



COMUNE DI SPECCHIA

Provincia di LECCE

Via San Giovanni Bosco 6 -73040 -Specchia

SETTORE 1° - AFFARI GENERNALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia statale e paritaria e per gli alunni della scuola primaria - -Periodo anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 con possibilità di rinnovo per altri 3 anni scolastici.

OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il risultato di una collaborazione ottimale fra questi soggetti è dato dal raggiungimento di alcuni obiettivi particolarmente importanti:

- 1) OBIETTIVI NUTRIZIONALI prevenzione delle malattie in cui l'alimentazione ha un ruolo di concausa come obesità, diabete mellito, ipertensione, carie dentaria, etc.
- 2) OBIETTIVI SOCIO-ECONOMICI miglioramento delle scelte ed ottimizzazione dello sfruttamento delle disponibilità e delle risorse economiche della popolazione.

Gli obiettivi nutrizionali da raggiungere sono:

- a) Distribuzione razionale ed equilibrata di energia e nutrienti nella giornata.
- b) Aumento del consumo dei glicidi complessi fino al 50-55% della assunzione calorica totale e riduzione del consumo di glicidi semplici fino ad un massimo del 12-15% dell'assunzione calorica totale.
- c) Assunzione dei lipidi non superiore al 30% con un rapporto fra ac.grassi saturi/ac.grassi insaturi uguale ad uno.
- d) Riduzione dell'assunzione di proteine fino ad un massimo del 13-17% dell'assunzione calorica totale secondo le raccomandazioni dell'O.M.S. e dei L.A.R.N.
- e) Riduzione dell'assunzione di sale.
- f) Mantenimento del peso corporeo nei limiti normali per l'altezza dei bambini ed il conseguimento di un normale accrescimento staturale.
- g) Realizzazione di una ampia varietà di ricette compatibili con le caratteristiche del servizio e le esigenze igienico-sanitarie rispettando le tradizioni alimentari locali, se corrette.

E' importante adottare e raggiungere questi obiettivi sia perché l'infanzia rappresenta l'età più ricettiva e quindi una alimentazione sbagliata può essere più facilmente corretta, sia perché malattie croniche degenerative come obesità, dislipidemie, diabete mellito, etc., in cui l'alimentazione è estremamente importante come concausa, hanno inizio nell'infanzia. Un'azione preventiva, pertanto, in questa fascia di età ha maggiori probabilità di essere efficace.

BASI TEORICHE PER LO SVILUPPO DI TABELLE DIETETICHE

Nelle tabelle dietetiche le calorie previste per il pranzo devono corrispondere a circa il 40% del giornaliero, mentre l'eventuale merenda a circa il 12-15%. Per la valutazione delle quantità assoluta di energia e nutrienti è consigliato l'uso dei dati forniti dall'ultima edizione dei L.A.R.N. Sulla base dell'età dei bambini e dei corrispondenti L.A.R.N. si possono operare delle semplificazioni nell'elaborazione delle tabelle dietetiche in modo da facilitare la preparazione e la distribuzione degli alimenti. Nello specifico si può adottare per le tre fasce d'età della scuola materna e le cinque della scuola elementare le razioni proteiche raccomandate per le rispettive fasce di età maggiori allo scopo di coprire eventualmente i bisogni più alti di queste categorie di bambini. L'apporto calorico è invece calcolato come media fra le fasce di età,

secondo la formulazione classica delle raccomandazioni caloriche. Ciò non comporterà rischio di ipoliperalimentazione se l'assistenza scolastica e la famiglia varieranno la porzione secondo l'età del bambino e lo lasceranno libero di decidere la quantità della sua assunzione di cibo, senza forzarlo.

La ripartizione in percentuale dei nutrienti può essere quella consigliata dall'O.M.S., dai L.A.R.N., dall'A.A.P. (American Academy of Pediatrics) ed infine dalla S.I.P.(Società Italiana di Pediatria) e cioè proteine 12-15%, lipidi max 30%, glicidi 55-57%. L'apporto di fibre può essere quello raccomandato dalla American Health Foundation e cioè, per queste fasce d'età, un apporto tra i 10 ed i 15 gr. per giorno.

CLAUSOLE TECNICO-ORGANIZZATIVE

Per problemi tecnici di organizzazione ed igienici il servizio di ristorazione nelle scuole deve attuare alcune limitazioni ed accorgimenti:

- 1) Evitare l'uso di tonno e salumi che possono causare problemi igienico-sanitari.
- 2) L'uso di vegetali ed ortaggi crudi, come pomodori ed insalata, deve essere approvato dalle autorità sanitarie secondo la normativa vigente, altrimenti i contorni devono essere a base di patate, verdure ed ortaggi freschi o surgelati cotti.
- 3) I latticini possono essere utilizzati solo se l'approvvigionamento è giornaliero.
- 4) Il pesce deve essere surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di spine.
- 5) La frutta deve essere prevista in razione unica uguale per tutte le età. Per evitare monotonia nei consumi reali, soprattutto a carico dei contorni e della frutta, derivanti da una riferita non disponibilità sul mercato della specie prevista per ciascun giorno, devono essere indicate delle alternative tenendo conto anche della disponibilità stagionale e locale. In ogni settimana devono essere servite almeno quattro specie diverse di contorni e di frutta fresca ed, eventualmente, una specie di frutta sciropata.

SUGGERIMENTI PER I CASI DI RIFIUTO

In ogni comunità è prevedibile che si riscontri qualche rifiuto per un alimento o una ricetta ed è necessario effettuare dei rilevamenti periodici sui rifiuti e sulle loro motivazioni. Il rifiuto può essere determinato dall'alimento, dalla ricetta, da caratteristiche organolettiche del prodotto finito o da motivi estranei alla refezione. Quando la percentuale di rifiuti è alta è necessario esaminare il problema ed attuare le misure atte a rimuovere la causa per evitare danni nutrizionali ai bambini e dall'immagine del servizio. Per gli alimenti e le ricette i rifiuti possono essere determinati dalla mancanza di consumo in famiglia o da un condizionamento errato sociale. In questi casi il rifiuto spesso con l'andare del tempo tende a scomparire. Operare l'immediata sostituzione per la preoccupazione di ottenere la massima accettabilità vanifica gli obiettivi sulla varietà della dieta, la copertura dei bisogni, la valutazione economico-fisiologica dell'alimentazione. Dal momento che l'accettabilità è influenzata anche dall'informazione si provvederà alla esposizione permanente della tabella dietetica nella scuola ed, eventualmente, la discussione con i bambini ed i genitori sulle sue caratteristiche ed i presupposti teorici.

ESIGENZE NUTRIZIONALI PARTICOLARI

Per tutte le premesse già esposte, è necessario che anche i soggetti già affetti da patologie tali da richiedere un'alimentazione speciale possano comunque partecipare alla refezione scolastica. Pertanto le autorità competenti (Dirigenti Scolastici, Servizi Comunali, Pediatri di Base ed ovviamente i genitori dei bambini stessi), contatteranno la U.O. di Igiene della Nutrizione della ASL per elaborare specifici menù secondo le necessità individuali, comprese quelle dei bambini di nazioni diverse con proprie abitudini alimentari. Ciò non solo nell'ottica generale di una visione moderna dell'uso delle mense scolastiche, ma anche nell'ottica dell'abbattimento delle barriere razziali. Si allegano modelli di tabelle dietetiche per scuole materne ed elementari organizzate in quattro settimane di cinque giorni, nel rispetto della cultura alimentare pugliese.

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per "Impresa" o "I.A. o "aggiudicatario" si intende il soggetto d'impresa aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di **Specchia** che affida all'Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.

Per "Centro di produzione pasti" o "Centro di cottura" il Centro di produzione pasti dell'aggiudicatario. Per "Codice" il Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.)

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica In particolare l'Impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- la preparazione e il confezionamento dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso le strutture dell'aggiudicatario;
- il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame caldo in multirazione; presso i terminali di consumo che saranno indicati dall'A.C.: - l'organizzazione del servizio di distribuzione, con scodellemento dei pasti agli utenti;
- il ritiro dei contenitori dai refettori ed il loro trasporto al Centro di cottura;
- la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o in altre situazioni a richiesta dell'Amministrazione comunale;
- la fornitura di acqua minerale naturale;
- la dotazione e/o l'integrazione di tutti gli utensili in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge riciclabile e/o biodegradabile per la sporzionatura e la distribuzione e di stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (es: piatti, bicchieri, posate, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio. Le stoviglie monouso (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate), devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari. Le stoviglie devono essere di colore bianco.

Resta fermo e deve essere osservato, comunque, quanto stabilito dal successivo art.8 e cioè: **"Le stoviglie, piatti, i bicchieri ecc. dovranno essere forniti in ceramica o melanina o, comunque, in materiale compostabile. Non sono ammessi materiali in plastica non compostabile."**

Tovaglioli di carta: devono essere costituiti da un velo bianco delle dimensioni di cm. 30x30. Le stoviglie monouso devono essere per alimenti e compostabili.

Tutti i prodotti sopra elencati devono avere tali caratteristiche in comune: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti;

- la pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti,
- eventuale lavaggio e rigovernatura delle stoviglie,
- pulizie e riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti.

Restano di competenza del personale delle Istituzioni scolastiche:

- Il ritiro ed il controllo dei pasti forniti con la firma delle relative bolle di accompagnamento;
- L'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in **tre anni scolastici (2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025)** con interruzione della prestazione correlata al periodo di cessazione delle attività didattiche previste per legge.

In ogni caso, l'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale avrà cura di comunicare l'inizio e termine del servizio con riferimento a ciascun anno scolastico.

La durata del servizio sarà comunque di **3 (tre) anni scolastici**.

Il servizio di refezione scolastica dovrà svolgersi nei giorni del calendario scolastico, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

L'inizio annuale è previsto presumibilmente con decorrenza dal mese di ottobre; e la fine per il mese di giugno.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto occorresse un aumento od una diminuzione dell'entità del servizio richiesto, l'impresa fornitrice sarà obbligata ad eseguire il servizio alle condizioni previste nel contratto, fino a variazioni che rientrino entro il 20% dell'importo dell'appalto ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. Oltre questo limite l'impresa avrà diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto senza titolo a risarcimento danni.

Potranno, inoltre essere affidati analoghi servizi, complementari relativamente a significativi interventi aggiuntivi extra-contratto, in riferimento ad attività, anche continuative per servizi complementari al progetto a base di gara. La durata di tali nuovi servizi sarà tale da non risultare superiore al termine del contratto principale, per un importo stimato complessivamente, per i 3 anni) non superiore al 50% del contratto, al

netto di Iva.

Al termine dei **tre** anni scolastici il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di alcun avviso di disdetta, fatta salva la facoltà per l'Amministrazione del rinnovo contrattuale per massimo altri 3 anni.

• **OPZIONI E RINNOVI**

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, **per massimo altri 3 anni**, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento.

Potranno, inoltre essere affidati analoghi servizi, complementari relativamente a significativi interventi aggiuntivi extra-contratto, in riferimento ad attività, anche continuative per servizi complementari al progetto a base di gara. La durata di tali nuovi servizi sarà tale da non risultare superiore al termine del contratto principale, per un importo stimato complessivamente, per i 3 anni non superiore al 50% del contratto, al netto di Iva.

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, per incremento delle attività a base di gara ulteriori alle previsioni di capitolato, per eventuali interventi extra-contratto ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett.e) del Codice, per un importo stimato complessivamente non superiore al 20% dell'importo del contratto, al netto di Iva.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs 50/2016 se, allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la stazione appaltante non avesse ancora aggiudicato il servizio per il periodo successivo, o non avesse rinnovato il contratto con l'aggiudicatario **per massimo altri 3 anni**, l'impresa sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali e operative vigenti alla data di scadenza in regime di proroga tecnica. Tale proroga tecnica potrà essere applicata anche alla scadenza dell'ulteriore rinnovo contrattuale (3 anni + 3), nelle more dell'individuazione del nuovo contraente.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, compreso il rinnovo x altri 3 anni, di cui all'art. 63 – comma 5- del codice, e la possibile proroga tecnica di mesi 6, è pari ad **€ 600.600,00**, al netto di Iva, come specificato nel progetto.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti alla gara; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica ed ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

Il servizio di refezione scolastica è fornito tutti i giorni del calendario scolastico e durante i periodi di svolgimento di eventuali, ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive). Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle eventuali attività estive di cui sopra e le strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale, di seguito denominata A.C.

Il numero dei pasti di seguito riportato è da intendersi come meramente indicativo. Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica, quelle dovute a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso altre scuole, senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'A.C. e quelle dovute ad eventuale diversa gestione di uno o più punti di distribuzione.

Inoltre, la fornitura dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l' I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall' A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Compito dell'A.C. sarà di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente Capitolato, nonché di valutare se le caratteristiche del progetto (tecniche ed economiche) lo rendano tale da poterne prevedere l'eventuale riproducibilità in altre situazioni e/o l'estensione.

ART. 4 – UTENZA

L'utenza del servizio di refezione scolastica è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, da

personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti preventivamente autorizzati dall'A.C.

L'A.C. non è tenuta a corrispondere alcunché alla ditta in caso di somministrazione di pasti ad utenti che non ne abbiano diritto in quanto sprovvisti di relativo buono.

L'amministrazione, per quanto di spettanza, riconosce che gli unici utenti aventi diritto alla somministrazione del pasto sono quelli che, salve esenzioni totali o parziali stabilite dallo stesso Comune, provvedono a corrispondere il relativo prezzo e gli insegnanti segnalati dalla scuola.

Circa la dimensione presunta dell'utenza, viene preventivato quanto segue:

- Scuola dell'infanzia statale - Sezioni n. 4
- Scuola primaria statale - Sezioni n. 3

Orario Scolastico	Scuola dell'Infanzia Utenza presunta	Scuola Primaria Utenza presunta
Tempo pieno 40 ore	n.89 alunni + 9 docenti +2 Personale ATA = Totale n.100	n.50 alunni + 4 docenti +2 Personale ATA = Totale n. 56

- Il refettorio, ove dovrà svolgersi il servizio di refezione, è ubicato nel plesso scolastico della scuola primaria statale di via G. Pisanelli e nel plesso della Scuola Secondaria di I Grado dove attualmente è ubicata la Scuola dell'Infanzia.

- Importo a base di gara per pasto € 4,40:

previsione di giorni di refezione per anno	n. 150
totale di giorni x i 3 anni	n. 450
pasti giornalieri previsti	n. 140
totale pasti x anno (140x150) - n. 21.000 – Totale pasti x 3 anni (21.000x3) = n. 63.000	
Costo pasti x anno (21.000,00 x € 4,40)	€ 92.400,00
totale complessivo dei pasti x i 3 anni (€92.400 x 3) € 277.200,00	
Oneri sicurezza come da DUVRI = € ,0,0	

Importo presumibile complesso dei pasti x i 3 anni € 277.200,00 (€4,4 x 63.000), oltre IVA

Il valore massimo stimato dell'appalto, compreso il rinnovo x altri 3 anni, di cui all'art. 63 – comma 5- del codice, e della proroga tecnica di mesi 6, è pari ad **€600.600,00**, al netto di IVA, così distinto:

. Importo complessivo x i 3 anni € 277.200,00

Importo complessivo per opzione rinnovo altri 3 anni €. 277.200,00

Importo eventuale proroga tecnica x mesi 6 €. 46.200,00

Il numero dei pasti sopra indicato è da ritenersi puramente orientativo. Eventuali variazioni in più o in meno dovute all'assenza degli utenti o ad altri motivi, non daranno diritto ad alcuna pretesa da parte della ditta aggiudicataria.

La Ditta è libera di rescindere il contratto nel caso in cui i pasti giornalieri siano inferiori al 50% di quelli preventivati e tale situazione perduri per oltre 10 gg.

ART. 5 IMPORTO STIMATO A BASE D'APPALTO

L'importo complessivo presunto a base di gara per i 3 anni scolastici, ammonta a complessivi **€ 277.200,00, oltre IVA**, come di seguito specificato:

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, come specificato al precedente art.3, compreso il rinnovo x altri 3 anni, di cui all'art. 63 – comma 5- del codice, compreso il rinnovo x altri 3 anni, di cui all'art. 63 – comma 5- del codice, e la possibile proroga tecnica di mesi 6, è pari ad **€ 2600.600,00**, al netto di Iva.

Il corrispettivo a base d'asta per la somministrazione di un singolo pasto, comprensivo dei servizi di supporto operativo e di tutte le voci per la sua realizzazione, è pari ad **€ 4,40** per pasto (esclusa IVA al 4%).

Come da DUVRI non vi sono oneri per la sicurezza da rischi di interferenza in quanto non sono stati rilevati costi per tali rischi.

L'importo dell'appalto soggetto a ribasso, per 3 anni scolastici, è fissato, dunque, in € 277.200,00, esclusa IVA al 4 %.

La spesa è calcolata sulla base di un costo annuo di € 92.400,00, I.V.A. esclusa al 4 %.

Il numero dei pasti in relazione ai quali il Comune liquiderà il corrispettivo previsto, saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati giornalmente.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice, sono preventivati costi della manodopera per i 3 anni scolastici, per complessivi € 42.750,00, individuati come riportato nel progetto approvato e cioè:

-Personale per i servizi nei locali destinati alla mensa addetto alla somministrazione dei pasti - pulizia delle stoviglie e dei locali adibiti alla mensa ecc. (prendendo a base i dipendenti del precedente appaltatore come specificati nella successiva clausola sociale)

Il costo orario è stato stimato in una misura di € 19,00 (costo lavoro tabelle ministeriali medio € 18,81), ed è suscettibile di oscillazioni in relazione a:

- a. eventuali benefici previsti da norme di legge di cui l'impresa può usufruire;
- b. oneri derivanti dalla gestione aziendale e accordi di secondo livello;
- c. oneri derivanti da specifici adempimenti connessi alla normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni).

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall' A.C. all' I.A. tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 6 - DIMINUZIONI O AUMENTI DEI PASTI

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune di **Specchia** si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, diminuzioni o aumenti dei pasti, sempre in stretta relazione alla effettiva domanda da parte degli utenti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Qualora si verifichino eventi eccezionali tali da non consentire più la prestazione del servizio ovvero intervengano disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative che non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel Contratto medesimo, il contratto si intende risolto senza alcuna formalità e senza alcun indennizzo di sorta, fatte salve espresse previsioni di legge in merito.

Si ribadisce che il numero dei pasti sopra indicato è da ritenersi puramente orientativo. Eventuali variazioni in più o in meno dovute all'assenza degli utenti o ad altri motivi, non daranno diritto ad alcuna pretesa da parte della ditta aggiudicataria.

In caso di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro normativo e/o regolamentare di riferimento e di interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, o di sopravvenute non previste mutate esigenze di servizio che comportano diminuzioni e/o modifiche al tipo di menù stabilito, al di fuori dell'ipotesi sopra descritta, all'appaltatore non è riconosciuto alcun indennizzo di sorta. Anche in tal caso, in caso di diminuzioni del numero dei pasti, il corrispettivo è sempre erogato in relazione al numero dei pasti forniti.

Con la presentazione dell'offerta il presente articolo si intende accettato dall'appaltatore.

ART. 7 – STANDARDS DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, anche se non materialmente allegati, sono da considerarsi minimi.

Le LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA come delineate dalla Deliberazione di G.R n. 1435 del 2 agosto 2018 pubblicata sul B.U.R.P. n. 112 del 28.08.2018, e s.m.i., che individuano come la ditta appaltatrice del servizio deve:

- Erogare un servizio in linea con gli standard di sicurezza e qualità, nel rispetto delle normative vigenti, delle clausole di contratto e delle indicazioni della ASL.
- Formare ed aggiornare il personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

Il Comune, per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, prevede nelle diete giornaliere delle mense scolastiche l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione, nonché della Deliberazione di G.R. n. 1435 del 2 agosto 2018 e s.m.i..

ART. 8 - ESECUZIONE FORNITURA E CONSEGNA PASTI

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto in centri di cottura della ditta aggiudicataria.

Alla I.A., inoltre, competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alle vigenti normative di igiene sanitaria e di agibilità rilasciato dalle autorità competenti. Le attrezzature saranno messe a disposizione dalla ditta e dovranno rispondere alle relative norme di legge.

I pasti, in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzi della ditta, saranno inviati ai punti di consumo (refettori), ubicati negli istituti scolastici.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere conformi al DPR n. 327/1980 e s.m.i. e garantire il mantenimento delle temperature ivi prescritte.

I mezzi di trasporto, muniti di attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente, devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del DPR n. 327/1980 e s.m. i. .

La ditta dovrà, inoltre, provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge.

Le stoviglie, le posate e gli articoli complementari a perdere dovranno essere fornite nel rapporto di 1:1, incrementato di un 5% rispetto al numero dei pasti richiesti.

- **Le stoviglie, piatti, i bicchieri ecc. dovranno essere forniti in ceramica o melanina o, comunque, in materiale compostabile. Non sono ammessi materiali in plastica non compostabile.**

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nella tabella dietetica allegata.

I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità indicati nel citato menù.

La consegna dei pasti alle scuole e sezioni interessate dovrà essere fatta quotidianamente a seconda del calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio scolastico. La consegna dei pasti avverrà in base alle comunicazioni del Dirigente scolastico. Tali orari dovranno essere tassativamente rispettati. Nessun ritardo e/o anticipazione dell'orario è ammesso per qualsiasi motivo, salvo casi documentati e/o di forza maggiore.

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato all' I.A. giornalmente entro le ore 9,30 per via telefonica e/o informatica oppure utilizzando altre applicazioni che l' A.C. deciderà di adottare con l'A.I durante l'appalto; il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.

Nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, corpi estranei) il personale dell'impresa è tenuto a sospendere la distribuzione chiedendone la sostituzione che dovrà avvenire entro e non oltre 30 minuti.

La ditta, inoltre, dovrà indicare tramite apposita etichetta adesiva, su ogni contenitore, il numero di porzioni contenute, il nome del refettorio/classe cui è destinato, la tipologia degli alimenti contenuti con gli ingredienti, con riferimento almeno del giorno, oltre che la data e l'ora di confezionamento. Inoltre, la stessa dovrà indicare la ragione sociale, il luogo e la data di produzione, le modalità di conservazione. L'apposizione di tale etichetta dovrà avvenire non oltre il momento della partenza dal centro di cottura.

È vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo. In occasione delle uscite esterne degli alunni, durante l'anno scolastico, la ditta, a richiesta, dovrà confezionare dei pasti a sacco.

Agli alunni dovrà essere fornito il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti, l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati nonché l'indicazione, secondo la normativa vigente, del nome ed il marchio dell'organo di controllo certificante la provenienza degli alimenti da agricoltura biologica.

ART. 9 – PREPARAZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE

Con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1435 del 2 agosto 2018, pubblicata sul B.U.R.P. n. 112 del 28.08.2018, che qui s'intende integralmente richiamata anche per quanto non espressamente disciplinato nel presente capitolato speciale d'appalto o in contrasto con esso, sono state definite le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica.

La partecipazione del bambino alla mensa scolastica è un momento importante non solo da un punto di vista nutrizionale, ma anche da quello psico-sociale. Le principali finalità che il servizio di ristorazione delle scuole deve svolgere sono le seguenti:

1. permettere l'affidamento del bambino per un periodo di tempo prolungato alla comunità scolastica per una migliore organizzazione del lavoro scolastico;
2. abbandonare l'uso dello spuntino portato da casa, nutrizionalmente scorretto;
3. causare minori problemi di gestione familiare per i genitori che lavorano;
4. equilibrare la dieta quando essa presenti delle carenze o degli eccessi in determinati principi nutritivi;
5. attuare un'azione di educazione alimentare fornendo le principali nozioni su una sana alimentazione e cercando di contrastare le informazioni falsose fornite spesso dai mass-media;
6. educare ad un corretto modo di comportamento al momento del pasto.

Soggetti interessati alla ristorazione scolastica sono:

1. Amministrazione Comunale
2. Azienda Sanitaria Locale
3. Ditta appaltatrice del Servizio.

I pasti dovranno essere preparati secondo le tabelle dietetiche/menù allegate al presente capitolato e in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1435 del 2 agosto 2018, pubblicata sul B.U.R.P. n. 112 del 28.08.2018, articolate in quattro settimane.

Le grammature dei generi alimentari sono riferite, nelle tabelle dietetiche, ai pesi a crudo e al netto degli scarti.

I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli allegati menu e ricette con grammatura del presente capitolato, predisposti dal **Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Sud dell'ASL di Maglie (del 22.1.2022)**. Tali tabelle potranno essere successivamente aggiornata dalla ASL e la ditta appaltatrice dovrà rispettarle senza ulteriori costi per il Comune, salvo giustificati motivi.

La preparazione dei pasti dovrà avere luogo con le seguenti modalità:

a) Modalità di preparazione

Le cotture dovranno essere effettuate nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di cottura anticipate al giorno precedente al consumo per il solo ragù, brasati ed arrosti purché dopo la cottura tali alimenti vengano raffreddati con l'ausilio di abbattitore e conservati a temperatura compresa tra i +0°/+4°C.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- il condimento dei primi piatti nonché il brodo per il risotto dovrà essere confezionato a parte e essere aggiunto al momento del consumo presso il terminale di somministrazione;
- non possono essere utilizzati i preparati per puré o piatti simili: nel caso in cui a menù sia presente il puré deve essere utilizzato quale addensante fecola di patate (ogni deroga dovrà essere autorizzata dall'amministrazione);
- la macedonia, se presente a menù, dovrà essere fatta di sola frutta fresca.
- I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

b) Menu

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta o dessert
- dell'acqua minerale in bottiglie da 1/lit ogni 4 commensali.

Durante l'appalto potranno essere richieste modifiche al menù a parità qualitativa e quantitativa dal punto di vista nutrizionale e merceologico della fornitura e quindi senza maggiorazione di costo per l'A.C., previo parere favorevole dell'ASL. Per la predisposizione del menù si richiama il documento "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (Conferenza Unificata provvedimento del 29 Aprile 2010)

c) Diete speciali

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che, previa presentazione di autocertificazione, rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Le diete speciali dovranno essere identificate univocamente al fine di evitare

somministrazioni errate e trasportate in contenitori monoporzione.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per alimentazione speciale.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, 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.

L'Impresa si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

d) Diete in bianco

La Ditta deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 del giorno stesso.

La richiesta, nel caso in cui la dieta abbia una durata non superiore ai 5 giorni consecutivi, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'alunno alla scuola. Per periodi prolungati è necessario presentare certificato medico.

Le diete in bianco dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici, dovranno essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare i generi alimentari, prodotti e derrate alimentari biologici in conformità al Regolamento CEE 834/2007.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate oltre che alle eventuali leggi che dovessero entrare in vigore durante il periodo contrattuale.

E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). L'accertamento della violazione del divieto configura un'ipotesi di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge finanziaria n.488 del 23.12.1999, richiede obbligatoriamente per la preparazione dei pasti l'impiego di prodotti biologici, tipici tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

Non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati.

E' ammesso l'uso solo di pesce surgelato e/o congelato. Per i surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto assoluto di scongelamento e di ricongelamento. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi con la eccezione dell'utilizzo di prodotti surgelati di qualità per piselli e spinaci.

La ditta appaltatrice del servizio è obbligata ai sensi dell'art. 2 della legge Regionale n. 38 del 19 dicembre 2008 "Norme per il sostegno del consumo dei prodotti agricoli regionali", ad utilizzare nella preparazione dei pasti prodotti agricoli di origine regionale, in misura non inferiore al 50% (cinquanta x cento), in termini di valore, dei prodotti agricoli complessivamente utilizzati.

Le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti dovranno essere acquistate dall'Impresa osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dall'I.A. lo stesso giorno del consumo;
- salumi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I.A. nei tre giorni precedenti;
- latte, latticini e formaggi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I.A. nei tre giorni precedenti;
- uova: dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquisite dall'I.A. nei tre giorni precedenti;
- alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'I.A. nei cinque giorni precedenti;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I.A. nei due giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I.A. nei tre giorni precedenti;

Tutte le derrate alimentari dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

L'Impresa dovrà tenere a disposizione dell'A.C. un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore – che dovrà essere quello dichiarato in fase di gara -;
- il giorno e l'orario di consegna;
- descrizione e quantità della derrata;
- temperatura della derrata al momento della consegna;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- motivazione degli eventuali resi.

L'Impresa dovrà attenersi al menù del giorno ed alla tabella dietetica allegata al seguente capitolo ed alle eventuali variazioni che l'Amministrazione comunale, a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all'I.A. stessa.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell'A.C. un piano dettagliato contenente:

- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature;
- rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza.

L'Impresa è tenuta altresì ad effettuare due rilevazioni giornaliere della temperatura delle derrate alimentari conservate nel Centro di cottura, di cui una all'inizio e una al termine della giornata lavorativa. La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti.

ART. 10 CENTRO DI COTTURA

I concorrenti alla gara si impegnano ad avere la disponibilità del centro di cottura, con le caratteristiche di seguito riportate, idoneo ed attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, da rendere pienamente funzionante e operativo entro **15** giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, essendo a conoscenza che, in caso di inadempienza, sarà revocata l'aggiudicazione eventualmente effettuata.

Tale dichiarazione di impegno può essere sostituita con attestazione del titolo di proprietà o di fruizione di centro di cottura già esistente.

L'ubicazione del **centro di cottura, deve essere ad una distanza non superiore a 35 (trentacinque)** chilometri dal centro di **Specchia**. La distanza viene fatta propria come calcolata sulla distanza più breve sul sito www.viamichelin.it tra il Comune di **Specchia** e il Comune ove è ubicato il centro di cottura, non considerando, quindi, l'effettiva distanza tra l'ubicazione stradale del centro di cottura del concorrente e il refettorio/classe della scuola interessata. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico – sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia.

Non sono accettati e ritenuti validi ai fini della partecipazione indicazione di Centri cottura presso mense scolastiche, mense aziendali, strutture sanitarie, alberghiere, ecc.

Ai fini dell'ammissione alla gara, quindi, è sufficiente produrre solo la suddetta dichiarazione di impegno e non avere la disponibilità reale del centro di cottura nella fase della presentazione dell'offerta, in quanto trattasi di "impegno contrattuale" che sorge con l'aggiudicazione.

ART.11 – VEICOLAZIONE DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere conformi al DM 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg.(CE)1935/2004 e garantire il mantenimento delle temperature e l'igienicità dei pasti.

Gli automezzi ed attrezzature addetti al trasporto per la consegna dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi a: Legge n°283 del 30.04.1962 – regolamento attuativo DPR 26.03.1980 n°327 – D.L. n°155/1997 (HACCP);

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

I contenitori termici per il legame caldo devono poter mantenere fino al momento della somministrazione la seguente temperatura:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a +65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed ad una temperatura non superiore a +4° C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +10° C;

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica e, relativamente alla consegna all'utenza, dovrà categoricamente essere costituito da panini monoporzione ognuno imbustato singolarmente, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi.

ART. 12 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti per la refezione scolastica avverrà nel plesso scolastico della scuola primaria statale di via G. Pisanelli e nel plesso della Scuola Secondaria di I Grado dove attualmente è ubicata la Scuola dell'Infanzia, secondo le modalità e nel rispetto degli orari che verranno indicati dal Dirigente Scolastico.

ART. 13 – GARANZIE DI QUALITÀ E DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento al D.Lgs. 155/97 ed a ogni altra normativa in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate la documentazione di cui al D. Lgs.n.155/97 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e le schede tecniche delle derrate alimentarie di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detergivi) utilizzati nel servizio, comprensivi di marchi e aziende fornitrice.

Tale documentazione dovrà essere messa a disposizione dell'A.C.

E' fatto tassativo divieto di uso di alimenti o materie sottoposti a trattamenti transgenici.

Tutti i generi alimentari utilizzati devono essere di 1^ª qualità e di 1^ª scelta.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e conservata in frigorifero. Il lavaggio, la sanificazione ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.

La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio da effettuarsi nella giornata in cui detti alimenti dovranno essere consumati.

La ditta appaltatrice deve rispettare ed osservare tutte le disposizioni nazionali regionali e comunali riguardanti il contenimento dei contagi da covid19 ed adottare tutte le misure anticovid necessarie.

ART. 14 – MENU

Il menù - **allegato** - costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù allegato al presente capitolato.

Il menù, composto come dall'art. 9:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta o dessert
- dell'acqua minerale in bottiglie da 1/lit ogni 4 commensali.

L'Ente, inoltre, può richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in caso di gite scolastiche. Di norma non è consentita alcuna variazione del menù. In ogni caso, è consentita, in via temporanea ed eccezionale, una variazione del menù nei casi seguenti:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite, mancato reperimento in tempo utile, per motivazioni del tutto eccezionali, delle derrate alimentari occorrenti.

In ogni caso, tale variazione temporanea ed eccezionale potrà essere effettuata solo dopo apposita richiesta scritta all'Amministrazione Comunale a mezzo PEC ed apposita autorizzazione della medesima.

Ad di fuori di questi, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti, previa autorizzazione da parte dell'ASL competente.

ART. 15 - TABELLA PORZIONI E VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

L'I.A. accetta e fa propria le tabelle porzioni e variazioni in peso degli alimenti con la cottura indicate al presente capitolato.

ART. 16 - TABELLE DIETETICHE/MENU

Le quantità da somministrare sono quelle previste nella tabella dietetica/menu allegata al presente

capitolato nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. La I.A. fa propria la tabella menu allegata.

ART. 17 – INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è stabilita in **tre anni scolastici (2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025)** con interruzione della prestazione correlata al periodo di cessazione delle attività didattiche previste per legge. Sarà comunicato dall'Amministrazione comunale alla I.A. l'inizio e il termine del servizio con riferimento a ciascun anno scolastico.

L'A.C. si riserva di posticipare o anticipare l'avvio o il termine del servizio rispetto all'inizio o al termine di ciascun anno scolastico a seconda delle esigenze didattiche e delle disponibilità di bilancio.

ART. 18 – PERSONALE

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dall'Impresa. Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'Impresa, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di produzione pasti sia presso i terminali di consumo e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello scolastico. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto (in particolare quello addetto alla distribuzione dei pasti), l'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della razione.

L'Impresa è garante dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva l'A.C. da qualsiasi responsabilità in proposito.

ART. 19 – ORGANICO

Entro 20 giorni dall'aggiudicazione, l'Impresa dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale assunto alle proprie dipendenze, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo l'A.C.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva l'A.C. da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

ART. 20 – REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale.

ART. 21 – FORMAZIONE

L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dall'A.C., in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs.n.155/97 e s.m.i..

ART. 22 – VESTIARIO

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

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome

e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la fase per la produzione dei pasti, per le fasi di confezionamento e distribuzione, per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

ART. 23 – IDONEITÀ SANITARIA

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti.

ART. 24 – IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfeccarsi le mani.

ART. 25 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Impresa deve garantire all'Amministrazione che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 26 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve inoltre osservare tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire inciso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di essere in regola con le norme di cui sopra.

ART. 27 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'Impresa è tenuta altresì ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio di cui al presente appalto, restando l'Amministrazione Comunale estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

ART. 28 – SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi del personale della Ditta appaltatrice, il servizio dovrà essere garantito ai sensi della L. 146/90. In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa dovrà dare un preavviso di almeno 48 ore al Dirigente scolastico e all'Amministrazione comunale. In caso di mancato preavviso la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio ovvero, in caso di mancato intervento, verrà applicata la seguente penale: € 1.000,00 = giornaliere, fino a giorni n. 3 (tre), indi risoluzione del contratto ed affidamento alla ditta che segue in graduatoria.

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Impresa all'A.C

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Impresa all'A.C., fermo restando l'impegno del Dirigente Scolastico a comunicare il non espletamento del servizio. In caso di eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, la Ditta dovrà avvertire l'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 48 ore, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti (Impresa e Amministrazione comunale).

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti:

- interruzione generale di gas o energia elettrica da parte delle ditte erogatrici;
- calamità naturali gravi.

ART.29 CLAUSOLA SOCIALE

Considerato che trattasi di contratto di servizio ad alta intensità di manodopera, ai sensi dell'art. 50 del d.lgs.50/2016, come modificato ed integrato dal d.lgs. n.56/2017, sono previste specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato. Pertanto, al fine di assicurare la continuità del servizio e dell'occupazione lavorativa, l'aggiudicatario dovrà riassorbire le unità di operatori già utilizzati, per detto servizio, dal precedente appaltatore, con le ore di lavoro che saranno rideterminate in relazione alla nuova organizzazione del servizio da espletare.

La clausola sociale di cui sopra non impone all'aggiudicatario l'assunzione di tutto il personale della precedente società appaltatrice, in quanto tale obbligo sussiste solo in funzione del volume dell'appalto in proporzione alla proposta progettuale dell'aggiudicataria (ossia, al numero di unità lavorative con cui la stessa dimostra di poter assicurare il servizio).

L'appaltatore subentrante deve quindi prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. (TAR Puglia, Lecce, sez. II, sentenza del 1.12.2014, n. 2986, - Cons. Stato, sez. V, sentenza n. 3900/2009).

La suddetta clausola che per fini sociali, quali il mantenimento dei livelli occupazionale, richiama quale condizione particolare di esecuzione dell'appalto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, resta, comunque, condizionata al fatto che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio (parere A.V.C.P. -oggi A.N.A.C.- n. AG 19/13 e AG 20/13 del 13 marzo 2013).

Pertanto, fermo restando quanto sopra, il numero delle ore settimanali di impiego del personale del precedente appaltatore, sarà rideterminato, in modo proporzionale, in relazione al numero di ore effettivamente necessario per l'espletamento del servizio.

Il personale utilizzato dal precedente appaltatore per i servizi di refezione scolastica per il periodo di esecuzione del precedente servizio in appalto, è il seguente:

Per tutti: contratto part time a tempo indeterminato- tipologia contratto: C.C.N.L.–Pubblici esercizi – Ristorazione collettiva commerciale e Turismo.

numero dipendenti utilizzato nei precedenti anni scolastici:

Tempo Assunzione	Personale x livello	Numero lavoratori	Mansione	ore lavorative settimanali
Indeterminato in servizio dal 3.3.2020	A-1	2	Addetta somministrazione e pulizie	12,5

La ditta appaltatrice si impegna a destinare il personale, eventualmente assunto, di cui sopra al servizio di refezione scolastica di Specchia. Il personale non può essere destinato ad altre sedi se non con il consenso dell'interessato.

Il concorrente allega all'offerta (nella busta A – documentazione) un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale di cui

sopra, con le conseguenze che la mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

L'esclusione, viceversa, non sarà applicata nell'ipotesi in cui l'operatore economico manifesti il proposito di applicarla nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa.

Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento, in caso di aggiudicazione, sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti all'offerta tecnica.

L'offerente deve illustrare in qual modo, ove aggiudicatario, intende rispettare la clausola sociale, ovvero, spiegare come e in che limiti la clausola stessa sia compatibile con l'organizzazione aziendale da lui prescelta". (*Deliberazione A.N.AC. 13/2/2019 n. 114 - Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali"*)

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all' Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

ART. 30 – RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione sull'andamento del servizio controfirmata dal Dirigente Scolastico.

ART 31- SOPRALLUOGO

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono dichiarare di aver preso visione e conoscenza dei luoghi presso i quali dovrà essere espletato il servizio.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento da concordare con il responsabile del settore del Comune, recapiti riportati nel bando di gara.

Non è richiesto il sopralluogo obbligatorio per la partecipazione alla gara e non deve essere allegata alla documentazione nessuna attestazione del Comune di aver eseguito il sopralluogo

ART. 32 - COPERTURA FINANZIARIA

La copertura finanziaria è garantita mediante mezzi propri di Bilancio dell'Amministrazione appaltante, contributi degli utenti e fondi regionali.

ART. 33 – OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto già prescritto in altri punti del capitolato, sono a carico della I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, disinfezione e derattizzazione.

La Ditta s'impegna a provvedere:

- a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la Ditta appaltatrice, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato.
- Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso invito alle disposizioni di legge in materia.
- a tenere i registri fiscali a norma di Legge
- permettere, ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo ritenga opportuno, l'accesso ad un incaricato presso il Centro di cottura
- assicurarsi che all'interno del centro di cottura siano sempre esposte, in maniera visibile, le tavelle dietetiche in vigore;
- comunicare tempestivamente all'A.C. le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale della Ditta;
- attenersi alle prescrizioni di cui alle allegate tavelle;
- fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, condimenti (olio, aceto, sale) e qualunque altro suppellettile indispensabile alla consumazione dei pasti;
- Raccolta del materiale utilizzato per la consumazione dei pasti;
- Smaltimento dei rifiuti: i rifiuti solidi urbani provenienti da refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati, dopo il loro consumo, negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Amministrazione. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

ART.34 RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI

Nel rispetto della legge 155/2003 e s.m.i. su richiesta dell'A.C. e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti che dovranno essere conservate

dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati. A tal fine l'I.A. dovrà in particolare provvedere al recupero ed al trasporto presso magazzini delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

ART. 35 – CONTROLLI DI QUALITÀ – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al Reg. (CE) 852/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale di cucina.

L'Amministrazione potrà richiedere in ogni momento copia della documentazione attestante i controlli interni effettuati - lo svolgimento degli interventi di formazione dichiarati per il personale.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:Ed.2000.

ART. 36 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ART. 37 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E ONERI PER LA SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui alla L.123/2007 e D.Lgs.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'A.C. ha elaborato il documento di valutazione dei rischi (DUVRI) recante le misure adottate per eliminare o, ove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza. Tale documento sarà allegato al Contratto d'Appalto.

Quanto sopra non fa venir meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi propri dell'attività con costi a proprio carico.

ART. 38 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo sugli alimenti dal punto di vista qualitativo e quantitativo, sulla realizzazione delle ricette, sul prodotto finito, sui locali, sulle attrezzature e sul personale al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolo.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente e al Medico Scolastico in qualsiasi momento ed in ogni zona sia del Centro cottura, sia dei terminali di consumo, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio. L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, presso i locali adibiti al servizio, ogni qualvolta si renda necessario.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

L'A.C. potrà autorizzare i componenti di Commissioni o osservatorio Mensa ad effettuare visite presso i punti di distribuzione dell'I.A.; in quest'ultimo caso sarà cura dell'A.C. comunicare all'I.A. il nominativo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

ART. 39 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione facenti capo all'ASL competente, gli organi amministrativi del Comune responsabili del servizio, secondo le rispettive competenze, personale esterno qualificato autorizzato dalla amministrazione.

La Commissione mensa eventualmente appositamente nominata dall'Amministrazione comunale in rappresentanza della stessa, dei genitori degli alunni e del personale docente e del personale ATA.

Il controllo riguarderà la qualità delle derrate, il corretto uso delle attrezzature, la corretta applicazione delle diete ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie tramite proprio personale incaricato.

ART. 40 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione Comunale, in ragione del presente capitolo, è chiamata a provvedere esclusivamente:

1. alla fornitura di acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di erogazione dei pasti;
2. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a mensa.

ART. 41- CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario deve prestare la **CAUZIONE DEFINITIVA** nella misura del 10% dell'importo contrattuale, fatte salve le maggiorazioni di legge.

L'importo della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva è ridotto ai sensi dell'art. 103 -1^a comma ultima parte e dell'art. 93 comma 7 del d.lgs.50/2016

Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività dalla data di stipula del contratto, la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Cod. civ..

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone di appalto e previo avviso scritto da comunicare all'Appaltatore.

La cauzione definitiva resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto e verrà restituita all'Appaltatore dopo che le parti avranno regolato in modo definitivo ogni pendenza dipendente dall'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente.

ART. 42 – ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ

L'appaltatore si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

A tal fine si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio del Comune e dei terzi per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'Impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'Impresa e relative derrate.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €2.000.000,00 (euroduemilioni/00) unico per sinistro/persona ed € 200.000,00 (trecentomila/00) per danni a cose.

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia della suddetta polizza assicurativa. La mancata presentazione della suddetta polizza e dell'ulteriore documentazione contrattuale entro i termini previsti, comporta la revoca dell'aggiudicazione nonché l'incameramento della cauzione ed eventuale azione risarcitoria del danno.

Il Comune, infine, non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

Ogni responsabilità civile e penale per danni che, in relazione al servizio o a causa ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intendono a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 43 - SPESE, IMPOSTE E TASSE A CARICO DELL'IMPRESA

Dopo l'aggiudicazione, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione inerenti e conseguenti alla gara ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione.

Sono altresì a carico dell'Impresa tutte le spese relative alla gestione del servizio di cui trattasi.

Sono a carico dell'Impresa le spese per le utenze telefoniche, per la fornitura di gas, le spese relative alla tariffa sui rifiuti, se dovuta, e allo smaltimento di eventuali rifiuti speciali.

Le utenze per acqua ed energia elettrica restano a carico del Comune.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo potrà dichiarare decaduto ed aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

La ditta sarà tenuta, su invito scritto del Comune a versare le somme necessarie per la stipula del contratto e per le pubblicazioni eseguite sulla GURI.

ART. 44 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione potrà procedere all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 150,00 ad un massimo di euro 2.000,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- a) distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 30 minuti rispetto all'orario previsto;
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalla tabella dietetica/menù, con campionamento su almeno 10 porzioni a cotto;
- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche;
- d) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- e) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- f) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche del menu;
- g) preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato);
- h) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- i) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- l) mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale;
- m) mancata conservazione dei campioni;
- n) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza L.123/2007 e D.Lgs.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- o) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza.

In ogni caso ed anche al di fuori della casistica sopra indicata, per la mancata osservanza da parte della I.A. delle prestazioni contrattuali, l'A.C. avrà la facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente capitolato.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile di servizio. A detta contestazione l'I.A. potrà presentare la propria contro-deduzione entro e non oltre 5 giorni dalla notifica della stessa.

La A.C. procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'I.A. qualora fosse sufficiente, oppure svincolando parzialmente la cauzione definitiva che dovrà essere prontamente integrata a richiesta del Comune.

L'applicazione delle penali non impedisce l'esercizio della facoltà di risolvere il contratto.

ART. 45 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 (Importanza dell'inadempimento) e 1564 (Risoluzione del contratto) C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento,

ai sensi dell'art. 1456 (Clausola risolutiva espressa) del codice civile, con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o sub appalto, anche parziale, dello stesso;
- b) grave intossicazione alimentare dovuti ad imperizia dell'impresa o dei suoi fornitori;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie nel Centro di produzione pasti e/o presso uno o più refettori;
- d) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- e) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) reiterate infrazioni contrattuali formalmente contestate e se trattasi di infrazione soggette a penalità concludesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- g) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- h) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- i) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- l) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- m) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- n) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 (Risolubilità del contratto per inadempimento) del codice civile.

In tali casi l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di voler risolvere il contratto avvalendosi della clausola risolutiva espressa.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'art.1341 del codice civile.

La risoluzione avrà, in ogni caso, effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ART. 46 – RESPONSABILI

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo:

- 1) del Responsabile coordinatore del Servizio
- 2) del Direttore del Centro di produzione pasti
- 3) del Cuoco responsabile.

Il Direttore del Centro deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo l'Impresa, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità. Al Responsabile coordinatore del servizio sarà affidata la direzione del servizio in modo continuativo ed a tempo pieno. Lo stesso dovrà essere idoneo, come per legge, a svolgere tale funzione.

Egli, in particolare, dovrà:

- dirigere, monitorare e controllare le attività di trasporto, consegna puntuale e distribuzione dei pasti;
- mantenere costantemente i rapporti con l'A.C. ed i dirigenti scolastici;
- provvedere alla attuazione del piano di autocontrollo come previsto dal D.lgs. n. 155/97.

ART. 47 - LIQUIDAZIONE FATTURE

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato alla ditta su presentazione di fatture elettroniche e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, inviate per via telematica all'Ente relative al servizio effettuato nella mensilità precedente, previa verifica dell'adempimento della regolare prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante il DURC.

La fattura presentata mensilmente da parte della Ditta Appaltatrice per la dovuta liquidazione dovrà essere

regolarmente vistata dal Responsabile del Servizio del Comune, previo controllo del numero dei pasti erogati da parte della Ditta Appaltatrice,

I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore a patto che lo stesso alleghi a ciascuna fattura i buoni-pasto/tickets (ritirati quotidianamente presso ciascun plesso scolastico o acquisiti mediante sistemi telematici) in numero corrispondente al numero dei pasti fatturati.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati.

In caso di discordanza in pejus (maggiori pasti erogati rispetto ai buoni pasto ritirati), nulla è dovuto dal Comune alla ditta.

Ogni fattura, dunque, dovrà essere corredata dei tagliandi- buoni mensa- che devono essere ritirati dalla ditta stessa quotidianamente agli alunni oltre al conteggio degli insegnanti che usufruiscono del servizio.

Con il suddetto corrispettivo la ditta si intende compensata di qualsiasi onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli utenti un sistema telematico di acquisto dei buoni pasto tramite un apposito sito web, con pagamento diretto sul conto del Comune, tramite sistemi telematici. In tal caso, per la liquidazione delle fatture potranno essere adottati sistemi alternativi alla allegazione dei buoni pasto.

La ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge n.136/2010 e s.m.i.

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

ART. 48 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione da eseguire presso i refettori e i locali di distribuzione sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nei refettori delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso il refettorio/classe (o locali annessi) delle scuole:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

ART. 49 - CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfezione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Più precisamente per quanto riguarda i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

I detergentsi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

ART. 50 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

I detergentsi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

ART. 51 – DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle distribuzioni

alimentari né dal personale che contemporaneamente effettua distribuzione alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da addetti alla distribuzione degli alimenti. Per le attività di pulizia e/o riaspetto dei locali della mensa a fine servizio e/o tra un turno e l'altro il personale dovrà indossare camice e cuffia di colore scuro.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

ART. 52 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinettante e tovagliette a perdere.

ART. 53 – RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati, dopo il consumo dei pasti presso i refettori, negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. L'I.A. che si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 54 – DOMICILIO

A tutti gli effetti del presente capitolato, l'I.A. dovrà eleggere un domicilio presso il quale l'A.C. effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto, oltre che un numero di telefono – pec- e fax sempre attivo.

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

ART. 55 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 50/2016) al Codice Civile, alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 1435 del 2 agosto 2018, pubblicata sul B.U.R.P. n. 112 del 28.08.2018 ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

L'offerta vincolerà il concorrente per giorni 180 dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni che decorreranno dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

La stazione appaltante, in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione, si riserva la facoltà di cui all'art.110 del d.lgs.50/2016, come sostituito dall'art. 2, comma 1, della legge n. 55 del 2019.;

Nel caso in cui le "Informazioni Antimafia" di cui all'art. 91 d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, abbiano dato esito positivo, il contratto è risolto di diritto.

ART. 56 - FORO COMPETENTE

Il foro competente a secondo della natura della controversa è quello del Tribunale di Lecce.

ART. 57 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi della normativa in materia di protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679), s'informa che il Titolare del trattamento dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è il Comune di Specchia.

I dati personali acquisiti saranno utilizzati per le attività connesse alla partecipazione della presente procedura di gara, nel rispetto degli obblighi di legge e in esecuzione di misure contrattuali o pre-contrattuali. In particolare, ai fini dell'espletamento delle procedure di gara, i dati trasmessi (compreso eventuali dati relativi a condanne penali o reati) saranno sottoposti all'esame della Commissione di gara affinché venga valutata l'ammissibilità dell'offerta presentata e dei requisiti di partecipazione; al termine della procedura i dati saranno

conservati nell'archivio dell'Amministrazione appaltante (secondo la specifica normativa di settore che disciplina la conservazione dei documenti amministrativi) e ne sarà consentito l'accesso secondo le disposizioni vigenti in materia.

Fatto salvo il rispetto della normativa sul diritto di accesso, i dati personali non saranno comunicati a terzi se non in base a un obbligo di legge o in relazione alla verifica della veridicità di quanto dichiarato in sede di gara. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati si rinvia alla specifica informativa allegata (art. 13 del Regolamento UE 2016/679).

Ai partecipanti sono riconosciuti i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE 2016/679, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al RPD all'indirizzo: servorp@pa326.it

Il concorrente/fornitore è tenuto ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante la partecipazione alle procedure e, successivamente, durante l'eventuale esecuzione della prestazione, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme relative all'applicazione del Regolamento (UE) 2016/679 e delle norme del D.Lgs. 196/2003 (e ss.mm.ii.) eventualmente applicabili.

ART. 58 – ALLEGATI

Si intendono allegati al presente capitolato Speciale, anche se non materialmente allegati:

Allegato A della Deliberazione G.R. Puglia 2 agosto 2018 n.1435 d i cui alle Appendici:

- A-1 Requisiti Igienico Sanitari Strutturali ed Organizzativo-Funzionali delle Imprese di Ristorazione Collettiva Scolastica e Aziendale (pagine dal n.1 al n.16);
- A-2 Tabelle Merceologiche (pagine dal n. 1 al n.56);
- A-3 Gestione Diete Speciali (pagine dal n. 1 al n.7);
- A-4 Prevenzione soffocamento da cibo in età pediatrica (pagine dal n.1 al n.4);
- A-5 Lotta allo spreco alimentare (pagine dal n. 1 al n.3);
- A-6 Facsimile schede commissione mensa (pagine dal n.1 al n.6);
- A-7 Distributore automatico di alimenti e bevande (pagine dal n. 1 al n.2);
- B-1 Poco sale e solo iodato (pagina 1);
- B-2 Consigli per i genitori a casa (pagine dal n. 1 al n.4);
- B-3 Porzioni standard (pagina 3).

**IL RESPONSABILE DEL I^A SETTORE
AFFARI GENERALI**
F.to: dr. Giovanni Baglivo