



# **COMUNE DI MELISSA**

**(PROVINCIA DI CROTONE)**

AREA AMMINISTRATIVA

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**Oggetto:**

**Appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, per gli anni scolastici 2022/23-2023/24.**

## INDICE

### TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1	Definizioni	
Art.2	Oggetto dell'appalto	
Art.3	Valore presunto e durata dell'appalto	
Art.4	Verifica servizio	
Art.5	Aggiudicazione	
Art.6	Procedura di scelta del contraente	
Art.7	Tipologia dell'utenza	
Art.8	Tipologia del servizio richiesto	
Art.9	Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del	
Art.10	Calendario per l'erogazione del servizio	
Art.11	Interruzione del servizio	
Art.12	Estensioni del servizio	
Art.13	Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi	

### TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.14	Stipulazione del contratto e relativi oneri	
Art.15	Spese inerenti il servizio	
Art.16	Recesso da parte della Stazione appaltante	
Art.17	Cauzioni	
Art.18	Assicurazioni	
Art.19	Responsabilità	
Art.20	Rinuncia all'aggiudicazione	
Art.21	Variazioni del numero e tipologia di utenti	
Art.22	Subappalto del servizio	
Art.23	Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza	

### TITOLO III – PERSONALE

Art.24	Personale	
Art.25	Direzione del servizio	
Art.26	Vestiario	
Art.27	Igiene del personale	
Art.28	Controllo della salute degli addetti	
Art.29	Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni	
Art.30	Applicazioni contrattuali	
Art.31	Rispetto degli obblighi previdenziali	

### TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.32	Riferimenti normativi	
Art.33	Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	
Art.34	Etichettatura delle derrate	
Art.35	Conservazione e distribuzione di alcune derrate	

### TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.36	Organizzazione del lavoro per la produzione	
Art.37	Modalità di confezionamento	
Art.38	Conservazione campioni	
Art.39	Livello della qualità igienica	

### TITOLO VI - MENU'

Art.40	Menù	
--------	------	--

Art.41	Struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali	
Art.42	Dieta speciale	
Art.43	Dichiarazione degli allergeni	
Art. 44	Variazione del menù	

#### **TITOLO VII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

Art.45	Contenitori	
Art.46	Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti	

#### **TITOLO VIII - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Art.47	Prenotazione e consegna dei pasti	
Art.48	Distribuzione	

#### **TITOLO IX – CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL’AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011**

Art.49	Specifiche tecniche di base	
Art.50	Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)	

#### **TITOLO X - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

Art.51	Diritto e modalità di controllo dell'A.C.	
Art.52	Contestazioni	

#### **TITOLO XI - INADEMPIENZE E PENALITA'**

Art.53	Inadempienze e penalità	
Art.54	Risoluzione di diritto del contratto	
Art.55	Ipotesi di risoluzione del contratto	
Art.56	Disdetta del contratto da parte dell'Impresa	

#### **TITOLO XII - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

Art.57	Prezzo del pasto	
Art.58	Fatturazione e pagamenti	
Art.59	Revisione prezzi	
Art.60	Foro competente	

#### **TITOLO XIII – RINVIO**

Art.61	Rinvio	
--------	--------	--

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

### **Art.1 - Definizioni**

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica per conto del Comune di Melissa, che verrà effettuato attraverso l'utilizzo del centro di cottura in disponibilità alla ditta appaltatrice.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Melissa che affida all'Impresa il servizio di ristorazione scolastica.

### **Art.2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle utenze più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'I.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito nel presente Capitolato.

### **Art.3 – Valore presunto e durata dell'appalto**

La durata della gestione del servizio sarà pari a 2 (due ) anni scolastici e, cioè, AA.SS 2022/2023 e 2023/2024.

L'importo complessivo stimato presunto dell'appalto di servizi, ai sensi dell'art. 35 co. 4 del D. Lgs. 50/2016 è pari a € 140.000,00 (EURO CENTOQUARANTAMILA) IVA di legge inclusa. Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti sulla base dell'andamento storico del servizio, per come esplicitato al successivo articolo 9.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 il contratto può essere inoltre prorogato per "il tempo necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante".

### **Art. 4 – Verifica servizio**

Il comune si riserva di verificare in qualsiasi momento mediante l'Ufficio comunale competente o altri soggetti incaricati dal Comune, la corretta esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato e eventuali migliorie presentate in sede di gara.

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora dovessero verificarsi, segnalazioni, inadempienze o gravi negligenze comportanti l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 60.

### **Art. 5 – Aggiudicazione**

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3, lett. a), come da bando.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

In caso di offerte anormalmente basse, la Stazione Appaltante si riserva di applicare l'istituto previsto dall'art.97 del D.Lgs. n.50/2016.

Ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, il Comune avrà la facoltà di procedere, in casi di urgenza, all'esecuzione anticipata dei servizi anche in pendenza della stipula del contratto, e l'Impresa aggiudicataria dovrà dare immediato corso agli stessi. In caso di mancata stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi già forniti.

Il punteggio massimo riservato alla valutazione è costituito da 100 punti dati dalla sommatoria delle singole offerte per merito tecnico qualitativo e offerta economica del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di gestione mensa.

L'offerta che totalizzerà il punteggio complessivo più alto dato dalla sommatoria dei singoli punteggi sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio sarà suddiviso come di seguito:

#### A) PUNTEGGIO PER MERITO TECNICO/QUALITATIVO

L'attribuzione del punteggio avviene facendo riferimento ai seguenti parametri e fino ad un massimo di 70 punti. Nel caso di associazione temporanea d'impresa il criterio per l'attribuzione del punteggio relativo al merito tecnico qualitativo è dato dalla somma del punteggio conseguito da ciascuna impresa riunita, attribuito in proporzione alla percentuale del servizio eseguito da ognuna delle imprese associate che queste sono tenute a specificare. Tutte le dichiarazioni dovranno essere prodotte nella forma dell'autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000.

#### TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI DI QUALITA'

N.	PARAMETRI QUALITÀ	DESCRIZIONE	punteggio
1	Modalità di esecuzione del servizio.	Le proposte devono evidenziare migliore funzionalità complessiva del servizio in relazione alla: <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza di fornitura delle derrate;</li> <li>• gestione e conservazione delle derrate;</li> <li>• preparazione e cottura pasti;</li> <li>• modalità operative di confezionamento;</li> <li>• veicolazione e somministrazione dei pasti;</li> <li>• procedure di pulizia e sanificazione.</li> </ul>	10
2	Modalità di gestione delle emergenze.	Le proposte devono evidenziare una maggiore efficacia nella gestione dei programmi di emergenza che la ditta è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento dei centri cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti ecc.	4
3	Certificazioni di qualità	Massimo 6 punti (1 punto a certificazione) <ul style="list-style-type: none"> <li>- ISO 9001</li> <li>- ISO 14001</li> <li>- ISO 22005</li> <li>- ISO 22000</li> <li>- ISO 10854</li> <li>- ISO 45001</li> </ul>	6
4	Offerta di prodotti provenienti da agricoltura biologica, km 0 E filiera corta in riferimento alla tabella merceologica	Da 0 a 15 punti: da 0 a 3 prodotti = 5 p. da 4 a 7 prodotti = 8 p. da 8 a 12 prodotti = 15 p.	15
5	Prodotti DOP ed IGP.	Da 0 a 5 punti: 1 punto = assegnati all'offerta che contempla almeno cinque prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole. 2 punti = assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti DOP, IGP (equivalenti) o	5

		STG, proponibili in un menù destinato alle scuole. <b>5 punti</b> = assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole	
<b>6</b>	Rilevazione del gradimento del servizio. Disponibilità della Ditta ad effettuare la rilevazione per almeno una settimana ed effettuata su un campione di almeno il 10% degli utenti.	<b>Da 0 a max 5 Punti:</b> <b>1 punto</b> = Rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti <b>2 punti</b> = Rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti <b>5 punti</b> = Rilevazione quadrimestrale per alunni, insegnanti e genitori	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>Menù</b>	Proposte di menù con piatti locali, regionali, etnici, per ricorrenze particolari, a tema, e di preparazione maggiormente appetibili per le fasce d'età interessate.	<b>5</b>
<b>8</b>	<b>Iniziative atte alla riduzione degli sprechi alimentari e alla diffusione di una cultura sul valore del cibo e una corretta alimentazione</b>	Proposte di recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazione non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari a fini di beneficenza.	<b>10</b>
<b>9</b>	proposte migliorative del servizio mensa atte alla riduzione dell'impatto ambientale	prevenzione dei rifiuti attraverso l'utilizzo di prodotti riciclabili o imballaggi a rendere, oppure utilizzo di materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili, evitando perciò monodose ecc	<b>10</b>
<b>TOTALE MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>			<b>MAX 70</b>

## **B) OFFERTA ECONOMICA (PREZZO): fino ad un massimo complessivo di punti 30:**

### **Punteggio attribuito per il prezzo del pasto (massimo punti 30).**

I punti sono da attribuire all'offerta relativa al prezzo del pasto (Base d'asta 3,37 oltre IVA 4%) Sarà attribuito il punteggio massimo (30 punti) al Valore di Offerta più basso (migliore).

Il punteggio massimo verrà attribuito all'offerta economica che risulterà complessivamente più bassa fra quelle pervenute. Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Valore offerta considera}}{\text{Valore offerta migliore}} \times 30$$

### **Art. 6 - Procedura di scelta del contraente**

L'appalto viene effettuato ai sensi del D.Lgs n. 50 del 18/04/2016 e del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni (d'ora in avanti D.M. 25/07/2011).

### **Art. 7 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli alunni delle scuole e dal personale scolastico dell'Istituto comprensivo Giovanni XXIII di Melissa.

#### **Art. 8 - Tipologia del servizio richiesto**

La tipologia del servizio richiesto prevede:

- a. preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura in disponibilità all'impresa appaltatrice .
- b. trasporto dei pasti prodotti mediante il sistema del legame caldo in multirazione presso i plessi e i servizi dove viene consumato il pasto;
- c. distribuzione dei pasti e successiva pulizia dei refettori;
- d. ritiro dai refettori dei contenitori utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

#### **Art. 9 – Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del servizio**

La quantificazione presunta dell'utenza è quella di seguito indicata:

<b>Tipo scuola</b>	<b>Ubicazione</b>	<b>Località</b>	<b>Fornitura pasti</b>	<b>Alunni iscritti</b>
Infanzia	Via Provinciale Sud	Melissa	giornaliera	10
Primaria	Via Berlinguer	Torre M	giornaliera	90
Infanzia	Via Berlinguer	Torre M	giornaliera	35

Il numero complessivo medio annuo presunto dei pasti da produrre e da distribuire nel corso di un anno Scolastico è quantificabile, tenendo conto della variabilità delle presenze, in numero di circa 20.000, comprensivo dei pasti destinati al personale scolastico avente diritto. (giorni effettivi di mensa 160 X 125 pasta giornalieri).

Il suddetto numero di pasti è da considerarsi puramente indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco, dandone comunicazione all'I.A. almeno con 3 giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi sull'A.C.

#### **Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole con orari e modalità di consegne da concordare con il locale Istituto comprensivo. La data di inizio e termine effettivo del servizio sarà comunicata con 5 gg. di preavviso, riservandosi la Stazione appaltante di posticipare l'inizio ed anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze dei singoli servizi e scuole o delle proprie esigenze organizzative e finanziarie.

#### **Art. 11 - interruzione del servizio**

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: Condizioni meteo che determinano lo stato di allerta da parte della protezione civile, nevicate, danni alla viabilità che impediscono la percorribilità ecc.

#### **Art. 12- Estensioni del servizio**

L'I.A. dovrà provvedere all'acquisizione delle presenze giornaliere e del numero dei pasti direttamente dalla Segreteria dell'Istituto comprensivo.

#### **Art. 13 Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi**

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'I.A. ha l'onere di assicurare la collaborazione con la Commissione Mensa comunale per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.



## **TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

### **Art.14 - Stipulazione del contratto e relativi oneri**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

### **Art.15 - Spese inerenti il servizio**

Sono a carico dell'I.A ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto per l'espletamento del servizio e comunque anche:

- 1) all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), trasporto e consegna dei pasti, distribuzione dei medesimi, collaborazione per la pulizia e riordino locali mensa;
- 2) fornitura sacchi per i rifiuti, i tovaglioli e le tovagliette;
- 3) le attrezzature necessarie per la distribuzione nonché per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, lo smaltimento dei rifiuti speciali. L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti,
- 4) tutte le spese relative a contributi, imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

### **Art. 16 - Recesso da parte della Stazione appaltante**

Ai sensi dell'art.1671 del Codice civile la Stazione appaltante può recedere dal contratto, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'I.A. delle spese sostenute e del mancato guadagno.

### **Art. 17 - Cauzioni**

L'offerta presentata dal concorrente nel corso della procedura di gara dovrà essere "corredata da garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2% del prezzo base indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente" ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 "l'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10% dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture" a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto.

L'I.A. dovrà inoltre stipulare le polizze previste dal successivo articolo 18.

### **Art. 18 – Assicurazioni**

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- responsabilità Civile verso Terzi (RCT): Euro 1.500.000,00 per ogni sinistro per danni a persone ed Euro 500,00 per danni a cose;
- responsabilità Civile verso Prestatori d'Opera (RCO): € 1.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona).

Si precisa che il Comune di Melissa dovrà essere considerato Terzo a tutti gli effetti così come i suoi amministratori e dipendenti con rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Melissa, suoi amministratori e dipendenti;

Si precisa, altresì, che la stipula della predetta polizza viene richiesta esclusivamente per una maggiore tutela dell'Ente appaltante e degli utenti del servizio, e pertanto si ribadisce che:

- l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture prestate dal contratto di assicurazione (incompletezza/assenza di garanzie o presenza di eventuali sotto limiti di indennizzo per talune tipologie di danni) non esonererà in alcun modo la Ditta aggiudicataria dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo alla stessa la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati;
- le eventuali franchigie e/o scoperti previsti dal contratto non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati;
- l'Ente appaltante verrà quindi sempre tenuto indenne per eventuali danni imputabili alla Ditta aggiudicataria e non coperti dalla sua polizza assicurativa.

La I.A. risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare all'A.C. ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

L'esistenza della polizze di cui sopra non liberano l'I.A. dalle proprie responsabilità avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia ed in particolare non liberano l'I.A. dalle responsabilità derivante da inosservanza del D. Lgs. 81/2008;

#### **Art. 19 - Responsabilità**

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla A.C. e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

#### **Art. 20 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'A.C. stessa.

#### **Art.21 - Variazioni del numero e tipologia di utenti**

L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche della tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

#### **Art.22 - Subappalto del servizio**

Non è ammesso il subappalto del servizio.

#### **Art. 23 - Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza**

L'I.A. deve chiedere e ottenere, prima dell'avvio del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle Autorità necessari ivi compresi quelli relativi ai locali refettori. Tali nulla-osta e benestare dovranno essere rinnovati, a totale cura e spese dell'I.A., anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

### **TITOLO III – PERSONALE**

#### **Art. 24 - Personale**

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Il personale dell'I.A., addetto alla preparazione e distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio. Il numero degli addetti, qualora sia accertato a insindacabile giudizio dell'A.C. quale insufficiente, dovrà essere adeguato nei termini richiesti dalla stessa.

Il personale impiegato nel servizio dovrà avere compiuto il diciottesimo anno di età e non deve avere subito condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-*bis*, 600-*ter*, 600-*quater*, 600-*quinqies* e 609-*undecies* del codice penale, ovvero irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori;

La I.A. deve costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la I.A. informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi;

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica e relazionale con gli utenti della refezione. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. La richiesta dell'A.C. deve essere motivata da un riscontro oggettivo supportato da una causa reale..

#### **Art.25 - Direzione del servizio**

L'I.A. dovrà affidare la direzione del servizio oggetto del presente Capitolato ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di adeguata esperienza. Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

#### **Art. 26 - Vestiario**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio.

L'I.A. deve altresì fornire ai genitori facenti parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine, cuffie e sovrascarpe monouso in occasione dei sopralluoghi che effettueranno presso la Cucina centralizzata e gli altri centri cottura gestiti dall'Impresa nell'ambito del presente appalto.

#### **Art. 27 - Igiene del personale**

Il personale, in servizio presso il centro cottura, addetto alla manipolazione ed alla preparazione degli alimenti durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall'I.A. previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura ed idonee calzature).

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso. Nelle aree di immagazzinamento e distribuzione degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe

contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare). In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia. Per l'utilizzo dei prodotti di carta destinati all'uso per l'igiene personale, l'I.A. dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta tessuto" del D.M. 25/7/2011.

#### **Art.28 - Controllo della salute degli addetti**

L'I.A. deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio abbia i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

#### **Art. 29 - Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni**

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui alla legge n. 81/2008 e successive modificazioni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art.30 - Applicazioni contrattuali**

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve risultare regolarmente assunto dall'I.A.

L'I.A. deve tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

#### **Art.31 – Rispetto degli obblighi previdenziali**

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

## **TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 32 – Riferimenti normativi.**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica contenuti nel regolamento CE n. 2073/2005.

Le derrate biologiche, se utilizzate, dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento CE n. 834/2007, e successive modifiche ed integrazioni).

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

### **Art. 33 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

### **Art. 34 – Etichettatura delle derrate.**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del regolamento CE 1169/2011 e s.m.i.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per i casi consentiti dalla legge.

### **Art. 35 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate**

- a) I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori;
- b) ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto;
- c) è tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio;
- d) gli spinaci e le bietole devono essere strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote crudi devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
- e) per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna;
- f) la frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal Servizio Refezione comunale;
- g) nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene della produzione, l'igiene del personale o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico sanitaria, l'I.A. deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

## **TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 36- organizzazione del lavoro per la produzione**

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

### **Artic. 37 - Modalità di confezionamento.**

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, dal D. Lgs. n. 109/92, dal D. Lgs. 181/03, dal regolamento UE n. 1169/2011 e successive modificazioni.

### **Art. 38 - Conservazioni campioni.**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli a -18°C per 72 ore successive. L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

### **Art. 39 - Livello della qualità igienica.**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

## **TITOLO VI - MENU'**

### **Art.40 - Menù**

I pasti saranno prodotti attenendosi scrupolosamente alle Tabelle Dietetiche predisposte dall'ASP competente all'inizio di ogni anno scolastico cui si rimanda. Dovranno essere rispettati i menù predisposti dal servizio di medicina scolastica dell'ASP competente. Anche le quantità da somministrare sono quelle previste dal competente servizio ASP:

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

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso i refettori per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'Asl di verificarne il rispetto.

### **Art.41 - Struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta apposita richiesta in tempo utile entro le ore 09:30 dello stesso giorno.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose e/o culturali, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

### **Art.42 - Dieta speciale**

L'I.A., su presentazione di certificazione medica, deve approntare diete speciali per i diversi utenti in collaborazione con il servizio dell'ASP competente.

Ogni dieta speciale potrà essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del servizio educativo e/o plesso scolastico, dalla classe, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

La composizione della dieta speciale e del cestino destinato all'alunno con certificazione medica dovrà tener conto della stessa ed essere preparato con ingredienti il più simili possibile a quelli utilizzati per i cestini standard (es. prodotti da forno per i celiaci).

Il prezzo dei pasti speciali è pari al costo del pasto normale.

### **Art.43 - Dichiarazione degli allergeni**

L'I.A. sarà tenuta ad indicare per scritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile – sul menù o su apposito cartello – “per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.” Tale documentazione dovrà quindi essere conservata a disposizione del personale che dovrà averne piena conoscenza.

### **Art.44 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Servizio competente della ASP. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'I.A. deve proporre ai predetti organi i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale.



## **TITOLO VII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 45 - Contenitori**

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze devono essere utilizzati contenitori termici, all'interno dei quali devono essere allocati contenitori in polipropilene (non espanso) termosaldati.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

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

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale dell'Impresa, il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicato la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.

Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'A.C. si riserva, in occasione particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in "monorazione".

L'I.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la Cucina Centralizzata oppure presso i refettori dove l'I.A. effettua la distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

### **Art. 46 – Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti**

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve sempre essere presente il menù in uso.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno comunque essere perfettamente in regola con la normativa vigente, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.

Nel caso in cui il trasporto e la consegna dei pasti nei luoghi di destinazione vengano effettuati da personale non dipendente dell'I.A. e con mezzi di proprietà di terzi, l'I.A. si assume l'intera responsabilità, nei confronti dell'A.C., del corretto svolgimento del trasporto stesso ai sensi di quanto stabilito nel presente Capitolato.

La consegna dei pasti ai servizi educativi e scolastici deve avvenire entro quaranta minuti dalla partenza dal luogo di preparazione. A tale scopo l'I.A. dovrà garantire la disponibilità di un parco automezzi di trasporto tale da assicurare la distribuzione dei pasti presso i servizi e le scuole alle ore indicate e nel rispetto della normativa vigente.

L' I.A. dovrà impiegare un numero di mezzi adeguato tale da garantire una permanenza dei contenitori sui mezzi medesimi non superiore quaranta minuti. La consegna dei generi alimentari deperibili avverrà secondo l'orario richiesto dalle Istituzioni scolastiche.

## **TITOLO VIII - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **Art. 47 - Prenotazione e consegna dei pasti**

I dati relativi al numero dei pasti giornalieri da consegnare saranno acquisiti direttamente e giornalmente dall'impresa aggiudicataria entro le ore 9.30 coordinandosi con il referente di ogni plesso scolastico interessato e/o con il referente della segreteria scolastica appositamente designato. Tale comunicazione comprende anche le diete in bianco, le diete alternative e le speciali.

### **Art. 48 - Distribuzione**

Per lo svolgimento dei servizi previsti, l'impresa dovrà mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare una tempestiva ed ordinata esecuzione dei servizi stessi, conformemente a quanto stabilito dal Capitolato medesimo affinché il servizio possa iniziare all'orario stabilito dal Servizio Istruzione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti

## **TITOLO IX – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011**

### **Art. 49 – Specifiche tecniche**

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 25/07/2011, più volte richiamato ed al quale si rimanda per i dettagli:

*(....) omissis D.M.25/07/2011*

### **5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE**

#### **5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande**

- 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 CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) 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, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>3</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- 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 CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine 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.

- 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)<sup>4</sup>. Il pesce

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

Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche logistiche o igienico sanitarie

**Verifica:** 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.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, 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 deve pretendere 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.

### **5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto**

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).

**Verifica:** 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 Eco-label 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.

### **5.3.3 Trasporti**

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- -Mezzi di trasporto su ferro
- -Veicoli, almeno euro 4
- -Veicoli elettrici

□ ➤ -Vetture ibride

**Verifica:** 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.

#### **5.3.4 Consumi energetici**

Il fornitore 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.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

**Verifica:** Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. 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.

#### **5.3.5 Pulizie dei locali**

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.

**Verifica:** L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito 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.

#### **5.3.6 Requisiti degli 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%.

**Verifica:** 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 "Asseverazioni Ambientali Auto dichiarate" (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).

#### **5.3.7 Gestione dei rifiuti**

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

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

#### **5.3.8 Informazione agli utenti**

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

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

**Verifica:** Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

L'Amministrazione ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

#### **Art. 50 - Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)**

Relativamente al servizio, ai sensi del D.M. 25/07/2011 più volte citato, l'impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguenti prescrizioni:

**(...) omissis D.M.25/07/2011**

#### **5.5 Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)**

##### **5.5.1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari**

*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 (12)). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.*

##### **5.5.2. Riduzione e gestione dei rifiuti**

*La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).*

*Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.*

*In tal caso, qualora nel territorio comunale 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.*

### **5.5.3. Formazione del personale**

*La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:*

- Alimentazione e salute;*
- Alimentazione 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;*
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;*
- Stagionalità degli alimenti;*
- Corretta gestione dei rifiuti;*
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;*
- Energia, trasporti e mense.*

## **TITOLO X - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### **Art.51 - Diritto e modalità di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali e di legge.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della A.C. in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione e dei refettori, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I controlli di cui sopra, non dovranno comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante, per le quantità dei campioni prelevati.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato all'A.C. per le derrate bloccate.

L'I.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, i Piani di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, relativamente alla Cucina centralizzata, ai Centri cottura e ai refettori. I sistemi di autocontrollo adottati dovranno tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

### **Art.52 - Contestazioni**

L'A.C. farà pervenire per scritto all'I.A. eventuali contestazioni e conseguenti prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il termine stabilito dall'A.C., con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni scritte che, in questo caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro il termine stabilito l'Impresa non provvede a fornire idonee giustificazioni o ad adeguarsi a quanto richiesto, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente Capitolato.



## **TITOLO XI - INADEMPIENZE E PENALITA'**

### **Art.53 - Inadempienze e penali**

Nel caso si verifichino inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'A.C. penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penali minime che l'A.C. si riserva di applicare sono le seguenti:

- **Euro 250,00** nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna dei pasti o, all'inverso, consegne effettuate con troppo anticipo rispetto all'orario concordato con la scuola;  
€. 100,00 per ritardo di ½ ora, €. 200,00 per 1 ora di ritardo, €. 100,00 all'ora per ogni ora di anticipo di consegna del pasto; per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 30 minuti dall'orario previsto;
- **Euro 250,00** per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;
- **Euro 250,00** per ogni caso di mancata conservazione del Pasto Test;
- **Euro 250,00** per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- **Euro 500,00** per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- **Euro 250,00** per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche richiamate nel presente Capitolato speciale di appalto;
- **Euro 200,00** per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato speciale di appalto (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo di fornitura contestata;
- **Euro 200,00** per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- **Euro 200,00** per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti;
- **Euro 250,00** per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo e Solidale previsti dall'Articolo 49 e 50 del presente Capitolato speciale di appalto, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- **Euro 250,00** per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
- **Euro 250,00** per ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere;
- **Euro 500,00** per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di appalto.
- **Euro 500,00** per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei centri di produzione pasti e nei terminali di distribuzione

La contestazione dell'inadempienza è inviata tramite pec all'I.A. da parte del Responsabile dell'esecuzione del contratto di concerto con il RUP, con indicazione di un termine, fissato di norma in 10 gg. dalla data del suo ricevimento, per l'eventuali controdeduzioni ovvero per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata. Si darà corso all'applicazione delle penali nel caso in cui, entro il termine indicato dall'A.C., gli elementi giustificativi non vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi o l'inadempienza contestata non venga regolarizzata da parte dell'I.A.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale ove disposta dall'Amministrazione.

### **Art. 54 - Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso del contratto l'A.C. accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto potrà essere risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

#### **Art.55 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A;
- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A;
- c) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- d) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.A;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati in violazione di quanto previsto dal Disciplinare e dal Capitolato di gara, e comunque come indicato nell'offerta;
- h) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'I.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- n) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi come previsto da Capitolato.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

#### **Art. 56 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.**

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

## **TITOLO XII - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art. 57 - Prezzo del pasto**

Il prezzo unitario del pasto è stabilito per come da offerta.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi nonché le diverse componenti che concorrono al costo del pasto: materie prime, manodopera cucina centralizzata, attrezzature, spese generali, trasporto, utile d'impresa.

**SIPRECISA CHE SARANNO PAGATI SOLO I PASTI EFFETTIVAMENTE FORNITI.**

### **Art.58 – Fatturazione e pagamenti**

Il numero dei pasti forniti giornalmente dovrà corrispondere a quelli ordinati dal personale di servizio presso le scuole. Al momento della consegna dei cestelli si farà constare, mediante apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dalla ditta e dal personale di servizio, il numero di pasti effettivamente fornito, (pari ai buoni consegnati) ed allo stesso dovranno essere allegati i buoni.

Il corrispettivo spettante sarà liquidato con cadenza mensile entro 30 giorni dalla ricezione di regolare fattura, corredata dai verbali giustificativi delle somme reclamate, nonché dai buoni mensa.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture mensili emesse dall'I.A., sulle quali dovrà essere riportato il numero dei pasti consegnati e suddivisi per tipologia di utenti.

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

I pagamenti saranno effettuati previa verifiche d'uso su presentazione di regolari fatture, controllate dall'Ufficio competente secondo le verifiche in uso presso le pubbliche Amministrazioni.

Ai sensi del comma 629 lettera B) della legge di stabilità 2015 (L. 190/2014) le Pubbliche Amministrazioni acquirenti di beni e servizi sono obbligate a liquidare al fornitore il solo imponibile (esclusa IVA) delle fatture di acquisto emesse dal 01/01/2015 e a trattenere l'importo corrispondente all'IVA al fine del versamento diretto allo Stato.

Inoltre, con D.L. 24/4/2014 n. 66 (convertito in Legge 23/6/2014 n. 89), viene inserito, a decorrere dal **31/3/2015**, l'obbligo di presentazione della fattura elettronica nei confronti degli Enti Locali richiedenti forniture o servizi. A questo proposito si comunica che il Codice Univoco Ufficio del Comune di Melissa, a cui dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche per ciascun contratto è 5E4LMK.

Oltre al "Codice Univoco Ufficio" che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, devono essere indicati anche le seguenti informazioni: Codice Identificativo Gara (CIG).

### **Art.59 - Revisione prezzi**

Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale.

### **Art.60 - Foro competente**

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di Crotone.

### **TITOLO XIII RINVIO**

#### **Art.61 - Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.