli insegnanti ed il personale ausiliario preposti all'assistenza, del Comune di Forano e della scuola dell'infanzia Comune di Stimigliano, compresi gli insegnanti ed il personale ausiliario preposti all'assistenza, per il periodo 01/09/2017 - 30/06/2019.

Il servizio dovrà essere espletato mediante preparazione e cottura dei pasti presso le cucine dei plessi scolastici e la somministrazione degli stessi presso i locali adibiti a refettori allocati nelle sedi delle rispettive Scuole.

Le cucine scolastiche messe a disposizione dai Comuni sono rispondenti alle disposizioni normative in materia di sicurezza ed igiene e hanno l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal S.I.A.N. della ASL RI. Le attrezzature e degli arredi esistenti presso ogni cucina scolastica devono essere indicate in un apposito elenco .

Il servizio comprende:

- l'approvvigionamento; la preparazione, la confezione, la somministrazione e la distribuzione dei pasti, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche;
- la fornitura di diete personalizzate, nell'eventualità che qualche utente presenti delle prescrizioni mediche in merito a particolari patologie;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- la fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli, tovagliette monouso, bicchieri, piatti e posate usa e getta; caraffe, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per il corretto espletamento della somministrazione, tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per il pane, pinze, mestoli e quant'altro necessario), portatoroloni e rotoloni di carta per cucina, pinze, portaspone, assicurandone l'installazione. I materiali devono essere conformi alle vigenti normative;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli, degli utensili e delle attrezzature e dei locali accessori di ristorazione;
- il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie a perdere e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli e all'erogazione del servizio (Es. brocche, cestini per il pane, tovaglie ecc...);
- la gestione dei rifiuti;
- la fornitura degli arredi necessari alla porzionatura, distribuzione e consumo dei pasti degli alunni e degli insegnanti e del personale in servizio; tali arredi dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene e dovranno avere dimensioni idonee per una corretta collocazione e fruizione degli spazi esistenti; nel



## COMUNE DI STIGLIANO PROVINCIA DI RIETI

Il plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a espletare il servizio in modo ottimale e pertanto l'impresa affidataria deve garantire un operatore ogni trenta utenti.

Si richiedono inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

- l'installazione di carrelli termici presso la sede della ristorazione in modo da assicurare in ogni circostanza la completa funzionalità ed il mantenimento dell' idonea temperatura;
- l'installazione di un freezer per il mantenimento dei gelati. La manutenzione e la pulizia del freezer e dei carrelli termici e delle altre attrezzature in dotazione delle cucine sono a carico dell' Impresa Aggudicataria.
- La stampa del menu per le singole scuole servite e per le esigenze dell' Ufficio Comunale preposto;
- La fornitura del materiale di pulizia con annessi carrelli.
- La fornitura di secchi con apertura a pedale.
- La manutenzione delle attrezzature presenti presso le cucine scolastiche.

### ART. 2

#### DURATA DELL' APPALTO

Il presente appalto avrà durata dal 01/09/2017 fino al 30/06/2019.

### ART. 3

#### IMPORTO A BASE D' APPALTO

L'importo base dell'appalto è stabilito in € 3,70 (euro trevirgolasettanta), oltre Iva nella misura di legge, per ogni singolo pasto reso in favore degli alunni ed in € 2,34 in favore del personale insegnante ed ATA ammesso .  
I pasti presunti da preparare e somministrare nel periodo 1 settembre 2017 – 30 giugno 2019 sono così stimati:

A.S. 2017/2018 (dal 1/9/2017 al 30/06/2018):  
mensa scolastica alunni: 39.000  
mensa scolastica insegnanti e personale ATA: 1.350

A.S. 2018/2019 (dal 1/09/2018 al 30/6/2019)  
Retezione scolastica: 39.000  
mensa scolastica insegnanti e personale ATA: 1.700

Spesa presunta complessiva per il periodo 01/09/2017 - 30/06/2019: € 288.600,00, oltre IVA al 4%, di cui € 2.788,00 di oneri per la sicurezza.  
La spesa è finanziata con fondi del Comune di Forano per € \_\_\_\_\_, del Comune di Stigliano per € \_\_\_\_\_ della Regione Lazio e dalle contribuzioni degli utenti.  
Il costo complessivo è calcolato su un numero di pasti presunto, pertanto suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in base al numero effettivo di pasti forniti.



Le stime di cui sopra sono meramente indicative e non impegnano in alcun modo e a nessun titolo i Comuni.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze ed eventualità non prevedibili. Il Comune non garantisce il regolare funzionamento della mensa in caso di sciopero o di altri eventi che causino l'interruzione del servizio, come la mancanza di acqua, o della normale attività scolastica. Il numero dei pasti potrà essere modificato su richiesta delle Amministrazioni comunali sia per esigenze organizzative che per motivi indipendenti dalla loro volontà. I Comuni si impegnano a pagare il corrispettivo per i pasti effettivamente consumati.

**ART. 4**  
**MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e con le modalità indicate nella lettera d'invito.

**ART. 5**  
**TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole materne e elementari statali, dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita per il Comune di Forano e per il Comune di Stimigliano dagli alunni delle scuole materne statali, dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita e dal personale operante presso i plessi scolastici.

**ART. 6**  
**MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

I pasti dovranno essere distribuiti nei giorni e all'orario comunicati dall'Amministrazione comunale per i plessi scolastici del proprio territorio, in contenitori sterili, nelle quantità previste dalla tabella dietetica, e nei locali scolastici all'uso destinati.

Il numero dei pasti sarà desunto dalle presenze a mensa che l'appaltatore provvederà giornalmente a rilevare presso la scuola comunicandole periodicamente alle singole amministrazioni comunali.

La preparazione e la somministrazione dei pasti deve essere effettuata dal gestore con proprio personale dipendente, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo, nelle cucine delle singole scuole.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità degli ingredienti, alla conservazione, alla confezione, alla somministrazione dei cibi, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale utilizzato dal gestore in merito a quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.

La ditta fornisce a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La ditta appaltatrice si obbliga a svolgere il servizio con personale numericamente adeguato.

**COMUNE DI STIMIGLIANO**  
**PROVINCIA DI RIETI**



**ART. 7**

**STANDARDS DI QUALITÀ E TRASPARENZA DEL SERVIZIO**

Gli standards di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato. Tali standards sono da considerarsi minimi; essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dagli Enti.

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di essalatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Il Comune si riferisce alla normativa igienica sul controllo ufficiale e sull'autocollaborazione (D.P.R. 327/80, D.Lgs. 123/93 e 155/97) nonché agli obiettivi indicati dal Regolamento comunitario 178/2002 che estende l'autocollaborazione all'intera filiera agroalimentare al fine di favorire il collegamento tra i singoli sistemi di autocollaborazione aziendali, compresi quindi i sub fornitori e di garantire la rintracciabilità dei prodotti, dei flussi materiali e delle responsabilità.

Il Comune richiede pertanto la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente all'aggiudicatario hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da **Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**, i Comuni non intendono utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica in riferimento ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia e che qui si intendono tutte richiamate.

Contestualmente all'inizio del contratto l'Impresa Appaltatrice deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle Aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc....

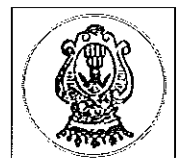
Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare ai Comuni.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del Responsabile del Servizio.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 68 del 25.02.2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000).

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

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia. L'I.A. 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 (D.L.vo n. 155/97).  
L'I.A. dovrà inoltre, su richiesta della Commissione mensa, permettere ai suoi componenti la consumazione gratuita dei pasti somministrati agli alunni, nella misura di n° 2 a settimana per ciascuna delle sedi della mensa scolastica.

#### **ART. 8**

#### **COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO**

I pasti dovranno essere preparati e cotti dalla ditta con il sistema tradizionale. Sono vietati **cibi precotti o precucinati.**

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

Il pasto dovrà essere composto da: acqua oligominerale naturale; un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane del tipo rosetta; frutta fresca e/o yogurt alla frutta e dovrà essere corrispondente al menù predisposto all'inizio di ogni anno scolastico dal competente Dipartimento dell'ASL. RI La ditta ha l'obbligo, qualora richiesto, di integrare il menù giornaliero con cibi per commensali a regime dietetico o per utenti con allergie alimentari. E' vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne che per il pesce e di prodotti fuori stagione richiesti dal menù. E' vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
  - congelare il pane;
  - scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, bensì in frigo;
  - fornire a tavola prodotti in scatola;
  - effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
  - preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
  - effettuare la precottura;
  - friggere gli alimenti;
  - usare dadi o estratti per brodi o minestre. Se necessario, usare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
  - usare ortaggi a bulbo germogliati;
  - usare frutta con tracce di appassimento o non matura;
  - usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
  - utilizzare come base per la preparazione di pasti "fondi" di cottura ottenuti da soffritti;
  - utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menù.
- Devono essere usati i seguenti prodotti:
- carne di produzione e macellazione italiana non surgelata recante il marchio di I qualità;
  - uova del tipo "extra", contrassegnate da data di scadenza, da conservarsi in frigorifero;
  - conserve di pomodoro o di pelati o di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
  - pasta di semola di grano duro;

## **COMUNE DI STIMIGLIANO PROVINCIA DI RIETI**



- formaggi aventi contenuto di calcio più elevato, alternando quelli freschi con quelli a media e lunga stagionatura;
  - il formaggio grattugiato deve essere il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano, con esclusione di altri formaggi;
  - olio extra vergine di olive di marche note.
- Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, va utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

### **ART. 9**

#### **DIETE PERSONALIZZATE**

L'1.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio ASL, che, individua il regime dietetico personalizzato necessario, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo e ne comunica la richiesta e le modalità al Comune.

Il Comune successivamente darà comunicazione all'1.A. del numero e delle tipologie delle diete.

Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi personalizzati richiesti per motivazioni etico-religiose, stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.

L'1.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dall'ASL e dal Comune.

### **ART. 10**

#### **DIETE DI TRANSIZIONE**

Le diete di transizione vengono direttamente ordinate dalla scuola e sono accettate dall'1.A. senza formale istanza del Comune.

L'1.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, un secondo piatto (petto di pollo) o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

### **ART. 11**

#### **INFORMAZIONE AI COMMENSALI**

L'1.A. è tenuta ad affiggere giornalmente nei locali di consumo dei pasti su appositi pannelli forniti dall'1.A. il menu del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati, congelati ecc...

### **ART. 12**

#### **DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e s.m.i., al D.Lgs



n. 155 del 26.05.97, al D.Lgs. n.156 del 26.05.97 e 852/2004 nonché a quanto previsto dal Regolamento di Igiene dell'Ente locale proprietario della mensa e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

L'I.A. deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a far rispettare in ogni struttura produttiva e al proprio personale ai sensi del D.Lgs. 852/2004.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

L'I.A. provvederà a posizionare armadi nel refettorio per conservare materiale a perdere, chiusi a chiave, e ad aggiornare le schede indicanti il contenuto degli armadi.

### **ART.13**

#### **PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI DI RISTORAZIONE**

L'I.A. dovrà garantire la pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettorio presso le Scuole Elementari e Materne.

L'I.A. è inoltre competente per quanto riguarda i compiti di cui all'art. 1 ed, in particolare all'I.A. spetta lo sbarazzo, la pulizia, e la sanificazione dei tavoli, degli utensili e delle attrezzature utilizzate per il servizio.

### **ART. 14**

#### **RIFIUTI**

Tutti i residui provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti nei rifiuti a cura dell'I.A. in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari della sede di ristorazione (lavandini, canaline di scarico ecc..)

Qualora si verificassero, nella sede di ristorazione, otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

Contentori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio devono essere forniti dall'I.A. alla sede di ristorazione.

### **ART. 15**

#### **PERSONALE**

L'I.A. ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero di 1 ogni trenta utenti e comunque in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio.

Tutto il personale dovrà risultare in regola con le vigenti normative in materia contrattuale, previdenziale, assicurativa.

La Ditta affidataria dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza e salute del lavoro (D.Lgs. 626/94 e s.m.i.).

L'I.A. dovrà inoltre designare un referente per i contatti necessari da parte del Comune.

### **ART. 16**



## **COMUNE DI STIGGLIANO**

### **PROVINCIA DI RIETI**

#### **RESPONSABILITA'**

L'1.A. è diretta responsabile ad ogni fine ed effetto di ogni qualsiasi danno o pericolo di danno che derivi a cose e persone dalla gestione del servizio ricevuto in concessione e dichiara fin d'ora di manlevare sotto ogni profilo ed aspetto il Comune da qualsiasi responsabilità verso persone e cose al titolo di cui sopra.

#### **ART. 17**

#### **ASSICURAZIONE**

L'1.A. assume l'obbligo di dotarsi di apposita, adeguata, garante polizza assicurativa R.C. per il servizio avuto in affidamento, rispondendo direttamente verso il Comune per gli eventuali danni arrecati a persone o cose.

L'aggiudicatario, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, ed eventuali proroghe, un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di: 1. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT); per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale ed i bambini utenti del servizio nonché gli accompagnatori ed eventuali altri prestatori d'opera) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00 per sinistro; Euro 3.000.000,00 per persona, Euro 3.000.000,00 per danni a cose. 2. Responsabilità civile verso prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa o eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00 per infortunio e Euro 3.000.000,00 per persona. 3. Infortuni per il personale ed i bambini. Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore ad Euro 50.000,00 in caso di morte, ad Euro 50.000,00 in caso di invalidità permanente e ad Euro 2.000,00 per le spese mediche e farmaceutiche. L'Amministrazione Comunale sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'aggiudicatario. Copia delle polizze dovranno essere presentate all'Amministrazione anteriormente alla stipulazione del contratto.

#### **ART. 18**

#### **MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

L'1.A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D.Lgs 852/2004 e ogni sua successiva revisione.

L'1.A. deve prevedere due analisi microbiologiche su alimenti cotti, crudi, tamponi sulle attrezzature e sul personale.

#### **ART. 19**

#### **VIGILIANZA E CONTROLLO**

L'1.A. è impegnata a svolgere il servizio appaltato in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato, al contratto e alla documentazione allegata che ne costituisce parte integrante e sostanziale.





## **COMUNE DI STIGLIANO** **PROVINCIA DI RIETI**

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo stabilite dal Comune e poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo, e a porre in essere le indicazioni del Comune formulate per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti Servizi dell'ASL territoriale
- il personale incaricato dal Comune.
- le strutture specializzate incaricate dal Comune.
- il comitato mensa e/o eventuali commissioni mensa, debitamente autorizzate dal Comune che possono effettuare visite e controlli presso le cucine e presso la sede di consumo dei pasti.

### **ART. 20** **'PENALITA'**

Se durante lo svolgimento del Servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente contratto, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata somministrazione di interi pasti regolarmente prenotati con i buoni di consegna nei giorni e nell'ora fissati una penalità di Euro 10,00 a pasto
- in caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati una penalità di Euro 5,00 a pasto;
- in caso fosse variato il menu del giorno senza giustificato motivo, verrà applicata una penalità pari a Euro 500,00.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da formale contestazione scritta dell'inadempienza.

L'I.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

### **ART. 21**

#### **AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione, dal momento in cui viene comunicata, costituisce a tutti gli effetti impegno per l'aggiudicatario, nei limiti e per gli importi specificati nella comunicazione. Successivamente all'esecutività dell'atto di aggiudicazione, si addiverrà alla stipulazione del formale contratto ed a tutti gli obblighi inerenti e conseguenti.

### **ART. 22** **REVOCA**

In caso di accertate, gravi e reiterate violazioni o inadempienze delle obbligazioni assunte dalla Ditta affidataria, il Comune di Poggio Mirteto ha facoltà di revocare, previo avviso di quindici giorni, l'affidamento di che trattasi, con riserva di ogni ulteriore diritto, ragione ed azione per il risarcimento dei danni.



**COMUNE DI STIMIGLIANO**  
**PROVINCIA DI RIETI**

**ART. 23**

**PAGAMENTI E OBBLIGO DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il contratto d'appalto del servizio, a pena di nullità assoluta, dovrà contenere un'apposita clausola con la quale l'I.A. assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n° 136 del 2010.

Il contratto dovrà essere munito altresì della clausola risolutiva espressa da attivarsi in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane s.p.a.

Il pagamento dei pasti regolarmente forniti avverrà su presentazione di fatture mensili, corredate dalle documentazioni relative ai pasti effettivamente consegnati.

Il pagamento avverrà nel termine di 60 giorni dalla data della loro presentazione. La presente condizione dovrà essere espressamente sottoscritta nel contratto di affidamento del servizio, a norma dell'articolo 1341 del c.c.

Le fatture dovranno esporre il numero complessivo dei pasti forniti nel corso del mese, precisando il numero dei pasti erogati a favore degli alunni distinti per plesso, il numero dei pasti a favore degli insegnanti e quello a favore dell'altro personale in servizio regolarmente autorizzato.

**ART. 24**

**SPESE**

Qualsiasi spesa inerente al contratto o a questo consequenziale sarà a carico dell'I.A. La stessa inoltre assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e le tasse relative al contratto di che trattasi.

**ART. 25**

**NORME FINALI**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.