



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

INDAGINE DI MERCATO INFORMALE PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE CORREDATE DA OFFERTE TECNICHE E PREVENTIVI FINALIZZATA ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DALL'ART. 50 COMMA 1 LETTERA B) DEL D.LGS 36/2023 , DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI TORREVECCHIA TEATINA - PERIODO DAL 02.10.2023 AL 30.06.2024- CODICE CIG.9971059A2E

In esecuzione della determinazione nr. 97 del 20.07.2023, il Comune di Torrevecchia Teatina intende procedere mediante Avviso pubblico aperto a tutti gli operatori, per l'acquisizione di manifestazioni di interesse corredate da offerte tecniche e preventivi finalizzato all'affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs 36/2023 del servizio di MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI TORREVECCHIA TEATINA - PERIODO DAL 02.10.2023 AL 30.06.2024

Il presente Avviso è da intendersi come procedimento preselettivo finalizzato:

- a favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici in modo non vincolante;
- a consentire la migliore valutazione del RUP secondo criteri predeterminati e che saranno applicati per la motivazione posta alla base dell'affidamento diretto ai sensi della normativa sopra richiamata in relazione al possesso dei requisiti tecnico – operativi e di esperienza richiesti nel presente avviso nonché del miglior preventivo economico.

Si richiama in tal senso la massima espressa dalla recente Sentenza del Consiglio di Stato Sez IV del 23.04.2021 n.3287 a mente della quale la mera procedimentalizzazione dell'affidamento diretto, mediante l'acquisizione di una pluralità di preventivi e l'indicazione di criteri di selezione rispetto all'offerta tecnica ed a quella economica, finalizzata alla migliore e più competitiva selezione degli operatori, non trasforma l'affidamento diretto in una procedura di gara.

Con il presente Avviso, pertanto, non sono previste graduatorie di merito. Si tratta di un'indagine conoscitiva finalizzata all'individuazione di operatori economici nei confronti dei quali procedere ad affidamento diretto motivato con griglia di valutazione secondo criteri predeterminati oggetto di valutazione del RUP nel rispetto dei principi di trasparenza, parità di trattamento e rotazione.

Il presente Avviso finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce pertanto proposta contrattuale e non è vincolante per la stazione appaltante che è libera di avviare altre e diverse procedure nonché di contrattare con ulteriori operatori.

La stazione appaltante si riserva di interrompere il procedimento avviato, per ragioni di sua esclusiva competenza, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa.

Il presente Avviso è predisposto in conformità al nuovo Codice Appalti – D.Lgs. 36/2023 ed all'Allegato II.1.

In relazione al servizio da affidare si precisa quanto segue:

STAZIONE APPALTANTE: Comune di Torrevecchia Teatina, con sede in Torrevecchia Teatina(CH) , Piazza San Rocco, 4 cap. 66010
Telefono : 0871360137
Posta elettronica : comunetorrevecteatina@pec.it

PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di MENSA scolastica in favore degli alunni della scuola dell'Infanzia e della Scuola primaria di prima grado, degli insegnanti e del personale ATA che ne abbia diritto, per l'anno scolastico 2023/2024 , presso i plessi scolastici comunali siti in via Roma e Via Merciaro.

Il servizio comprende una serie di prestazioni individuate nel CAPITOLATO – ALLEGATO "A" che vanno dalla fornitura delle derrate alimentari, alla preparazione e cottura dei cibi presso i locali adibiti a cucina siti nei plessi scolastici, somministrazione dei pasti presso la mensa scolastica della scuola dell'infanzia e della primaria di primo grado, alla pulizia delle cucine, dei refettori e dei locali annessi, al ritiro giornaliero dei buoni pasto e/o alla gestione in raccordo con l'amministrazione comunale di eventuali nuove procedure telematiche di prenotazione, gestione e rendicontazione del servizio .



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

I pasti preparati dovranno rispettare i menù, con relativa grammatura, predisposti dall'ASL competente per territorio.

Il servizio prevede, altresì:

- la fornitura di materiale di consumo monouso (piatti con coperchi, tovaglioli, tovaglette, ecc.) necessari per motivi di igiene e previsti dall'attuale normativa di settore comunque vigente ;
- la fornitura di prodotti detergenti e disinfettanti e del materiale necessario per le pulizie;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato dall'Ente Appaltante : la ditta partecipante potrà richiedere specifico sopralluogo indirizzando una richiesta al RUP;
- l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature, degli arredi e di quanto necessario per lo svolgimento del servizio;
- la fornitura di personale di cucina con applicazione di clausola sociale ai sensi delle vigenti disposizioni di cui al D.Lgs 36/2023 per il personale già operante .

Il numero dei pasti presunti da fornire, stimato sulla base del dato storico dei pasti somministrati, è annualmente previsto in un complessivo di circa n. 28800 complessivamente riferito alla scuola dell'infanzia, scuola primaria, insegnanti e personale ATA all'uopo autorizzati.

Il numero annuale sopra riportato ha valore indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste.

Le fatture elettroniche emesse dall'operatore economico dovranno indicare il numero dei pasti effettivamente forniti mensilmente.

Il costo del servizio è da intendersi a pasto, compreso gli oneri di sicurezza.

VALORE PRESUNTO DELL'AFFIDAMENTO

Il prezzo posto a base d'asta **oltre I.V.A. 4% calcolato per ogni pasto è pari ad € 4,15.**

Numero totale posti presunti : 28800.

L'offerta economica dovrà consistere in un ribasso unico percentuale sull'importo a base d'asta di € 4,15 calcolato sul singolo pasto.

Il valore complessivo dell'appalto pari ad € 119.520,00 (numero previsto pasti 28800), come sopra indicato, è presunto e potrebbe subire variazioni in aumento e/o riduzione in base al numero di iscritti e frequentanti il servizio rilevato durante l'arco temporale di validità dell'affidamento.

L'appalto è finanziato interamente con fondi propri del bilancio comunale.

3. DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto ha la durata 9 mesi ovvero dal 02.10.2023 al 30.06.2024

CLAUSOLA REVISIONE PREZZI

Ai sensi di quanto disposto dalle vigenti disposizioni, sarà consentita esclusivamente la revisione prezzi in caso di motivata relazione sulla effettiva variazione prezzi nei limiti di quanto calcolato dall'ISTAT.

MODALITA' DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del Servizio di gestione mensa scolastica comporta una spesa inferiore a 140.000,00 euro, determinata in via presuntiva in € 119.520,00 e pertanto verrà affidato ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs 36/2023 ed allegato II.1 del D.LGS 36/2023.



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

N.B. La presente procedura è aperta a tutti i potenziali operatori senza restrizione alcuna in ordine al numero dei partecipanti e con predeterminazione di criteri oggettivi di valutazione atti a consentire la par condicio competitorum.

All'affidamento si procederà ai sensi delle vigenti disposizioni mediante determinazione a contrarre e trattativa diretta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA.). Successivamente, la procedura di stipula del contratto si svolgerà sulla piattaforma del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA.).

Nel caso di partecipazione dell'Operatore uscente alla presente indagine di mercato aperta ed indetta su criteri oggettivi predeterminati, l'Amministrazione, fermi restando i criteri di selezione degli Operatori economici e di valutazione delle offerte, si riserva di effettuare ogni dovuta ed opportuna valutazione circa l'applicazione del principio di rotazione ai fini della individuazione del soggetto affidatario.

SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA E REQUISITI

Alla procedura sono ammessi a partecipare solo ed esclusivamente gli operatori economici che hanno proceduto alla manifestazione di interesse nei termini anzidetti e che indispensabilmente siano presenti sulla Piattaforma MEPA di CONSIP per la categoria Merceologica "RISTORAZIONE SCOLASTICA - RISTORAZIONE COLLETTIVA – SERVIZI MENSA" e già attivi.

Per partecipare alla procedura gli operatori economici oltre alla imprescindibile presenza sulla piattaforma Me.P.A. di Consip alla categoria merceologica "RISTORAZIONE SCOLASTICA - RISTORAZIONE COLLETTIVA – SERVIZI MENSA", devono essere in possesso dei seguenti **requisiti, a pena di esclusione, che vanno autocertificati mediante dichiarazioni sostitutive di certificazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., come da ALLEGATO B:**

a) Requisiti di ordine generale.

- iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura, per attività di cui alla presente gara, ovvero all'albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio se Cooperative ovvero all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali in caso di cooperative sociali ovvero in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'U.E. In caso di RTI, tutti i componenti dovranno possedere l'iscrizione alla CCIAA;
- insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di lavori, forniture e servizi previste dalle vigenti disposizioni di cui al D.Lgs 36/2023;

b) Requisiti di ordine speciale: capacità economica e finanziaria e tecnico professionale.

- applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti o, nel caso di cooperative, dei soci, quale che sia la qualificazione giuridica del rapporto di lavoro intercorrente, dei contratti collettivi nazionali e territoriali del settore di appartenenza, stipulati dalle organizzazioni sindacali dei lavoratori e dalle associazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale;
- possesso del Documento Unico di Regolarità Contributiva;
- esperienza documentata in servizi uguali o analoghi a quelli oggetto del presente appalto;
- fini statutarie e attività prevalenti congruenti con le attività oggetto dell'appalto;

Non è ammessa la partecipazione alla procedura dei concorrenti per i quali sussistono:

- Le cause di esclusione di cui all'art. 94 del D. Lgs. n. 36/2023;
- Le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. n. 159/2011;
- Le condizioni di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

c) Requisiti di capacità tecnica.

Esperienza comprovata nella gestione ed erogazione negli anni 2019-2020-2021 di servizi analoghi per importo non inferiore per ciascun anno ad € 100.000,00.



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

CLAUSOLA SOCIALE ART. 57 D.LGS 36/2023

Al presente avviso le ditte partecipanti nel rispetto del vigente C.C.N.L. dovranno impegnarsi al mantenimento delle unità di personale nei confronti delle quali è stata espressa la medesima previsione in sede di precedente affidamento.

TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE.

Gli operatori economici interessati devono far pervenire via PEC apposita manifestazione di interesse corredata dal miglior preventivo offerto, all'indirizzo: comunetorrevecchiateatina@pec.it, entro il 07 agosto 2023 ORE 12:00 utilizzando il modello ALLEGATO B.

L'operatore economico dovrà presentare:

- ALLEGATO B DEBITAMENTE COMPILATO E FIRMATO – (nell'offerta tecnica, l'operatore per ciascun indicatore dovrà inserire una scheda esplicativa).
- ALLEGATO A - CAPITOLATO DEBITAMENTE FIRMATO IN OGNI SUA PARTE
- PREVENTIVO DEBITAMENTE FIRMATO CON INDICAZIONE DEL PREZZO OFFERTO E DELLA PERCENTUALE DI RIBASSO
- DGUE
- PASS-OE

FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE – SELEZIONE DELLE ISTANZE

Il Comune di Torrevecchia Teatina procederà alla scelta dell'Operatore economico in base alla presente procedura aperta a tutti i potenziali operatori secondo i criteri predeterminati di cui al presente Avviso.

Trattandosi di affidamento diretto previa richiesta di preventivi, il Responsabile Unico del Progetto effettuerà la valutazione delle offerte tecnico/economiche sulla base degli elementi e dei criteri indicati nella griglia MOMENTI VALUTATIVI DEL RUP appresso riportata:

MOMENTI VALUTATIVI DEL RUP

La valutazione delle offerte sarà effettuata considerando **PRIORITARIAMENTE** gli elementi ritenuti congrui ai fini della migliore affidabilità del servizio assicurando criteri selettivi predeterminati uguali per tutti i partecipanti con l'indicazione nella relativa griglia di valutazione di punteggio di massima che non costituisce graduatoria ma unicamente criterio ponderale delle valutazioni rimesse al RUP chiamato a dare solida base motivazionale ai fini della massima trasparenza che si intende assicurare all'affidamento diretto.

N.B. Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la ripartizione dei relativi punteggi di massima.

SCHEMA RIASSUNTIVO CRITERI PREDETERMINATI PER I MOMENTI VALUTATIVI DEL RUP / OFFERTA TECNICA

N.B. L'attribuzione di punteggio non ha valore di graduatoria ma esclusivamente di parametro di giudizio di massima posto alla base della motivazione che il RUP è chiamato a garantire ai fini della legittimità dell'affidamento diretto.

In tal senso non sarà stilata nessuna graduatoria ma per ogni offerta ci sarà una scheda / momento valutativo compilata in base ai criteri ed ai pesi predeterminati come sopra.

OFFERTA TECNICA	MAX 80 PUNTI – VALUTAZIONE DI MASSIMA CHE IL RUP HA INTESO DARSÌ AI SOLI FINI DI TRASPARENZA NELLA MOTIVAZIONE DELL'AFFIDAMENTO
OFFERTA ECONOMICA	MAX 20 PUNTI – VALUTAZIONE DI MASSIMA CHE IL RUP HA INTESO DARSÌ AI SOLI FINI DI TRASPARENZA NELLA MOTIVAZIONE DELL'AFFIDAMENTO



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

OFFERTA TECNICA: PUNTI 80/100

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui al Codice Contratti pubblici e della qualità della formazione degli operatori.

I punti saranno assegnati secondo i seguenti indicatori e relativi punteggi di massima utilizzati dal RUP esclusivamente quali parametri di valore di ogni singolo momento valutativo:

Indicatori		Punteggi max
FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI/DI QUALITA' /FILIERA CORTA		max 18 punti (TABELLARE)
1	<p>Elencazione dei prodotti biologici che la ditta si obbliga ad impiegare nell'esecuzione del servizio, descrizione della loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza. In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine✓ carne✓ pesce	<p>max 6 punti</p> <p>numero 0,20 per prodotto con un max di 3 punti</p>
2	<p>Numero e rilevanza di prodotti di qualità a denominazione protetta (DOP, IGP e STG), prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale. In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine✓ carne✓ pesce <p>NB l'operatore economico partecipante dovrà allegare lettere commerciali e/o altra documentazione comprovante quanto dichiarato</p>	<p>max 6 punti</p> <p>numero 0,20 per prodotto con un max di 3 punti</p> <p>rilevanza max 3 punti</p>
3	<p>Approvvigionamento delle materie prime in filiera corta: utilizzazione di prodotti regionali, a KMO, provenienti da agricoltura locale, a filiera corta. In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine✓ carne✓ pesce <p>NB l'operatore economico partecipante dovrà allegare lettere commerciali e/o altra documentazione comprovante quanto dichiarato</p>	<p>max 6 punti</p> <p>numero 0,20 per prodotto con un max di 6 punti</p>



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

OFFERTA ULTERIORI PASTI GRATUITI Offerta di pasti gratuiti giornalieri da destinare a esigenze sociali: 0,25 punti per ogni pasto offerto, fino al massimo di 4 punti.	max 4 punti (TABELLARE)
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Per l'attribuzione del punteggio verranno presi in considerazione i seguenti parametri migliorativi : <ul style="list-style-type: none">- Modalità/sistema di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime; Modalità/sistema di cottura degli alimenti; MAX PUNTI 2- Procedure Piano di Autocontrollo e sistema HACCP previsti per le singole fasi del servizio; MAX PUNTI 2- Modalità/sistema organizzazione scodellamento e somministrazione; Gestione e tipologia tovagliato, stoviglieria e posateria; MAX PUNTI 2 Modalità di pulizia e di igienizzazione di stoviglie, attrezzature e locali indicando la tipologia dei prodotti (nome commerciale e marca dei prodotti) che l'offerente si impegna ad utilizzare. I prodotti devono essere conformi a quanto specificato nel Decreto del Ministero dell'Ambiente DM 24 maggio 2012 "criteri ambientali minimi l'affidamento dei servizi di pulizia e fornitura di prodotti per l'igiene". Sono presunti conformi i prodotti che riportano etichetta Ecolabel o certificazione equivalente; MAX PUNTI 2 <ul style="list-style-type: none">- Modalità gestione smaltimento rifiuti. MAX PUNTI 2	max 10 punti (TABELLARE/DISCREZIONALE)
EVENTUALE PREDISPOSIZIONE DI UN PIANO CONTROLLO SPRECO ALIMENTARE	max 5 punti (TABELLARE)
Il concorrente dovrà indicare se intende destinare il cibo non consegnato a organizzazione del tipo indicato. Il punteggio sarà attribuito come segue: Destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni del tipo indicato: punti 1 per ogni iniziativa fino ad un massimo di 5 - Nessuna destinazione del cibo non somministrato: punti 0 N.B. Il concorrente in caso di risposta affermativa, dovrà altresì documentare la propria scelta inserendo tra la documentazione di offerta tecnica il protocollo d'intesa sottoscritto col soggetto interessato per il suddetto appalto, pena la non assegnazione di punteggio.	
EVENTUALE POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RILASCIATE DA ORGANISMI ACCREDITARI	max 6 punti (TABELLARE)
Descrizione e comprova delle certificazioni di qualità possedute.	Punti 2 per ogni certificazione di qualità
EVENTUALI PROPOSTE DI RESPONSABILITA' SOCIALE DI IMPRESA O SERVIZI AGGIUNTIVI DI CUSTOMER CARE	max 6 punti (DISCREZIONALE)
	punti 3 per iniziative di responsabilità sociale



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

	punti 3 per iniziative di customer care
EVENTUALI MIGLIORIE E/O DISPONIBILITA' SU RISORSE UMANE ATTREZZATURE E SPAZI L'eventuale proposta dovrà essere corredata da specifiche schede esplicative e tecniche	max 15 punti punti 5 per ogni eventuale miglioria fino a max 15 punti (TABELLARE/ DISCREZIONALE)
GESTIONE DELLE EMERGENZE	max 6 punti (DISCREZIONALE)
L'Operatore economico è chiamato a dare una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti. Nella valutazione del RUP per l'attribuzione del punteggio massimo di valutazione, si terrà conto in particolare della disponibilità di un centro cottura di emergenza entro un raggio di 30 Km dal Comune di Torrevecchia Teatina.	
FORMAZIONE DEL PERSONALE	max 3 punti (DISCREZIONALE)
L'operatore economico descrive il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.	per materia : punti 0,50 fino ad un massimo di punti 1,5 per tempo : punti 0,50 fino ad un massimo di punti 1,5
EVENTUALI MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI PER LA RESA DEL SERVIZIO PRESSO I REFETTORI	max 7 punti (DISCREZIONALE)
Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente di quanto proposto, senza oneri aggiuntivi per l'Ente. La proposta dovrà essere corredata da relativo cronoprogramma. Il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione.	

SECONDARIAMENTE

- il minor prezzo offerto per lo svolgimento del servizio, determinato mediante ribasso sull'importo massimo stimato del servizio indicato nel presente avviso

N.B. L'attribuzione di punteggio non ha valore di graduatoria ma esclusivamente di parametro di giudizio di massima posto alla base della motivazione che il RUP è chiamato a garantire ai fini della legittimità dell'affidamento diretto.

- o il minor prezzo sarà valutato solo dopo aver verificato il miglior livello posseduto quanto ai requisiti di cui sopra atti ad assicurare la maggiore affidabilità dell'impresa affidataria.



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

All'offerta economica più bassa verranno assegnati 20 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: punteggio attribuito = (importo offerta migliore x 20) / importo singola offerta. In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte pari o in aumento dell'importo a base d'asta.

La motivazione della decisione sarà resa in apposito verbale oggetto di pubblicazione sul sito/profilo del Committente.

All'affidamento si procederà ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs 36/2023 mediante affidamento diretto tramite MEPA.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente Avviso non costituisce proposta contrattuale, non determina alcuna instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali, è avviata a scopo esclusivamente esplorativo e pertanto non vincola in alcun modo il Comune di Torrevecchia Teatina.

Con il presente avviso non è posta in essere alcuna procedura concorsuale, di gara e di procedura negoziata: non sono previste graduatorie, attribuzioni di punteggio o di classificazioni di merito: il punteggio di massima che il RUP assegna in fase di valutazione, ha l'esclusiva finalità di rendere trasparente ed eguale per tutti i partecipanti l'iter logico / motivazionale posto a base della scelta dell'operatore economico secondo il principio di procedura aperta che la Stazione appaltante ha voluto garantire all'affidamento diretto al fine di sterilizzare al massimo la discrezionalità propria del tipo di procedimento – AFFIDAMENTO DIRETTO – per la migliore e più trasparente gestione dell'attività amministrativa.

Il Comune di Torrevecchia Teatina non è vincolato in alcun modo a procedere all'affidamento del servizio in argomento.

La Stazione Appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa, o comunque vantare rimborsi o compensi di sorta per la presentazione della manifestazione di interesse o di atti ad essa inerenti.

Si riserva, inoltre, la verifica delle dichiarazioni rese e la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'incarico se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi delle vigenti disposizioni di cui al D.Lgs 36/2023.

TUTELA DEI DATI PERSONALI Si informa che, ai sensi del Regolamento (UE) 679/2016 e s.m.i., i dati personali forniti dagli Operatori Economici saranno utilizzati esclusivamente per il procedimento in oggetto e per gli eventuali conseguenti procedimenti amministrativi e/o giurisdizionali, e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di strumenti informatici nel pieno rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ai quali è tenuta la Pubblica Amministrazione.

PUBBLICITÀ DELL'AVVISO Il presente Avviso, completo di allegati, è reso conoscibile mediante pubblicazione sul profilo del Committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", sotto la sezione "Bandi di gara e contratti", nonché sul profilo del OSSERVATORI REGIONALE CONTRATTI PUBBLICI.

NORME DI RINVIO Per quanto non previsto dal presente Avviso si fa rinvio alla normativa vigente.



Il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona
Dott. Lorenzo CESARONE



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevecchiateatina.it

ALLEGATO B

**AVVISO DI INDAGINE INFORMALE DI MERCATO PER L'ACQUISIZIONE DI
OFFERTE TECNICHE E PREVENTIVI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO,
TRAMITE MERCATO ELETTRONICO (MEPA), DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
PER IL COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CIG. 9971059A2E

AL COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

Responsabile Servizi alla Persona

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
_____ CF _____ residente a _____ (____) via
_____ n. _____ ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R.
445/00, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato
decreto in caso di dichiarazioni false o mendaci,

IN RELAZIONE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO

PRESENTA LA PROPRIA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

in qualità di:

- legale rappresentante
- procuratore generale/speciale, giusta procura allegata



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevecchiateatina.it

dell'Operatore economico _____ (indicare la ragione sociale) con sede legale in _____ (____), via _____ n. _____, sede operativa in _____ (____), via _____ n._____, C.F. _____ P.IVA _____;

DICHIARA

- di manifestare il proprio interesse a partecipare all'indagine informale di mercato per l'acquisizione di offerte tecniche e preventivi ai fini di un affidamento diretto del servizio in oggetto;
- l'insussistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di cui all'art. 94 del D.Lgs 36/2023 ;
- di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui al Codice Contratti Pubblici in materia di impedimenti a stipulare con la Pubblica Amministrazione;
- di essere iscritto al Registro tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o Registro delle Commissioni Provinciali delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto dell'Avviso di manifestazione di interesse con iscrizione n. _____;
- di essere iscritto sulla piattaforma Me.PA. e abilitato per la seguente Categoria:

“ _____ ”

“ _____ ”



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevecchiateatina.it

“ _____ ”

- di essere in possesso dei seguenti requisiti tecnico-professionali ed economico-finanziari

-Prestazione di servizi mensa scolastica senza contenziosi e con buon esito, precedenti al presente appalto, per conto di Amministrazioni Comunali, con indicazione degli Enti pubblici e dei periodi prestati.

SPECIFICARE :

- possesso di una fatturato consecutivo per servizi uguali negli anni 2019 – 2020 - 2021 – almeno pari all'importo di € 100.000,00 per ciascun anno ;

- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse presso l'Agenzia delle Entrate, Ufficio competente _____, in Via _____, tel./fax _____, Pec _____;

- di essere a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura :

Sì No

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili mediante:

- certificato di ottemperanza con gli obblighi di cui alla legge n. 68/99 in materia di collocamento obbligatorio presso il Centro per l'Impiego di _____, in Via _____, tel./fax _____, Pec _____

o in alternativa

- dichiarazione di avere meno di 15 dipendenti, pertanto di non essere soggetta agli obblighi di cui alla legge n. 68/99 in materia di collocamento obbligatorio;



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevecchiateatina.it

DICHIARA INOLTRE

- di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa;
- di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce prova del possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento del servizio;
- di essere disponibile per responsabilità sociale di impresa all'assorbimento del personale già impegnato nel precedente appalto in sede di affidamento, con applicazione del vigente C.C.N.L.;
- di presentare l'offerta tecnica declinata secondo i criteri di valutazione che il RUP si è dato in sede di Avviso , debitamente corredata da tutti i documenti richiesti per l'istruttoria , unitamente al miglior preventivo offerto per il servizio entro il termine perentorio fissato ovvero entro e non oltre il _____
- di dare atto e di aver compreso che l'indicazione dei criteri ed i punteggi di massima sono momenti valutativi del RUP senza valore alcuno di graduatoria e che la presente procedura non costituisce gara ma ai sensi del vigente Codice dei Contratti Pubblici è procedura di affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b del D.Lgs 36/2023: in tal senso dichiara di accettare la mera proceduralizzazione dell'affidamento diretto, mediante l'acquisizione di una pluralità di preventivi e l'indicazione di criteri di selezione rispetto all'offerta tecnica ed a quella economica, finalizzata alla migliore e più competitiva selezione degli operatori, con attribuzione di punteggi di massima utili alla motivazione del RUP che non trasforma in alcun modo l'affidamento diretto in una procedura di gara.



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevecchiateatina.it

SCHEDA OFFERTA TECNICA da compilare in ogni sua parte CORREDANDO EVENTUALI SCHEDE ESPLICATIVE

Indicatori		
FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI/DI QUALITA' /FILIERA CORTA		
1	<p>Elencazione dei prodotti biologici che la ditta si obbliga ad impiegare nell'esecuzione del servizio, descrizione della loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza. In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine✓ carne✓ pesce	
2	<p>Numero e rilevanza di prodotti di qualità a denominazione protetta (DOP, IGP e STG), prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale. In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine✓ carne✓ pesce <p>NB l'operatore economico partecipante dovrà allegare lettere commerciali e/o altra documentazione comprovante quanto dichiarato</p>	
3	<p>Approvvigionamento delle materie prime in filiera corta: utilizzazione di prodotti regionali, a KMO, provenienti da agricoltura locale, a filiera corta. In particolare le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta riso, farina, patate, polenta, pomodori, e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine✓ carne✓ pesce <p>NB l'operatore economico partecipante dovrà allegare lettere commerciali e/o altra documentazione comprovante quanto dichiarato</p>	
EVENTUALE OFFERTA ULTERIORI PASTI GRATUITI Offerta di pasti gratuiti giornalieri da destinare a esigenze sociali: 0,25 punti per ogni pasto offerto, fino al massimo di 4 punti.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevicchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevicchiateatina.it

<p>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DESCRIVERE ::</p> <ul style="list-style-type: none">- Modalità/sistema di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime; Modalità/sistema di cottura degli alimenti- Procedure Piano di Autocontrollo e sistema HACCP previsti per le singole fasi del servizio;- Modalità/sistema organizzazione scodellamento e somministrazione; Gestione e tipologia tovagliato, stoviglieria e posateria;- Modalità di pulizia e di igienizzazione di stoviglie, attrezzature e locali indicando la tipologia dei prodotti (nome commerciale e marca dei prodotti) che l'offerente si impegna ad utilizzare. I prodotti devono essere conformi a quanto specificato nel Decreto del Ministero dell'Ambiente DM 24 maggio 2012 "criteri ambientali minimi l'affidamento dei servizi di pulizia e fornitura di prodotti per l'igiene". Sono presunti conformi i prodotti che riportano etichetta Ecolabel o certificazione equivalente;- Modalità gestione smaltimento rifiuti.	
---	--

<p>EVENTUALE PREDISPOSIZIONE DI UN PIANO CONTROLLO SPRECO ALIMENTARE</p>	<p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>
<p>Se SI</p> <p>Il concorrente dovrà indicare se intende destinare il cibo non consegnato a organizzazione del tipo indicato.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito come segue:</p> <p>Destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni del tipo indicato:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nessuna destinazione del cibo non somministrato: N.B. Il concorrente in caso di risposta affermativa, dovrà altresì documentare la propria scelta inserendo tra la documentazione di offerta tecnica il protocollo d'intesa sottoscritto col soggetto interessato per il suddetto appalto, pena la non assegnazione di punteggio.	
<p>EVENTUALE POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RILASCIATE DA ORGANISMI ACCREDITARI</p>	<p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>
<p>Se SI indicare le certificazioni possedute.</p>	



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevecchiateatina.it

EVENTUALI PROPOSTE DI RESPONSABILITA' SOCIALE DI IMPRESA O SERVIZI AGGIUNTIVI DI CUSTOMER CARE	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se SI , indicare quali.	
EVENTUALI MIGLIORIE E/O DISPONIBILITA' SU RIORSE UMANE ATTREZZATURE E SPAZI L'eventuale proposta dovrà essere corredata da specifiche schede esplicative e tecniche	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se SI indicare quali.	
GESTIONE DELLE EMERGENZE	
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti.	
FORMAZIONE DEL PERSONALE	
Nel rispetto dei CAM l'operatore economico descrive il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.	
EVENTUALI MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI PER LA RESA DEL SERVIZIO PRESSO I REFETTORI	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

OFFERTA ECONOMICA.

Dichiara di allegare il miglior preventivo con indicazione del prezzo e della percentuale di ribasso che sarà valutato secondo i criteri di cui all'Avviso di Indagine di Mercato.

- di autorizzare la Stazione appaltante ad inviare ogni eventuale comunicazione inerente l'Avviso in oggetto e/o integrazione della documentazione presentata mediante posta elettronica certificata PEC all'indirizzo:



COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROVINCIA DI CHIETI

c.a.p. 66010 - Piazza San Rocco 4 - tel. 0871/360137-362790 Fax 0871/361331

Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it E.Mail : poliziamunicipale@comunetorrevecchiateatina.it

Il sottoscritto è consapevole che:

- la presente procedura è di affidamento diretto ai sensi dell'art.50 comma 1 lettera b del D.Lgs 36/2023 e che pertanto non costituisce gara e non prevede graduatorie e/o punteggi ma esclusivamente momenti valutativi del RUP in base a criteri predeterminati e con unità di valore espresse unicamente ai fini della base motivazionale dell'affidamento.

-il Comune di Torrevecchia Teatina procederà al controllo dei requisiti dichiarati nella presente ai fini dell'eventuale affidamento del servizio tramite PASS OE.

I dati personali forniti con la dichiarazione sono esatti e corrispondono al vero, esonerando il Comune di Torrevecchia Teatina da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

DICHIARA ALTRESI'

- di autorizzare il Comune di Torrevecchia Teatina a rendere pubblici, mediante pubblicazione *on-line* sul suo sito internet, i dati riguardanti gli esiti della procedura di avviso di indagine di mercato.

Luogo e data, _____

TIMBRO e FIRMA



All.A)

COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

Provincia di Chieti

P.IVA 00274440692 – Piazza San Rocco, 4 – 66010 TORREVECCHIA TEATINA - Tel.: 0871/360137 - Telefax: 0871/361331 - Pec: info@pec.comunetorrevecchiateatina.it

CAPITOLATO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA DEL CAPOLUOGO ANNO SCOLASTICO 2022/2023 (PERIODO 02.10.2023 – 30.06.2024)

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto riguarda il servizio scolastico di approvvigionamento, preparazione e distribuzione secondo le modalità del successivo art. 15 delle preparazioni alimentari destinate alla refezione scolastica della scuola dell'infanzia e primaria, compresa la refezione per il personale insegnante e del personale A.T.A. che ne abbia diritto, nonché di pulizia della cucina, degli arredi e delle attrezzature di cucina. I plessi scolastici interessati al servizio sono:

- la scuola dell'infanzia statale del capoluogo;
- la scuola primaria statale del capoluogo;

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto decorre dal 02 ottobre 2023 ed avrà termine il 30 giugno 2024. Il Comune comunicherà alla ditta aggiudicataria il numero esatto degli utenti ai quali dovrà essere garantito il servizio di refezione.

Art. 3 - Canone d'appalto

Per il servizio di cui all'articolo 1 del presente capitolato è riconosciuto all'appaltatore un corrispettivo di € 4,15 + I.V.A. relativa per ogni pasto erogato, comprensivo di tutte le voci di costo. Il valore presunto dell'appalto complessivo è di € 119.520,00 oltre l'I.V.A. . Il predetto valore, al netto del ribasso, sarà considerato ai fini della quantificazione delle spese contrattuali e della cauzione definitiva. La ditta aggiudicataria, alla fine di ciascun mese, provvederà a rimettere regolare fattura relativa ai pasti complessivamente somministrati, corredata dai corrispondenti buoni pasto. Il corrispettivo della prestazione verrà liquidato in favore della ditta aggiudicataria entro trenta giorni dalla data di presentazione della fattura, previo riscontro del numero dei pasti effettivamente distribuiti. Tale prezzo rimane invariato per la durata dell'appalto.

Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero presunto dei pasti per il periodo del servizio è pari a 28.800 (ventottomilaottocento), di cui circa il 40% per l'utenza della Scuola dell'Infanzia (periodo 30 settembre – 30 giugno) e circa il 60% per l'utenza della Scuola Primaria (periodo 30 settembre – 1^ settimana di giugno).

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale che si riserva di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione concordando, comunque, le modalità delle possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.



Art. 5 - Approvvigionamento delle derrate alimentari

All'appaltatore compete l'acquisto di tutte le derrate necessarie per l'espletamento del servizio. Egli ha diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci e comunque la ditta si impegna a comunicare all'Ente l'elenco delle ditte fornitrici. Le caratteristiche qualitative, legali, commerciali o d'uso delle derrate alimentari che la ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare per il servizio di che trattasi, devono risultare conformi alle *Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la Refezione Scolastica*

La ditta deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc..

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del responsabile tecnico.

Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Nel corso dell'appalto l'appaltatore è tenuto a sostituire, sulla base delle esigenze espresse dal Comune con congruo preavviso, il novero delle tipologie merceologiche e delle varietà senza sollevare obiezioni. L'inserimento di nuove voci e le specifiche di livello qualitativo saranno concordate tra le parti. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere, per mezzo delle autorità pubbliche preposte, al controllo qualitativo delle derrate giacenti o in entrata. La corretta conservazione delle derrate depositate è onere dell'appaltatore che, fino a prova contraria, verrà ritenuto responsabile di ogni avaria. La ditta libera il Comune di Torrevecchia Teatina da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

Art. 6 - Igiene della produzione

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

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

La ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Art. 7 - Conservazione delle derrate

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non devono essere a contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogniqualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n.77. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.



I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Art. 8 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 9 - Manipolazione e cottura

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

Art. 10 - Preparazione dei piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° c. in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

Art. 11 - Operazioni preliminari alla cottura

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° c., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
3. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
4. il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
5. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
6. le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
7. ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni (frittata, cotolette);
8. tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
9. la porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

Art. 12 - Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Art. 13 - Menù settimanali - Tabelle dietetiche

Ogni pasto sarà composto in particolare da primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dalle tabelle dietetiche predisposte dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. competente per territorio, in conformità alle *Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la Refezione Scolastica*. Sulla base di tali tabelle, la ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà predisporre 2 menù stagionali (Autunno-Inverno e Primavera-Estate) autorizzati dall'ASL – Dipartimento di prevenzione servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, ma dette variazioni devono avere carattere di eccezionalità ed essere di volta in volta comunicate agli uffici preposti del Comune per la necessaria autorizzazione.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari per la quale sarà invece responsabile la ditta appaltatrice.



Art. 14 - Diete speciali

La ditta si impegna a preparare diete speciali predisposte dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. competente per territorio per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dall'utenza.

La ditta si impegna nel rispetto dei principi di cui alla Legge n. 123/2005 a preparare diete speciali per celiaci adottando tutte le misure atte a garantire i cibi dalla contaminazione.

Art. 15 - Modalità di espletamento del servizio

Il servizio in oggetto dovrà svolgersi durante il periodo di apertura della scuola in tutti i giorni feriali della settimana, dal lunedì al venerdì. L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale che dovrà possedere **un'esperienza lavorativa almeno biennale** nel settore della ristorazione per la refezione scolastica risultante dal curriculum professionale.

Alla data di inizio del servizio l'appaltatore dovrà produrre al Comune una dichiarazione attestante le qualità ed i titoli professionali richiesti per i soggetti che effettueranno le prestazioni e presentare l'elenco nominativo da aggiornare di volta in volta in caso di variazioni ed esibire l'attestato di formazione o titolo equipollente che sostituisce il libretto d'idoneità sanitaria. **Il numero minimo di unità di personale da utilizzare a carico della ditta per l'espletamento del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti presso ogni plesso scolastico/centro di cottura è di n. 1 (uno) cuoco/a e di n. 2 (due) aiutante cuoco/a.**

Per l'espletamento del servizio di pulizia non è richiesta alcuna qualifica professionale e la ditta appaltatrice dovrà provvedere a fornire il materiale e gli attrezzi per la pulizia dei locali, arredi ed attrezzature di cucina.

Il servizio di preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti comprende le seguenti fasi:

1. la preparazione dei pasti dovrà avvenire mediante l'utilizzo delle cucine esistenti presso la scuola dell'infanzia e primaria del capoluogo; è ammessa una forma diversa se prevista dall'offerta migliorativa dell'appaltatore e accettata espressamente dal Comune. Tutte le stoviglie utilizzate per la mensa dovranno essere obbligatoriamente lavate con le lavastoviglie esistenti presso le predette cucine.
2. i pasti dovranno essere serviti al tavolo dei refettori con lo scodellamento degli stessi negli orari compresi tra le ore 12,00 e le ore 13,00 mediante l'utilizzo di carrelli portavivande, tovaglie e tovaglioli di carta forniti dalla ditta. Il personale scolastico provvede a sorvegliare e ad assistere i bambini durante la consumazione dei pasti. In via ordinaria la fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. La ditta provvederà ad apparecchiare e sparecchiare i tavoli dei refettori, alla pulizia quotidiana delle cucine e delle relative suppellettili, nonché al lavaggio di eventuali tovagliati utilizzando a tale scopo materiale ed attrezzature proprie. **Occorre garantire, oltre alla qualità del servizio, anche lo svolgimento del pasto in 50/60 minuti** per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la ditta dovrà provvedere in merito.
3. tutte le operazioni di lavaggio e di pulizia dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti chimici conformi alle specifiche esigenze ed alle norme vigenti in materia. E' a carico dell'appaltatore lo smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme comunali in materia e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio.

L'appaltatore assume a suo carico tutti gli obblighi derivanti dal rispetto del D.Lgs. 26.05.1997 n. 155 recante attuazione delle direttive 93/43/CEE e 69/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari relativamente all'adozione di misure organizzative che consentano di rispettare i principi su cui è basato il sistema HACCP. Qualora, sempre al fine del rispetto del D.Lgs. n. 155/1997, si rendesse necessario eseguire interventi sui locali per garantirne la rispondenza ai requisiti generali e specifici prescritti dalla suddetta normativa, gli stessi saranno eseguiti a cura e spese dell'Amministrazione Comunale, su segnalazione della ditta appaltatrice.



Il servizio comporta la preparazione dei pasti, attività che compete all'appaltatore che la esercita negli ambiti e con i mezzi in precedenza individuati, attenendosi alle grammature contenute e quantificate conformi alla tabella predisposta dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della A.S.L. competente per territorio per la scuola dell'infanzia e primaria. Rispetto alle suddette grammature è tollerato uno scostamento contenuto nella misura del 10% in più o in meno. Ogni variazione è ammessa in termini e forma di "proposta gastronomica", subordinatamente al rispetto dei valori quantitativi delle derrate impiegate ed al mantenimento dei relativi valori nutritivi.

L'appaltatore, inoltre, dovrà all'occorrenza rispettare la "dieta leggera" e la composizione del "cestino da viaggio" predisposti dalla A.S.L. competente per territorio.

La programmazione dei menù nei locali mensa della scuola deve essere esposta quotidianamente a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e il benessere del servizio igiene degli alimenti e nutrizione della A.S.L. competente per territorio, al fine di aumentare il gradimento dell'offerta e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione al responsabile del procedimento, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali lo sciopero, l'interruzione di energia elettrica o la sospensione di erogazione di acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza mediante presentazione del certificato medico al servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della A.S.L. competente per territorio; inoltre si impegna a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche od etniche religiose.

L'appaltatore predispone altresì diete di transizione o "dieta leggera" qualora, in caso di indisposizione temporanea, ne venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di carne di pollo o tacchino cotta a vapore o bollita o al forno con contorno di patate o carote lessate, pane, frutta e acqua (dieta leggera e grammature devono risultare conformi alle tabelle predisposte dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della A.S.L. competente per territorio). **La dieta in bianco può avere una durata massima di tre giorni;** le richieste oltre i tre giorni e fino ad un massimo di due settimane dovranno essere supportate da certificazione medica.

La ditta appaltatrice, comunque, si obbliga senza nulla pretendere alle eventuali variazioni di menù, orarie e/o di calendario che dovessero rendersi necessarie.

Il personale addetto al servizio di bidelleria della scuola dovrà comunicare ai cuochi entro le ore **09,00 di ogni giorno il numero degli alunni aventi diritto al pasto ed il numero dei docenti e del personale A.T.A. aventi diritto al pasto gratuito.**

Art. 16 - Clausola sociale

Trattandosi di appalto di servizi ad alta intensità di manodopera l'appaltatore dovrà impegnarsi ad applicare la clausola sociale di cui al vigente codice dei Contratti Pubblici – D.Lgs 36/2023 al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale (uscente) impiegato.

Art. 17 - Vigilanza e controllo

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso le cucine e le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato con l'ausilio, della



“Commissione Mensa”, ai sensi del vigente regolamento comunale approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 13 del 19/05/2018, come modificato dalla deliberazione di Consiglio Comunale n. 30 del 29/11/2018. A tal proposito si precisa che la stessa Commissione ha la facoltà di verificare le grammature previste nonché le derrate alimentari utilizzate per la preparazione del pasto del giorno ed almeno del giorno successivo a quello in cui viene effettuato il controllo. A tal fine l'appaltatore curerà di approvvigionarsi in tempo delle derrate per consentire il predetto controllo. Per una migliore funzionalità del suddetto controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Art. 18 - Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale dell'energia elettrica o il verificarsi di calamità naturali.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. In caso di mancata comunicazione entro tale termine, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente allo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare a totale carico dell'appaltatore alimenti alternativi al pasto non fornito.

In caso di sciopero del personale delle scuole, non essendo possibile quantificare preventivamente con esattezza il numero delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno. La mancata comunicazione dello sciopero dà diritto all'appaltatore ad un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Art. 19 - Obblighi dell'appaltatore

L'Ente mette a disposizione della ditta nei locali dati in uso l'attrezzatura esistente di sua proprietà (elettrodomestici, stoviglie, arredi ed attrezzature). L'appaltatore è tenuto alla scrupolosa conservazione degli impianti e delle attrezzature che gli verranno consegnati. Qualora nel corso dell'espletamento del servizio dovesse verificarsi la necessità di acquistare altre stoviglie ed attrezzature oltre a quelle date in consegna, la ditta appaltatrice vi provvederà a proprie spese. In contraddittorio tra il responsabile comunale del procedimento ed il legale rappresentante della ditta appaltatrice si redigerà apposito verbale che conterrà un dettagliato inventario dei beni mobili ed immobili da custodire con diligenza e da riconsegnare alla scadenza del contratto di appalto nello stato di conservazione in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto del normale deperimento derivante dall'uso. La ditta si impegna a non portare per nessun motivo fuori dai locali di distribuzione e di refettorio i beni avuti in consegna.

Art. 20 - Manutenzione ordinaria e straordinaria

Il Comune si impegna alla fornitura di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti della cucina. A fronte di ciò la ditta appaltatrice si impegna a tenerne debitamente conto nella formulazione del prezzo/pasto.

L'appaltatore si impegna a verificare la funzionalità delle attrezzature e dei locali affidati entro il primo mese di esecuzione del contratto ed a segnalare eventuali anomalie riscontrate. Fino a quella data il Comune si riserva la facoltà di collaborare alle spese di manutenzione imputabili ad usura pregressa; dopo tale data l'appaltatore dovrà provvedere a riparare tutti i guasti e le rotture che dovessero verificarsi, comprese quelle imputabili a precedente usura.

La manutenzione di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico:

- del Comune quando si tratta di interventi di natura straordinaria, comprese le opere murarie ed edili che dovessero rendersi necessarie;



- dell'appaltatore quando si tratta di interventi di natura ordinaria.

A titolo esemplificativo si elencano eventuali interventi a carico dell'appaltatore:

1. sostituzione di guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
2. pulizia dei sifoni, pilette di scarico, nonché pulizia e sostituzione filtri per cappe;
3. pulizia accurata di tutte le apparecchiature con l'impiego di materiali specifici per le tipologie degli attrezzi trattati;
4. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche quali scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli ecc.;
5. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica del gas, cerniere delle porte;
6. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
7. interventi di manutenzione preventiva e programmata sia con personale proprio sia con personale specializzato.

Nel caso di inagibilità della lavastoviglie e per il tempo strettamente necessario alla sua riparazione o sostituzione l'appaltatore dovrà fare ricorso a stoviglie in materiale compostabile.

Inoltre la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- alla disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio;
- alla pulizia ordinaria e straordinaria in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio ed alla chiusura dell'anno scolastico dei locali della cucina;
- a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti che dovrà essere munito di apposito libretto sanitario od equipollente ed essere in regola con le norme HACCP.

L'appaltatore si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese di servizi e di pulizia e degli accordi locali integrativi dello stesso in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste, indipendentemente dalla sua natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. L'appaltatore si obbliga altresì ad adottare tutte le misure di sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti ed a garantire ogni protezione e prevenzione degli infortuni in ottemperanza al D.Lgs. n. 81/2008. L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporterà l'applicazione delle penalità previste dal successivo articolo 30.

Art. 21 - Responsabilità dell'appaltatore

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'appaltatore dovrà presentare prima dell'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, specificando per ciascuna persona cognome e nome, qualifica, posizione assicurativa ed orario di lavoro.

Art. 22 - Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito, le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo PEC al Comune per l'approvazione formale. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.



Devono essere preventivamente comunicate le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

Art. 23 - Adeguatezza dei comportamenti del personale

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio.

L'appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del committente.

Art. 24 - Vestiario

L'appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. n. 327/80 e ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i., fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

Art. 25 - Igiene personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre, durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro previsto sia per le donne che per gli uomini e dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 26 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'A.S.L. competente secondo la normativa vigente ed i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

Art. 27 - Applicazione norme contrattuali

Nell'esecuzione del servizio la ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per la categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro previsti dalle vigenti normative.

La ditta è obbligata all'osservanza dell'art. 2112 del codice civile e s.m.i. "mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento d'azienda".

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando



dall'Ispettorato del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

Art. 28 - Responsabile tecnico

E' fatto obbligo alla ditta di proporre un "responsabile tecnico" di comprovata capacità ed esperienza dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

Art. 29 - Oneri aggiuntivi

La ditta appaltatrice, onde consentire al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 riguardante il recupero dei contributi UE sui prodotti lattiero caseari distribuiti alle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce ed i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti. Tali documenti dovranno essere consegnati mensilmente al Comune.

La ditta appaltatrice deve attenersi alle linee di indirizzo emanate dal Ministero della Salute ai sensi dell'art. 10 della legge 19.08.2016, n. 166 rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, anche tenendo conto di quanto previsto all'articolo 4, commi da 5 a 5-quinquies, del decreto-legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

La ditta appaltatrice si impegna a cedere gratuitamente le eccedenze alimentari e a recuperare i prodotti non somministrati per destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Le eccedenze alimentari, idonee al consumo umano, dovranno prioritariamente essere destinate a favore di persone indigenti, anche su segnalazione dei servizi sociali.

Art. 30 - Subappalto

Eventuali subappalti sono disciplinati dalle disposizioni recate dal codice degli appalti.

Art. 31 - Penalità

In caso di infrazioni di lieve entità e di inadempimenti, ritardi e cattiva esecuzione del servizio è fissata la penale da € 50,00 (cinquanta) ad € 250,00 (duecentocinquanta) per ciascuna infrazione, oltre le spese per l'esecuzione d'ufficio dei servizi non eseguiti o male effettuati. Per infrazioni più gravi quali l'interruzione del servizio o il rifiuto di presentarsi dietro invito anche telefonico per ricevere comunicazioni oppure ordini inerenti il servizio, ove non si ravvisi la grave inadempienza che determina la risoluzione di diritto del contratto, il responsabile comunale del procedimento comminerà una penale da € 250,00 (duecentocinquanta) ad € 500,00 (cinquecento).

In caso di recidiva, i limiti di cui ai commi precedenti sono raddoppiati.

Nel caso di concorso di infrazioni lievi e di infrazioni più gravi, sarà applicato l'aumento della penale prevista per le gravi infrazioni da un terzo alla metà. Rifusione spese, pagamento danni e penale verranno applicati mediante ritenuta sulla prima rata del canone d'appalto. Le penali vengono applicate previa contestazione di addebito, da effettuare alla ditta appaltatrice entro 10 (dieci) giorni dalla conoscenza della violazione, mediante raccomandata postale A.R. L'appaltatore può far pervenire le proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione. Contro l'applicazione delle penali si farà riferimento al successivo art. 32.

Art. 32 - Risoluzione di diritto del contratto

Il contratto si intenderà risolto di diritto con conseguente facoltà per il Comune di provvedere direttamente al servizio avvalendosi di tutti i mezzi e le attrezzature della ditta allorquando:



1. la ditta sia incorsa in almeno tre inadempienze formalmente contestate di grave entità provocando l'intervento d'ufficio del Comune, anche se per una sola volta;
2. la ditta abbia sospeso o abbandonato il servizio oggetto del presente capitolato;
3. la ditta non abbia ottemperato, nel termine di trenta giorni dal suo ricevimento, all'invito rivolto dal Comune di integrare o sostituire i mezzi, le attrezzature ed il personale allo stato impiegato al fine del conseguimento del corretto espletamento del servizio.

La risoluzione del contratto di appalto si verificherà di diritto a far tempo dalla data di comunicazione alla ditta da parte del Comune del suo intento di avvalersi della clausola risolutiva espressa.

Art. 33 - Controversie

La soluzione di eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Comune e l'appaltatore durante l'esecuzione del contratto è di competenza del Foro di Chieti.

Art. 34 - Spese a carico dell'appaltatore

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative e conseguenti la stipulazione del contratto di appalto, nessuna eccettuata o esclusa.

Art. 35 - Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie del presente contratto operano senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 36 - Adempimenti art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008

Il servizio di mensa viene prestato senza la presenza di dipendenti del Comune di Torrevecchia Teatina, per cui non si riscontrano rischi interferenziali. Non è necessaria, pertanto, la predisposizione del DUVRI. I costi relativi alla sicurezza sono pari a zero.

Art. 37 – Tracciabilità

Pena la nullità del contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi a quanto previsto dall'art.3 "tracciabilità dei flussi finanziari" della legge n.136 del 18/03/2012 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia".

Art. 38 – Adempimenti art.53 D.Lgs. 165/2001

Ai sensi dell'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs. n.165/2001, come novellato dall'art.1, comma 42, della L.190/2012, è fatto divieto concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque conferire incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 39 – Adempimenti D.P.R. n. 62/2013

I dipendenti ed i collaboratori sono tenuti al rispetto delle norme di comportamento previste dal D.P.R. n.62/2013, art.2, comma 3, nonché del codice di comportamento dell'Ente.

Art. 40 – RINVIO ALLE VIGENTI LINEE GUIDA REGIONALI IN MATERIA

Per l'esecuzione del servizio si rinvia integralmente alle vigenti Linee Guida regionali in materia

Torrevecchia Teatina, li

IL FUNZIONARIO COMUNALE

L'APPALTATORE

Ai sensi dell'art. 1341 del codice civile, si accettano tutte le clausole del presente contratto d'appalto e, in particolare, quelle previste dagli artt. 17, 29, 32, 33 e 34.

L'APPALTATORE

All.D)

COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA

PROGETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Relazione tecnica-illustrativa e quadro di spesa.

Il servizio di refezione scolastica ha come utenti gli alunni, gli insegnanti e il personale A.T.A. delle scuole dell'Infanzia e Primaria Statale del Comune di Torrevecchia Teatina.

Tenendo conto del dato consolidato per l'anno scolastico 2022/2023, il numero medio dei pasti somministrati mensilmente nei plessi scolastici della scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Torrevecchia Teatina ad alunni, insegnanti e personale A.T.A. è pari a n. 3.200 che, per la durata di tutto l'anno scolastico, ammontano a circa 28.800 pasti.

Pertanto, il periodo dell'appalto dell'anno scolastico 2023/2024 il numero presunto dei pasti da somministrare sarà pari a 28.800 (ventottottomilaottocento).

Ritenuto, fissare quale **prezzo a base d'asta € 4,15** per ogni pasto;

Per cui 28.800 (numero stimato dei pasti) x € 4,15 (prezzo a base d'asta soggetto a ribasso per ogni pasto) =
€ 119.520,00 imponibile
€ 4.780,80 iva 4%

Totale complessivo dell'appalto € 124.300,80

E' volontà dell'Amministrazione garantire a tutte le famiglie degli alunni che ne abbiano necessità, il servizio di mensa scolastica, affidandolo a soggetti esterni, in quanto l'Ente si avvale delle capacità professionali ed organizzative e di investimento dei soggetti privati, essendo sprovvisto di idoneo personale comunale.

Le caratteristiche del servizio sono le seguenti:

- Il servizio sarà garantito agli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria statale del Comune di Torrevecchia Teatina.
- Per aderire al servizio, i genitori o tutore, devono presentare la domanda al Comune di Torrevecchia Teatina ed acquistare, secondo le modalità stabilite e rese note, i blocchetti dei buoni pasto. Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato ogni mattina al personale incaricato della ditta aggiudicataria.
- E' ammesso ad usufruire del pasto anche il personale docente ed A.T.A. delle scuole dell'infanzia e primaria tenuto ad espletare il servizio di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto stesso.
- Per l'espletamento del servizio la ditta deve usufruire del centro di cottura situato in ogni scuola;
- I pasti dovranno essere somministrati dalle ore 12:00 alle ore 13:00 nel rispetto di quanto stabilito nel capitolato speciale d'appalto.



- Il personale docente provvederà a sorvegliare e ad assistere gli alunni durante la consumazione dei pasti.

Il servizio di mensa viene prestato senza la presenza di dipendenti del Comune di Torrevecchia Teatina, per cui non si riscontrano rischi interferenziali. Non è necessaria, pertanto, la predisposizione del DUVRI.

Quadro economico di progetto:

Importo corrispettivo dell'appalto soggetto a ribasso	€ 119.520,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	€ 0,00
Totale	€ 119.520,00
I.V.A. 4% su € 119.520,00	€ 4.780,80
Totale complessivo	€ 124.300,80



IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO
Dott. Lorenza Cassarone