

PROTOTIPO DI BANDO E CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PREMESSA

I principali punti innovativi del presente capitolato sono:

1. inserimento in maniera sistematica degli aspetti di sostenibilità ambientale della filiera agroalimentare attraverso gli acquisti pubblici ecologici;
2. obbligo dell’appaltatore di impegnarsi in accordo con l’Ente, di recuperare il cibo non somministrato e destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 “*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*”. (GU n.202 del 30-8-2016);
3. destinazione degli avanzi di cibo all’alimentazione di animali da compagnia al fine di ottemperare a quanto previsto dal d.lgs. 22/1997 così come modificato dalla legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su g.u. n° 189 del 13/8/2002 – art. 8.;
4. promozione dei criteri ispirati alla valorizzazione del lavoro, alla tutela dell’utenza, alla sostenibilità dei processi che costituiscono parte integrante del servizio ristorazione delle mense.

RIFERIMENTI NORMATIVI

L’esecuzione del presente capitolato speciale d’appalto è regolata da:

- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- **Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011, D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);**
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare;
- Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
- Disposizioni del D. Lgs. n. 81 del 2008 “Attuazione dell’art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” e s.m.i.;
- Disposizioni del D. Lgs. n. 196 del 2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e s.m.i.;
-

Ciascun ente che faccia uso del bando e capitolato tipo potrà valutare adattamenti rispetto ai criteri inseriti come premianti, mentre si chiede di mantenere coerenza con i criteri inseriti nella documentazione tipo come specifiche tecniche e clausole di esecuzione (facilmente rintracciabili poiché riportati in carattere verde).

Tutte le parti generali del capitolato che riguardano la descrizione del servizio e gli elementi di tipo economico ed amministrativo hanno carattere esemplificativo e possono essere rimodulati per rispondere alle effettive esigenze dell'ente.

Le stazioni appaltanti che affidano un servizio diverso da quello delle ristorazione scolastica dovranno valutare necessità di un ulteriore adattamento.

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale	 fondazione ecosistemi	Data documento 06/03/2017	PAGINA 2
--	--	------------------------------	-------------

**PROTOTIPO DI CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

SOMMARIO

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
Art.2 - DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO	4
Art.3 - VALORE DEL CONTRATTO	4
Art.4 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	4
Art.5 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI, CONFEZIONAMENTO E PORZIONI	5
Art.6 –LOCALI, MACCHINE E ATTREZZATURE	7
ART. 7 SOPRALLUOGO PRELIMINARE	7
ART. 8 MANUTENZIONI	7
ART. 9 VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI	8
ART. 10 RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE	8
Art. 11 CARATTERISTICHE MINIME DELLE DERRATE ALIMENTARI	8
Art.12 CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE NON ALIMENTARI	10
Art. 13 MENU'	10
ART.14 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME	12
ART.15 - TRASPORTI	12
ART.16 – IMBALLAGGI	12
Art.17 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI	12
Art.18 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	13
ART. 19 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI	13
Art.20 - RACCOLTA DIFFERENZIATA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	13
ART. 21 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA	14
ART. 22 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE DELL'ENTE	14
ART. 23 – PERSONALE	14
ART. 24 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	15
ART. 25 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO	16
ART. 26 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO	16
Art.27 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI	16
ART. 28 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	17
Art.29 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI	17
Art. 30 - CORRISPETTIVI	17
ART. 31 - CAUZIONI	18
Art. 32 - PENALITA'	19
ART. 33 PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	19
ART. 34 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE	20
ART. 35 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RISOLUZIONE DELL'APPALTO	20
ART. 36 - ESECUZIONE IN DANNO	21
ART. 37 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO	21
ART. 38 - RECESSO	21
ART. 39 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	21
ART. 40 –CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI	22

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione dei pasti presso la cucina messa a disposizione dal concorrente, il trasporto e la somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente avente diritto.
.....
.....
2. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza delle linee guida e delle tabelle merceologiche e dietetiche della ASL territorialmente competente, che anche se non materialmente allegate, costituiscono parte integrante del presente Capitolato.
.....
.....
3. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n.102 del 3 maggio 2013).

Art.2 - DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà la durata di XXXXXXXX

Il servizio avrà decorrenza dalla data presunta del XXXXX

Art.3 - VALORE DEL CONTRATTO

Il numero presunto dei pasti da fornire per anno scolastico è di n. xxx unità,

Il prezzo unitario (costo del pasto) è stabilito in xxx,- esclusa I.V.A. – onnicomprensivo, di cui € ___ per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso. All'importo unitario sarà applicata l'I. V .A. nella misura di legge.

L'importo presunto dell'appalto è stabilito in xxx.

Art.4 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore ha l'obbligo di:

- a) utilizzare l'apposito centro cottura situato presso xxx;
- b) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso o impegno a produrle entro e non oltre la data indicata al punto a) del presente

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 4
--	---	------------	-------------

articolo;

- c) elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia all'Ente xxx entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata all'Ente xxx;
- d) osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità di ogni alimento;
- e) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dall'allegato 1 al presente capitolato;
- f) provvedere all'acquisto del materiale per la pulizia e la disinfezione;
- g) utilizzare, per la preparazione dei pasti, derrate alimentari con confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Non possono essere utilizzati alimenti O.G.M.
- h) osservare il menù-tipo diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera estate, alternando settimanalmente quattro variazioni e concordando con le scuole le variazioni del menù tipo con l'accordo dell'autorità sanitaria competente. Il menù è presentato dalla Ditta in sede di gara e deve essere approvato dai competenti servizi ASL. La Ditta dovrà rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra la Comitato Mensa e il Medico Nutrizionista ASL, in pendenza di contratto;
- i) **impegnarsi ad adottare soluzioni per la riduzione degli impatti ambientali del servizio per tutta la durata del contratto valutando la messa a punto e l'implementazione di idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi.**

.....
.....

Art.5 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI, CONFEZIONAMENTO E PORZIONI

La preparazione e cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legame caldo, con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nel centro cottura indicato in sede di offerta e nel contratto che sarà stipulato tra codesta amministrazione e la ditta aggiudicataria.

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 1, e rispettare le relative grammature previste in allegato alle Tabelle dietetiche.

I cibi devono essere serviti a una temperatura ottimale, secondo gli orari stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

L'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti dalla Direzione scolastica.

Gli orari stabiliti come sopra dovranno essere trasmessi all'ufficio preposto dell'Ente, entro otto giorni dall'inizio del servizio. Eventuali variazioni in corso d'anno dovranno essere comunicate entro il primo giorno ferialo successivo.

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

Ai fini della riduzione della produzione dei rifiuti e degli sprechi, si richiede alla ditta di evitare l'utilizzo di confezionamenti individuali per le porzioni di pane e frutta. La stazione appaltante faciliterà eventuali contatti con la ASL competente per assicurare che le soluzioni proposte non presentino criticità dal punto di vista igienico-sanitario e siano accolte favorevolmente da utenti, genitori ed insegnanti.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura.

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

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.283 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.327 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti:

- la verdura deve essere pulita 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. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente, le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura.
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- 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. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura della confezione;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso scomparto frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- le uova pastorizzate una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;

- usare esclusivamente sale marino iodato;
- non utilizzare "preparati" per purè o dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- per le operazioni di impanatura a base di latte e uova usare solo uova pastorizzate;
- per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito non appena l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato;
- osservare le grammature degli alimenti approvate dalla ASL.

Art.6 –LOCALI, MACCHINE E ATTREZZATURE

L'Ente mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

.....
 Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stesso. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato. Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicati tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il criterio sotto riportato va inserito solo nel caso in cui l'appalto preveda che la ditta si occupi dell'installazione di elettrodomestici.

La Ditta deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta. In caso di utilizzo di apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, dovrà essere fornita la documentazione tecnica rilevante contenente i consumi energetici delle apparecchiature. **Potrà quindi essere assegnato un punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico.**

ART. 7 SOPRALLUOGO PRELIMINARE

L'appaltatore può visionare ed esaminare preventivamente locali, macchine, attrezzature ed arredi in modo da prendere coscienza di tutte le informazioni necessarie alla preparazione dell'offerta, a tal fine può contattare il competente servizio gestione mense e alloggi - ufficio ristorazione dell'Ente, da

ART. 8 MANUTENZIONI

E' attribuito all'appaltatore l'onere della manutenzione preventiva, correttiva, programmata e di urgenza per macchine, attrezzature ed arredi in dotazione, incluso impianti di raffreddamento e celle frigorifere. Per quanto concerne i locali delle mense, sono a carico dell'appaltatore unicamente le ordinarie attività di manutenzione delle strutture (a titolo esemplificativo e non esaustivo: manutenzioni presidi antincendio,

disinfestazione, sostituzione vetri rotti, sostituzione corpi illuminanti, sostituzione piastrelle, imbiancatura pareti, ostruzioni idrauliche/fognarie, ecc.).

Tutte le attività di manutenzione devono essere registrate nelle modalità di legge e/o come previsto dal committente. L'appaltatore non potrà apportare modifiche a locali, impianti, macchine, attrezzature ed arredi in dotazione, se non previa autorizzazione scritta da parte dell'Ente, ne' potrà richiedere alcun compenso per quanto eseguito.

ART. 9 VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

In qualunque momento, su richiesta della Stazione appaltante ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio ed in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di danni cagionati direttamente o indirettamente agli immobili/impianti/attrezzature/arredi per qualunque causa procurati, l'Impresa aggiudicataria provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di mancato funzionamento o danneggiamento o di furto sono a totale carico dell'appaltatore, che deve provvedervi direttamente entro 20 (venti) giorni dalla data del riscontro. Le eventuali sostituzioni o reintegri devono essere effettuati con beni che abbiano un livello di qualità e funzionalità almeno uguale a quelli preesistenti.

Trascorsi tali termini, in caso di inadempienza, la Stazione appaltante provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all'appaltatore, ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali. L'appaltatore si obbliga, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante, a:

- non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali,
- non apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti;
- non sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche.

ART. 10 RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Alla cessazione del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante, previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto tranne il normale deperimento d'uso.

I beni e le attrezzature dovranno essere consegnate alla Stazione appaltante in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati interamente all'appaltatore; in tal caso la Stazione appaltante si riserva di avvalersi della cauzione prestata. Alla scadenza del contratto, o in caso di interruzione anticipata dello stesso, per qualsiasi causa, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà della Stazione appaltante.

Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente autorizzato dalla Stazione appaltante. Nel caso di revoca o recesso dal contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte della Stazione appaltante, che non derivino da responsabilità dell'appaltatore, ma da motivi funzionali o per motivi di budget, fatte salve le conseguenze di legge, si riserva la facoltà di divenire proprietaria di eventuali migliorie eseguite dall'appaltatore relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna.

Art. 11 CARATTERISTICHE MINIME DELLE DERRATE ALIMENTARI

Sono di seguito elencate le caratteristiche minime che dovranno possedere gli alimenti somministrati nell'ambito del servizio di ristorazione.

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 8
--	---	------------	-------------

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le *uova*, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. E’ comunque previsto il rispetto del calendario di stagionalità fornito in allegato.

I prodotti ortofrutticoli a deperibilità elevata devono essere a freschezza garantita, almeno per quanto riguarda la quota parte di prodotti non provenienti da agricoltura biologica. Per prodotto a “freschezza garantita” si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni.

La *carne* deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il *pesce* deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il *pesce* somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice pretenderà dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per la distribuzione delle *bevande*, la Ditta dovrà valutare le opzioni che portino ad una riduzione degli imballaggi e della produzione dei rifiuti e presentare alla stazione appaltante le proprie proposte, dichiarando in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare o ridurre i confezionamenti. Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Attenendosi al rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie, sono da valutare la distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato), l'installazione di erogatori di acqua e altre soluzioni che riducano la produzione di rifiuti. La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.

Art.12 CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE NON ALIMENTARI

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio dell'Ente sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri 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.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 13 MENU'

Menù: il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello previsto nel menù predisposto dall'amministrazione nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. L'appaltatore dovrà rendersi disponibile ad accettare le eventuali modifiche del menù concordate, in pendenza di contratto, tra l'Amministrazione, la Direzione Scolastica ed il competente Servizio della ASL. Il

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 10
--	---	------------	--------------

menù deve essere riportato in Tabelle Dietetiche, predisposto con rotazione di 4 settimane e diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera estate (con decorrenza dal 15 aprile), così strutturato:

un primo;

un secondo;

un contorno;

pane;

frutta fresca di stagione (o macedonia);

acqua.

Menù alternativi: la ditta appaltatrice s’impegna, in occasione di uscite didattiche, a garantire la sostituzione del pasto giornaliero con la fornitura di un cestino picnic individuale sempre secondo le indicazioni delle tabelle fornite in sede di gara. In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, previa richiesta da parte delle direzioni didattiche interessate, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione (es. frittelle in occasione del carnevale). L'erogazione di altre pietanze alternative dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione.

Vanno altresì assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali che non richiedono certificazione medica ma la semplice istanza dei genitori. E’ inoltre possibile prevedere, in accordo con la Direzione didattica, la preparazione periodica di un menù multietnico che contempli la preparazione di pietanze tipiche di paesi di provenienza dei bambini stranieri che frequentano la scuola d’infanzia.

Diete in bianco: la ditta appaltatrice si impegna, previa motivata e valutata richiesta delle Direzioni Didattiche, contenente il numero dei pasti, entro le ore 10.00, a fornire un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina di brodo vegetale)

2° piatto: formaggi (tipo grana o mozzarella) o in alternativa prosciutto cotto o prosciutto crudo.

I pasti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

Diete speciali: in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia o malattie metaboliche) comprovate da specifica certificazione medica, in cui sia definito anche il periodo di osservazione della dieta, la ditta appaltatrice si impegna a garantire una dieta speciale personalizzata con un livello di qualità appropriato come quello del menù base e possibilmente con la medesima struttura. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Nelle ipotesi contemplate dal presente comma, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile dell'allergia o dell'intolleranza, o dei suoi derivati, inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; le vivande costituenti la dieta sono preparate e confezionate in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposte in appositi contenitori da collocarsi su un vassoio personalizzato recante il nome del bambino; gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione; il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve adottare tutte le prescrizioni in materia igienico-sanitaria, qualora abbia manipolato altri alimenti; il beneficiario del pasto in argomento deve essere servito sempre per primo.

Variazione menù in situazioni di emergenza: è consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi anomalie al funzionamento degli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione e in situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura meteorologica. Detta variazione dovrà essere individuata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella Dietetica predisposta. La Ditta gestrice dovrà comunque in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

Affissione Menù: è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di affiggere il menù settimanale all’ingresso della scuola d’infanzia in luogo consultabile dai genitori dei bambini frequentanti.

ART.14 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale idoneo e possibilmente separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è opportuno prevedere la separazione tra i diversi alimenti.

ART.15 - TRASPORTI

La Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Veicoli, almeno euro 4
- Vetture ibride
- Veicoli elettrici

L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

ART.16 – IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art.17 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 12
--	---	------------	--------------

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti
- Tutte le eventuali misure intraprese per la riduzione della produzione dei rifiuti (es. riduzione di imballaggi e confezionamenti)

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati (es. depliant, brochure); i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Il Piano dovrà comprendere l'organizzazione di incontri con alunni e genitori.

Art.18 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'impresa appaltatrice dovrà adottare tutte le disposizioni previste dalla normativa in materia osservando in particolare quanto segue:

.....
 L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. I detergenti multiuso destinati alla pulizia degli ambienti interni devono rispettare i criteri previsti dal marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel per quanto riguarda la presenza di ingredienti, sostanze e miscele pericolose (si veda Regolamento CE 2011/383/UE per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea ai detergenti multiuso e ai detergenti per servizi sanitari).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa e dei requisiti indicati.

ART. 19 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Il gestore si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

Art.20 - RACCOLTA DIFFERENZIATA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

La raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuata 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, né 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.

Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 21 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

ART. 22 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE DELL'ENTE

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio, e a mezzo del Servizio igiene, alimenti e nutrizione, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate e ciò sia nel centro di cottura, nei mezzi di trasporto, che nelle scuole allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

L'Appaltatore assume formale obbligo a consentire a personale preposto dalla stazione appaltante, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto degli stessi.

Durante le operazioni di controllo, che saranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

L'Amministrazione si impegna a far pervenire per iscritto alla ditta gestrice eventuali osservazioni e contestazioni rispetto a controlli e verifiche.

ART. 23 – PERSONALE

In materia di personale la ditta appaltatrice dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- a) applicazione a tutto il personale impiegato nel servizio del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge;
- b) garantire adeguata rotazione di tutto il personale tra le varie strutture gestite nel rispetto del CCNL (rif. CCNL comparto Turismo Pubblici esercizi-Ristorazione collettiva- sottoscritto dalle OO.SS Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil e per la parte datoriale Fipe – Angem Confcommercio);

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 14
--	---	------------	--------------

- c) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice e fatto salvo il caso di ditte cooperative;
- d) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace; in relazione al personale destinato all'assistenza nella fornitura dei pasti presso il plesso scolastico, lo stesso non deve essere inferiore a n.1 operatore per n.40 utenti, fermo restando l'eventuale maggior numero garantito in sede di offerta;
- e) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- f) il personale addetto alla preparazione e consegna 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 periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
- g) la ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio competente prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale. Inoltre, ai fini della stipula del contratto e del pagamento dei corrispettivi, dovrà dare assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) tramite il documento unico di regolarità contributiva "DURC";
- h) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a portare avanti il procedimento per la risoluzione del contratto;
- i) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
- j) la ditta appaltatrice è inoltre obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n.81 e successive modifiche e integrazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili;
- k) produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso.

ART. 24 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;

- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi che sovrintenda alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell' Amministrazione.

L'impresa appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare una sede operativa attrezzata (fax e telefono) preposta al coordinamento delle attività gestionali previste che rappresenterà il riferimento ufficiale della ditta per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio dell'ente per tutto l'arco giornaliero nel quale si svolge il servizio ossia dalle ore 8,30 alle ore 15,00.

L'impresa appaltatrice dovrà far pervenire al servizio dell'ente competente, almeno 3 giorni prima dell'inizio del servizio, una comunicazione scritta contenente le seguenti informazioni: indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico; nome del responsabile del servizio; curriculum; mansioni assegnate; indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta; dichiarazione della

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale	 fondazione ecosistemi	Marzo 2017	PAGINA 15
---	--	------------	--------------

ditta appaltatrice inerente l'immediata operatività del suddetto ufficio e relativo responsabile.

ART. 25 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è tenuto al rispetto delle norme igieniche in materia curando l'igiene della propria persona; per tale finalità dovrà essere impiegato materiale igienizzante, sapone disinfettante ed asciugamani monouso.

La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e oneri:

• guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;

• guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;

• 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.

L'Amministrazione dell'ente si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

ART. 26 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato per il servizio deve essere formato professionalmente e periodicamente aggiornato dall'impresa appaltatrice. **L'appaltatore dovrà garantire che, nell'ambito delle attività di informazione, formazione e addestramento cogenti rivolte al proprio personale, siano affrontate in aggiunta anche le seguenti tematiche:**

- Alimentazione e salute
- sicurezza alimentare
- qualità alimentare
- customer satisfaction
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Art.27 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'ente e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'ente, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione da qualsiasi pretesa o molestia.

In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCA a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente l'Ente da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 16
--	---	------------	--------------

I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti:

- R.C.T per sinistro € 2.500.000,00;
- R.C.T per persona € 1.000.000,00;
- R.C.T per danni a cose o animali € 1.000.000,00;
- R.c.a. per sinistro € 2.000.000,00;
- R.c.a. per persona € 1.000.000,00

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

ART. 28 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio da parte dell'appaltatore, per sopravvenute ed imprevedibili cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità contrattuali, se comunicata tempestivamente alla stazione appaltante.

Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione appaltante deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte al successivo art. 26.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

Art.29 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamento vigenti in materia e inerenti l'igiene o aventi comunque attinenza con il servizio in oggetto.

Art. 30 - CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, il corrispettivo del canone determinato sulla base del prezzo unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti durante il mese. L'importo da fatturare sarà comunicato dalla stazione appaltante tramite verbale di stato di avanzamento del servizio sottoscritto dal Direttore di esecuzione del Servizio della Stazione Appaltante e dal Rappresentante della Ditta. In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata un ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, come previsto dall'art. 4 del regolamento di attuazione del Codice dei Contratti.

Il suddetto prezzo unitario del servizio resterà invariato sino a tutto l'anno scolastico 20xx/20xx; successivamente, su richiesta dell'impresa aggiudicataria, sarà sottoposto a revisione secondo quanto stabilito dall'115 del D. Lgs. N. 163/06.

In caso di mancata pubblicazione dei dati di cui all'art. 7 del D. Lgs. 163/2006 il parametro di riferimento

sarà costituito dall'indice F.O.I. (famiglie, operai, impiegati) relativo ai prezzi stimati sui consumi delle famiglie, operai ed impiegati dall'ISTAT.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata a seguito di sottoscrizione del Verbale di stato di avanzamento, dell'emissione di regolare fattura e della verifica della regolarità contabile e contributiva, in conformità a quanto previsto dagli artt. 4 e 6 del Regolamento di attuazione del Codice dei Contratti, con la previsione dell'intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente, previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice, dei buoni pasto erogati dagli uffici comunali e dei prospetti riepilogativi mensili inviati dalle scuole e dalla ditta appaltatrice che dovranno contenere:

1. la totalizzazione generale giornaliera e mensile;
2. timbro e firma del legale rappresentante.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati ed i buoni pasto presentati, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte dell'ente. La richiesta di chiarimenti sospende il termine di liquidazione.

Il canone d'appalto di cui al presente articolo si intende compensativo di tutti gli oneri.

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni contenute nello e 2° comma dell'art. 1664 c.c. ("Onerosità e difficoltà dell'esecuzione").

L'appaltatore ed l'ente si impegnano a valutare, nel corso dell'esecuzione del servizio, eventuali soluzioni migliorative inerenti le modalità di riscontro dei pasti forniti in accordo con le Direzioni Didattiche.

ART. 31 - CAUZIONI

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 75 del D.lgvo 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta.

La cauzione definitiva, da prodursi al momento della sottoscrizione del contratto, viene fissata nella misura del 10% (dieci per cento) ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 163/2006 dell'importo di aggiudicazione dell'appalto, al netto di IVA, calcolato sul numero complessivo presunto dei pasti.

L'importo della garanzia è ridotto del 50%, ai sensi dell'art. 75 c. 7 del D.Lgs. 163/06, 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 ISO 9000.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo a seguito di verifica sulla regolare esecuzione del servizio.

In caso di riunioni di concorrenti, la garanzia fideiussoria è presentata, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale.

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'Appaltatore, prelevandone l'importo dal canone d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo

soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 32 - PENALITA'

L'impresa appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso.

Ove disattenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una sanzione pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione commessa da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 5.000,00, con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestato, salvo quanto previsto dal presente capitolato in caso di recidiva.

L'Amministrazione, previa contestazione all'impresa appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- qualità delle derrate non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, chimico, parassitologico;
- qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione;
- qualità dei pasti e razione non confacente a quanto descritto negli all. X (Grammature e tabelle merceologiche);
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- mancato rispetto del programma e modalità di pulizia e sanificazione;
- ritardo nella consegna dei pasti nel plesso rispetto agli orari e ai tempi previsti nel presente capitolato;
- anticipo nella consegna dei pasti rispetto al termine stabilito nel presente capitolato.

LE SANZIONI PREVISTE SONO LE SEGUENTI:

.....
.....
L'applicazione di penalità è preceduta da preliminare contestazione scritta dell'addebito, con facoltà per l'impresa di inviare controdeduzioni e/o chiarimenti, entro dieci giorni successivi al ricevimento della contestazione. In mancanza la contestazione si intende tacitamente accettata. In caso di giustificazioni e/o controdeduzioni ritenute non congrue o insufficienti, il Dirigente competente provvederà all'applicazione della penale con proprio provvedimento.

L'Ente procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Ente per le violazioni contrattuali.

Sono altresì applicate le sanzioni previste dall'art. 6 del Regolamento di Attuazione del Codice dei Contratti.

ART. 33 PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) o tramite verifica telematica nel caso che l'Ente si doti di rilevazione automatica tramite badge, e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 19
--	---	------------	--------------

Si stabilisce sin d'ora che l'Ente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010, Regolamento di esecuzione e attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, secondo quanto stabilito dall'art. 4 c. 3 del Regolamento, previa regolarità del DURC.

ART. 34 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Non è ammesso dalle parti il ricorso all'arbitrato. Eventuali controversie che dovessero insorgere in ordine all'esecuzione del servizio ed all'applicazione delle norme del presente capitolato tra l'Appaltatore e l'Ente, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice.

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'appaltatore è il foro di XXX in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del c.c.

ART. 35 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RISOLUZIONE DELL'APPALTO

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Ente intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

2. Fuori dai casi stabiliti nel precedente comma, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione

per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

L'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dall'Ente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che dovessero verificarsi per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

ART. 36 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche solo in parte, la prestazione dei servizi oggetto del presente appalto con le modalità e i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra Ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore.

All'Appaltatore inadempiente saranno addebitati costi e danni eventualmente causati all'Ente.

Per il risarcimento dei danni l'Amministrazione potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'appaltatore o sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere reintegrato entro tre giorni dalla richiesta dell' Amministrazione.

ART. 37 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dalla Ditta Appaltatrice occulto, l'unico responsabile verso l'Ente e verso terzi si riterrà la Ditta Appaltatrice, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione.

ART. 38 - RECESSO

L'ente appaltante si riserva il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo pagamento di quanto già eseguito dall' Appaltatore.

L'esercizio del diritto di recesso sarà preceduto da formale comunicazione all'Appaltatore con un preavviso di 20 giorni.

ART. 39 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'appaltatore si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dalla pubblica amministrazione, le cui finalità devono essere tassativamente utilizzate ai fini del servizio, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.u.

L'appaltatore indicherà il responsabile della privacy e si impegna a custodire i dati in proprio possesso in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 21
--	---	------------	--------------

ART. 40 –CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D.lgs 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

Il Responsabile del Servizio

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale	 The logo for Fondazione Ecosistemi features a stylized green leaf or arrow shape on the left, followed by the text "fondazione ecosistemi" in a lowercase, sans-serif font. "fondazione" is smaller and positioned above "ecosistemi".	Marzo 2017	PAGINA 22
--	--	------------	--------------

PROTOTIPO DI BANDO DI GARA e DISCIPLINARE per l'affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In esecuzione della propria Determinazione N. del

RENDE NOTO

Che è intendimento di questa Amministrazione indire una gara per l'affidamento del servizio mensa scolastica a ridotto impatto ambientale alle condizioni appresso riportate e a quelle contenute nel capitolato.

Art. 1. Ente appaltante:

...

Art. 2. Oggetto dell'appalto:

Servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale

Art. 3. Procedura di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016. I servizi verranno aggiudicati al concorrente al quale verrà assegnato il maggior punteggio complessivo.

Ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto è definito dalle disposizioni del Bando, del Disciplinare di gara e dal Capitolato speciale d'oneri.

Art. 4. Durata dell'appalto:

...

Art. 5. Luogo principale di esecuzione del servizio:

...

Art. 6. Tipologia dell'appalto:

– CIG _____

Art. 7. Subappalto: Non ammesso.

Art. 8. Finanziamento del servizio:

Art. 9. Valore presunto dell'appalto:

...

Art. 10. Obbligo di sopralluogo:

...

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 23
--	---	------------	--------------

Art. 11. Valutazione delle offerte

L'aggiudicazione avviene ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 con procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica.

La Commissione giudicatrice valuterà le proposte dei concorrenti attribuendo fino a 100 punti secondo l'articolazione del seguente punteggio:

- ✓ **OFFERTA TECNICA - Punteggio massimo attribuibile: 80 punti**
- ✓ **OFFERTA ECONOMICA - Punteggio massimo attribuibile: 20 punti**

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, risultante dalla graduatoria di merito ottenuta attribuendo a ciascuno un punteggio pari alla somma dei singoli valori assegnati ai vari criteri di valutazione.

§In caso di parità di punteggio totale tra due o più concorrenti si procederà con pubblico sorteggio. La Stazione Appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e, in tal caso non si applicherà il termine dilatorio ai fini della stipula del contratto.

La valutazione delle offerte sarà affidata ad una Commissione giudicatrice appositamente nominata con atto del Responsabile della Stazione Appaltante successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI:

A. Offerta Tecnica:

I partecipanti dovranno presentare un progetto di gestione del servizio, corredato di eventuale documentazione integrativa.

L'elaborato progettuale si concretizza in una relazione illustrativa (massimo 15 pagine) ove la ditta/cooperativa potrà precisare le caratteristiche del progetto, con riferimento ai seguenti standard di valutazione:

- a. descrizione delle modalità organizzative per l'erogazione del servizio in riferimento alla gestione delle risorse umane (team operativo proposto, funzionalità organizzativa e di coordinamento, aggiornamento del personale) max punti 30;
- b. sicurezza e qualità degli alimenti max punti 25;
- c. aspetti etico-sociali max punti 15;
- d. ulteriori attività per la riduzione degli impatti ambientali max punti 10.

Nella valutazione si procederà secondo i seguenti criteri e punteggi massimi così attribuibili:

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 24
--	---	------------	--------------

Criteri di valutazione	Sub-criteri	Punteggio massimo
a) descrizione delle modalità organizzative per l'erogazione del servizio in riferimento alla gestione delle risorse umane	Esperienza e qualifiche del personale	max 30 punti
<i>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</i> relazione dettagliata sulle modalità organizzative e sull'esperienza e le qualifiche del personale impiegato per l'esecuzione del servizio		
b) sicurezza e qualità degli alimenti	Fornitura di alimenti da produzione biologica in % superiore a quanto previsto dal capitolato	Max 15 Max 8 punti da attribuire in proporzione crescente all'aumento % di carni da produzione biologica per cui la % minima fissata da capitolato è del 15% Max 7 punti da attribuire in proporzione crescente all'aumento % di prodotti da agricoltura biologica per gli altri prodotti agroalimentari per cui la % minima fissata da capitolato è del 40%
	<i>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</i> Elenco dei prodotti forniti provenienti da produzione biologica dal quale si evince la % totale espressa in peso sul totale. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.	
	Fornitura di alimenti da sistemi di produzione integrata, DOP, IGP, tipici e tradizionali, in % superiore a quanto previsto dal capitolato	Max 10 Max 5 punti da attribuire in proporzione crescente all'aumento % di carni

		<p>per cui la % minima fissata da capitolato è del 25%</p> <p>Max 5 punti da attribuire in proporzione crescente all'aumento % per gli altri prodotti per cui la % minima fissata da capitolato è del 20%</p>
	<p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u></p> <p>Elenco dei prodotti forniti da sistemi di produzione integrata, DOP, IGP, tipici e tradizionali biologica dal quale si evince la % totale espressa in peso sul totale. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) N. 1151/2012 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</p>	
e) aspetti etico-sociali	<p>Somministrazione di prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).</p>	max punti 5
	<p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti-per ogni specifico alimento esotico- la provenienza dal commercio equo e solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale e o in quanto certificati da organismi</p>	

	internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla Risoluzione del Parlamento Europeo n°A60207/2006 approvata il 6 luglio 2006.	
	Proposta di recupero cibo non somministrato e destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. (GU n.202 del 30-8-2016)	max punti 5
	<u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.	
	Proposta relativa alla riduzione delle eccedenze e individuazione di azioni per il recupero degli avanzi	Max 5 punti
	<u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016, art. 3, comma 3, la destinazione delle eccedenze alimentari non idonee al consumo umano ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano attività per il sostegno vitale di animali e per la destinazione ad autocompostaggio o a compostaggio di comunità con metodo aerobico.	
d) ulteriori attività per la riduzione degli impatti ambientali	Utilizzo, nell'esecuzione del servizio, di prodotti alimentari delle categorie di cui di seguito caratterizzati dalle minori emissioni di gas a effetto serra (GHG, greenhouse gases) lungo il “ciclo di vita”, espressa in termini di quantità di CO ₂ equivalente: <ul style="list-style-type: none"> - pasta di semola; - latte; - mele; - carne di bovino. 	max punti 4 1 punto per ogni prodotto a basse emissioni

	<p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u></p> <p>Elenco dei prodotti caratterizzati da minori emissioni di gas a effetto serra, indicando nome commerciale e produttore, comprensivo di una valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO₂ equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti dal programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) denominato “The International EPD System”, conforme alla norma UNI EN ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del produttore o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.</p>	
	<p>Adozione di soluzioni per la riduzione degli impatti dei trasporti (es. a) effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi; b) organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa).</p>	<p>max punti 4</p>
	<p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> Per l'esempio a) dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti l'adesione ad un Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, con la descrizione delle caratteristiche (comprensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento, corredata da un Protocollo tra sottoscritto tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci. Per l'esempio b), dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.</p>	
	<p>Impegno a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa.</p>	<p>max punti 2</p>
	<p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u></p> <p>Dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.</p>	

La Commissione di gara valuterà il progetto (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità, efficacia delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato ed alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

La Commissione ha la facoltà di procedere alla richiesta di chiarimenti e/o precisazioni con riferimento ai contenuti dell'offerta tecnica.

Verranno escluse dalla gara le offerte tecniche che nella valutazione non raggiungano almeno 35 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 80 in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

B. Offerta economica:

L'offerta economica deve indicare il **ribasso percentuale unico** offerto sull'importo posto a base di gara, con esclusione della quota non soggetta a ribasso per i costi della sicurezza.

L'assegnazione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

OFFERTA ECONOMICA Punt. = PM. x (P. min / P.O.)

Punt. = Punteggio da attribuire alla ditta esaminata

PM. = Punteggio Massimo (= 15 PUNTI)

P.min = Prezzo minimo offerto (ovvero massimo ribasso offerto)

P.O. = Prezzo offerto dalla ditta esaminata.

L'offerta migliore ottiene il punteggio massimo, mentre le altre una frazione di tale punteggio.

Il punteggio assegnato a ciascun partecipante dipende dalla migliore offerta (il prezzo minimo).

Saranno **ammesse solo offerte in ribasso** ed escluse quelle espresse in aumento.

In ogni caso **il ribasso non potrà essere superiore al 10% del prezzo a base d'asta.**

L'aggiudicazione provvisoria sarà effettuata a favore del concorrente che conseguirà il maggiore punteggio, ottenuto sommando i punti dell'offerta tecnica con quelli dell'offerta economica.

In caso di parità di punteggio complessivo prevarrà la ditta che avrà ottenuto il punteggio più elevato nella valutazione dell'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità si procederà ad estrazione a sorte.

La Commissione di gara procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida.

Art. 12. Soggetti ammessi a partecipare

Ai sensi dell'art. 31 della L.R. 5/2007, è ammessa la partecipazione dei soggetti indicati all'art. 34, comma 1, del D. Lgs. 163/06 e successive modificazioni, delle Cooperative Sociali e delle Imprese Sociali ex L. 118/2005 e D. Lgs. 155/2006.

Sono ammessi alla gara tutti quei soggetti che partecipano nelle forme associative e con le modalità previste dagli artt. 34, 35, 36 e 37 del D. Lgs. n. 163/2006 ai quali si rinvia per quanto non previsto nel presente bando.

Non è consentito ai concorrenti partecipare alla gara in più di un raggruppamento o consorzio, ovvero partecipare alla gara medesima in forma individuale qualora debbano parteciparvi in associazione o consorzio.

I consorzi devono indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato.

E' vietata qualsiasi modificazione nella composizione del raggruppamento di impresa successiva a quella dichiarata all'atto della presentazione dell'offerta, fatte salve le eccezioni previste dalla legge.

A norma dell'art. 34, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006, non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile. Verranno, inoltre, esclusi dalla gara i concorrenti per i quali verrà accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Art. 13. Requisiti e/o condizioni di partecipazione

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

I) Requisiti di ordine generale:

- a) Non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. 163/2006, salvo i casi previsti dall'art. 38, comma 1-bis del medesimo decreto;
- b) Si precisa che, nel caso di consorzio, i requisiti di ordine generale devono essere posseduti da tutte le imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.
- c) Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese (costituiti o da costituire) tali requisiti dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento.

II) Requisiti di idoneità professionale della ditta:

- a) nel caso di cooperative e consorzi di cooperative: iscrizione all'Albo Regionale ai sensi della L. R. 22/4/1997 n. 16, per la categoria adeguata all'oggetto dell'appalto;
- b) per i partecipanti di altre regioni o per quelli appartenenti agli Stati membri della Unione Europea: iscrizione in albi e registri equivalenti, come disciplinati dalla normativa di riferimento;
- c) per le imprese sociali: il possesso dei requisiti di cui alla Legge n. 118/2005 e al D. Lgs. n. 155/2006;

- d) iscrizione alla Camera di Commercio per l'attività oggetto della presente gara, o in registri equivalenti nell'ambito dell'Unione europea di cui all'art. 39 del D. Lgs. n. 163/2006 e all'art. 25 della L.R. n. 5/2007;

Si precisa che, nel caso di consorzio, i requisiti di cui alle precedenti lettere, per le fattispecie di interesse, devono essere posseduti dallo stesso e da tutte le imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese (costituiti o da costituire) tali requisiti dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento.

III) **Requisiti di capacità tecnica-professionale:**

Le imprese partecipanti dovranno:

- a) aver gestito per conto di Enti Pubblici servizi di mensa scolastica o equivalenti per almeno due anni, anche non continuativi;

Il requisito di capacità tecnica dovrà essere posseduto da almeno una delle ditte del raggruppamento o da almeno una delle consorziate indicate come esecutrici, fermo restando il divieto di frazionalità del servizio.

- b) Possesso di certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000, rilasciata da un ente certificatore accreditato/riconosciuto da ACCREDIA, in corso di validità applicato al servizio di ristorazione oppure un idoneo sistema di assicurazione della qualità; in caso di ATI/consorzi il requisito deve essere posseduto da tutti i componenti.

- c) **Aver implementato (oppure deve essere in grado di implementarlo entro il)** un **Sistema di Gestione Ambientale progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 14001:2004 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III. È accettata parimenti altra documentazione che descriva in maniera dettagliata il sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).**

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, tenuto conto delle possibili limitazioni.....determina l'esclusione dalla gara.

IV) **Requisiti di capacità economico-finanziaria:**

- d) L'impresa (o il consorzio) deve aver realizzato un fatturato complessivo almeno pari ad € xxx negli ultimi due esercizi finanziari in servizi di mensa scolastica o equivalenti;
- e) Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese (costituiti o da costituire), la dichiarazione concernente il fatturato complessivo può essere dimostrata cumulando i fatturati delle singole imprese, deve essere redatta e presentata da ciascuna impresa facente

parte del raggruppamento e contenere la propria capacità economica, che deve essere, nel biennio xxx, almeno pari a € xxx

Ai soli fini della partecipazione alla gara, i concorrenti, ai sensi dell'art. 38, comma 2 del D. Lgs. n. 163/2006 e degli artt. 27, comma 4, e 28 comma 4 della L.R. n. 5/2007, attestano il possesso dei requisiti summenzionati (punti I, II, III, IV) mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

I suddetti requisiti devono sussistere al momento della richiesta di partecipazione alla gara e persistere per tutta la durata del contratto.

Nella dichiarazione di cui sopra, le ditte concorrenti dovranno inoltre dichiarare di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente bando e nel Capitolato speciale d'appalto.

Art. 14 Cauzione provvisoria

La garanzia provvisoria dell'importo di xxxx è pari al 50% del 2,00 % della base d'asta, calcolata sull'intero periodo, sotto forma di cauzione o fidejussione, a scelta dell'offerente, nelle forme e nei modi previsti all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, tenuto conto del requisito obbligatorio della certificazione di qualità UNI CEI ISO 9000 prevista nell'art. 13, requisito III lettera b). L'impresa può tuttavia usufruire delle ulteriori riduzioni d'importo previste dal comma 7 del citato art. 93, ma dovrà allegare in copia la documentazione necessaria, presentandola nei modi e nelle forme di legge.

La garanzia provvisoria deve essere corredata dall'impegno del garante a rinnovarne la durata, su richiesta della stazione appaltante, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione della gara.

La garanzia provvisoria sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione della gara, mentre quello dell'aggiudicataria resterà vincolata e dovrà essere valida fino alla costituzione della garanzia definitiva. La Stazione Appaltante accetta come garanzia le seguenti forme:

.....

Art. 15. Cauzione definitiva

A garanzia delle obbligazioni che saranno contenute nel contratto, la Ditta Appaltatrice dovrà costituire una garanzia pari al 10% dell'importo di contratto.

In presenza di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% fatte salve le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del dlgs 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita nelle forme previste dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 Codice Civile.

Detta garanzia sarà svincolata dall'Ente con dichiarazione di regolare esecuzione della fornitura resa una volta adempiuti tutti gli obblighi contrattuali e risolte eventuali contestazioni.

L'Appaltatore ha l'obbligo di reintegrare la garanzia per gli importi di cui l'Amministrazione abbia dovuto eventualmente avvalersi durante l'esecuzione del contratto.

Art. 17. Vincolo dell'offerente

L'offerente resta vincolato per numero 180 giorni dalla data di scadenza di presentazione delle offerte.

Art. 18. Lingua utilizzabile nella domanda di partecipazione e nelle offerte.

Italiano.

Art. 19. Persone ammesse ad assistere alle operazioni di gara

La seduta di gara è pubblica e, pertanto, chiunque potrà assistervi, salve le ipotesi di seduta non pubblica.

Avranno diritto di parola esclusivamente i rappresentanti legali delle ditte partecipanti o loro delegati.

Art. 20. Modalità di svolgimento della gara

.....

Art. 21. Modalità e termini di partecipazione alla gara:

Per partecipare alla gara la ditta dovrà far pervenire, a pena di esclusione, a mezzo posta o tramite agenzia di recapito autorizzata oppure mediante consegna a mano, il plico (contenente la domanda, l'offerta e tutta la documentazione richiesta nel bando) debitamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura a xxx

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, l'indicazione ed il recapito del mittente ed essere indirizzato a:

Nel plico dovranno essere inserite (a pena di esclusione) 3 (tre) buste debitamente chiuse, sigillate e controfirmate con le modalità sopra specificate recanti l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara nonché il numero d'ordine che le contraddistingue ed il relativo contenuto e precisamente:

BUSTA N. 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.

BUSTA N. 2: OFFERTA TECNICA.

BUSTA N. 3: OFFERTA ECONOMICA.

La mancata indicazione, all'esterno delle buste, del loro contenuto costituirà causa di esclusione dalla gara.

BUSTA N. 1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

...

BUSTA N. 2 - OFFERTA TECNICA

...

BUSTA N. 3 - OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, redatta nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di bollo e preferibilmente in conformità al modello allegato B, deve rispettare le seguenti prescrizioni, **pena l'esclusione dalla gara:**

- a) deve contenere l'oggetto dell'appalto; essere datata e sottoscritta dal titolare della ditta o legale rappresentante della medesima **secondo le modalità indicate alla lettera a) BUSTA N. 1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;**
- b) deve indicare la **percentuale di ribasso** offerta in cifre ed in lettere, la quale è **unica** rispetto alla somma complessiva a base d'asta
- c) il ribasso **non potrà essere superiore al 10% del prezzo posto a base di gara;**
- d) non sono ammesse offerte in aumento, parziali, indeterminate, con riserve, condizionate o recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto tali da rendere dubbia l'effettiva volontà dell'offerente. In caso di discordanza fra l'offerta indicata in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Si ricorda che il RIBASSO PERCENTUALE UNICO OFFERTO è riferito agli importi a base di gara, al netto di I.V.A. se dovuta, e con esclusione dei costi per gli oneri della sicurezza, previsti nel presente bando:

Art. 22. Verifiche

....

Art. 23. Contributo di partecipazione alla gara

....

Art. 24. Forma del contratto

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 34
--	---	------------	--------------

A seguito dell'aggiudicazione definitiva e della verifica positiva del possesso dei requisiti, i rapporti con la ditta aggiudicataria verranno regolati mediante la stipula di apposito contratto nella forma pubblico-amministrativa.

Art. 25. Spese contrattuali

Le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione sono a totale carico dell'aggiudicataria, ad eccezione dell'I.V.A. che resta a carico dell'ente.

Art. 26. Norme ed avvertenze generali di gara

I) Resta chiarito ed inteso:

- che per "sigillo" si dovrà intendere la semplice apposizione del timbro della ditta e della controfirma del titolare o legale rappresentante sui lembi di chiusura non preincollati del plico;
- che per lembo di chiusura si intende la parte della busta utilizzata per la chiusura ossia il lembo da incollare;
- che la mancata apposizione del timbro e della firma sui lembi di chiusura sarà motivo di esclusione dalla gara;
- che comporterà l'esclusione dalla gara la mancata apposizione della firma laddove richiesta, l'incompletezza o la mancanza della documentazione prevista nel presente bando;

II) E' fatta salva la facoltà delle ditte concorrenti di presentare le certificazioni rilasciate dagli enti competenti in luogo delle dichiarazioni sostitutive previste nel presente bando, o in luogo di singole parti della medesima.

III) Ai sensi degli articoli 43 e 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, è facoltà dell'Amministrazione procedere d'ufficio alla verifica delle dichiarazioni rese in sede di gara. In ogni caso, si procederà alla verifica delle dichiarazioni rese dal soggetto aggiudicatario della gara.

IV) L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa, di prorogare la data, sospendere e/ o aggiornare la gara medesima ad altro giorno ed ora, senza che i partecipanti possano avanzare pretese al riguardo.

Art. 27. Rilascio documentazione:

I documenti di gara (bando di gara, capitolato speciale d'appalto e la modulistica) sono consultabili nel sito dell'Ente xxx

Art. 28. Informativa d. lgs. 196/03 "tutela dei dati personali"

I dati personali forniti saranno trattati ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 per le finalità e con le modalità previste nel presente bando e per lo svolgimento dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale		Marzo 2017	PAGINA 35
--	---	------------	--------------

ALLEGATI AL PRESENTE BANDO:

- schema domanda di ammissione e contestuale dichiarazione sostitutiva (Allegato “A”);
- schema offerta Economica (Allegato “B”);
- Capitolato Speciale d’Appalto ;
- Allegato 1 – Caratteristiche Merceologiche degli alimenti
- Allegato 2 – Menù
- Allegato 3 - Calendario di stagionalità
-

IL RESPONSABILE XXX

Prototipo di bando e capitolato per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale	 The logo for Fondazione Ecosistemi features a stylized green leaf or arrow shape pointing upwards and to the right, with the text "fondazione ecosistemi" in a lowercase, sans-serif font below it.	Marzo 2017	PAGINA 36
--	---	------------	--------------