

***CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA "ALTO TIRRENO COSENTINO"
TRA I COMUNI DI***



SEDE: COMUNE DI GRISOLIA - VIA PROGRESSO N°1 - GRISOLIA (CS)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA APPALTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA,
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE
– SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN NICOLA ARCELLA –
PERIODO NOVEMBRE 2025/31AGOSTO 2027 (A.S./A.E. 2025/2026 -2026/2027)
CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione scolastica; CIG**

PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado del Comune di San Nicola Arcella che afferiscono all'Istituto Comprensivo Statale di Praia a Mare.

Il servizio, improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio oltreché ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Il presente affidamento è soggetto alla disciplina del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 **"Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici"**, pubblicato in GU 31 marzo 2023 SO n. 124 n. 77 (di seguito indicato anche come Codice)

L'affidamento, ai sensi dell'art 57 del Codice, è soggetto al rispetto dei CAM - Criteri ambientali minimi per il "servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" nell'ambito del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, (pubblicazione GURI n. 90 del 4 aprile 2020).

Il servizio di refezione scolastica è teso a promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta; si vuole promuovere in particolare il consumo di prodotti italiani, tipici, dop, igp, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata. Il servizio è improntato alla valorizzazione dell'economia locale e nazionale, alla sostenibilità ambientale e alla promozione della salute.

Art. 1. Oggetto dell'appalto e carattere del servizio .

L'appalto non è suddiviso in lotti, ai sensi dell'art. 58 del Codice, in quanto le parti di cui si compone non sono ritenute idonee ad essere attivate autonomamente. La suddivisione in lotti risulterebbe difficile da un punto di vista tecnico e potrebbe pregiudicare la corretta esecuzione dell'appalto, soprattutto per quanto riguarda la garanzia di standard qualitativi elevati nella fornitura dei pasti ed in generale nelle prestazioni che questo Ente intende prefiggersi. Si ritiene inoltre che tale suddivisione potrebbe rischiare di limitare la concorrenza, essa viene appaltata nella sua integralità.

L'appalto ha per oggetto:

A)- l'affidamento della preparazione, confezionamento, consegna e somministrazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico avente diritto delle scuole dell'Infanzia – Primarie – Secondarie di Primo Grado del Comune di San Nicola Arcella, a ridotto impatto ambientale ex D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 .

1. La preparazione e il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso il centro di cottura situato nei locali che il Comune metterà a disposizione secondo menù e grammature validati dall'Azienda ASP.
I locali utilizzati come centro di cottura dovranno essere attrezzati dalla ditta aggiudicataria del servizio per essere dichiarati idonei dall'Autorità Sanitaria competente. Al termine dell'appalto i locali del centro di cottura dovranno essere riconsegnati al Comune puliti ed igienizzati.
2. Considerato che non è ancora certa la data di consegna dei locali comunali per il centro di cottura si richiede che la ditta sia già in possesso di centro di cottura ubicato ad una distanza massima di 15 chilometri dal Comune di San Nicola Arcella dichiarato idoneo dalle autorità sanitarie competenti.
3. Il numero dei pasti determinato all'articolo 3 comma 2, del presente capitolato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente. Ammonta presuntivamente a 13.000 per l'intero periodo di appalto ma è soggetto alle variazioni conseguenti al calendario scolastico e alle esigenze della didattica nelle ore pomeridiane stabilite dall'Istituto Comprensivo di Praia a Mare.
4. La fornitura dei pasti giornalieri richiesti potrà subire oscillazioni, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune, senza che l'impresa possa vantare diritti, richiedere compensi di sorta o avanzare pretesa alcuna. in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato

Il numero presunto dei pasti, la cadenza del servizio, la specifica delle scuole dove dovrà essere effettuata la consegna e la somministrazione, sarà comunicato con congruo anticipo prima dell'avvio del servizio secondo le indicazioni dell'Istituto Comprensivo di Praia a Mare. L'indicazione potrà tuttavia subire modifiche in relazione ad esigenze scolastiche o a diversa determinazione dei pasti settimanali connessa a organizzazioni scolastiche che possano modificarsi nel corso dell'appalto

5. Il Comune provvederà, prima dell'inizio del servizio, a dare ogni più dettagliata comunicazione alla ditta aggiudicataria riservandosi ovviamente le variazioni nel corso dell'anno scolastico che, per necessità sopravvenute, debbano rendersi necessarie.

6. Il servizio oggetto di appalto prevede:

- a) l'acquisto di generi alimentari, la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti come da menù e grammature viste dall'ASP;
- b) il trasporto dei pasti mediante il sistema in multirazione o in sistema monorazione presso i refettori delle scuole, con le modalità di cui al successivo art. 10), 10.1) e 10.2);
- c) distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, del Comune a cura del personale della ditta aggiudicataria e secondo le modalità di cui ai successivi artt. 10) e 11) ;
- d) la pulizia e la sanificazione dei Centri di cottura sopraindicati, il ritiro dei contenitori presso i locali di consumo dei pasti e la consegna dei medesimi ai centri di cottura;
- e) pulizia del locale dello sporzionamento e pulizia tavoli refettorio delle scuole secondo le modalità di cui ai successivi Artt. 11) e 15).

7. In continuità con il servizio di Refezione scolastica la ditta aggiudicataria avrà facoltà a provvedere, qualora l'iniziativa sia avviata, alla fornitura di pasti per le attività estive che l'Istituto Comprensivo Statale di Praia a Mare volesse organizzare.

I pasti, in tutto disciplinati dal presente appalto, saranno forniti alla sede delle attività.

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la Ditta Aggiudicataria a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990. Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica dell'Appaltatore, non saranno considerate giustificative dell'interruzione. Anche in caso di eventi non prevedibili con anticipo (sospensione energia elettrica, gas, acqua, guasto di uno o più impianti da utilizzare per la conservazione e preparazione della portata prevista) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà darne avviso immediatamente al Comune al fine di poter concordare gli interventi organizzativi necessari quali modifiche al menù e/o fornitura di pasto sostitutivo. In caso di totale o parziale inagibilità del Centro Cottura, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, quali anche lavori improcrastinabili a cura dell'Amministrazione Comunale, l'Appaltatore è tenuto a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo di Centro di Cottura "esterno" dichiarato idoneo dall'ASP. Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti e non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi.

In caso, invece, di sospensione o di abbandono del servizio, anche parziale, e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite alla impresa inadempiente, il Comune potrà attivarsi per sostituire l'impresa per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultima.

Art. 2 - Durata dell'appalto

1. L'appalto del servizio in oggetto ha durata per il periodo Novembre 2025/31AGOSTO 2027 (A.S./A.E. 2025/2026 - 2026/2027) per le Scuole dell'Istituto Comprensivo di Praia a Mare presenti sul territorio comunale ed eventuali attività estive (servizio facoltativo).

2. Il Comune si riserva di avviare il servizio in via d'urgenza ex art 17 comma 8 del Codice, nelle more della stipula del contratto, stante il grave danno che verrebbe provocato al funzionamento delle istituzioni scolastiche ed alle famiglie degli alunni, qualora fossero private del servizio di refezione scolastica una volta iniziato l'anno educativo.

3. La stazione appaltante non si riserva la facoltà di rinnovare il contratto che verrà a scadenza al termine dell'anno Scolastico 2026/2027 senza necessità di ulteriore comunicazione.

4. Per il periodo di affidamento il servizio dovrà essere svolto secondo il calendario scolastico adottato dall'Istituto

Art. 3 - Prezzi pasto. Importo a base di gara. Valore stimato dell'appalto

1. Prezzi unitari a pasto:

-pasto sporzionato, per il servizio di refezione scolastica, determinato, per ciascun tipo di dieta, in Euro 4,00 (Euro quattro/00), oltre IVA.

2. Importo presunto dell'appalto

L'importo presunto dell'appalto, posto a base di gara, per il periodo dal Novembre 2025/31AGOSTO 2027 (A.S./A.E. 2025/2026 -2026/2027) è stimato in presunti € 58.400,00, oltre IVA di legge per 14.600 pasti determinati in riferimento al servizio erogato nel triennio precedente.

Si da' atto che il numero dei pasti sopraindicati e' puramente indicativo.

Gli importi sopra definiti sono pertanto puramente presunti e non vincolanti per l'Ente Appaltante. I corrispettivi effettivi saranno infatti calcolati sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti moltiplicati per il prezzo a pasto offerto dall'impresa.

Qualunque riduzione o aumento del numero dei pasti non dara' luogo ad alcuna revisione del prezzo offerto a seguito di gara.

I prezzi suddetti a base d'asta sono:

- comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sull'impresa aggiudicatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel presente capitolato;
- comprensivi di eventuali proposte migliorative;
- riferiti alla durata dell'appalto.

Art. 4 -Procedura gara. Modalità aggiudicazione dell'appalto:

1- L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 - comma 2 - letta) dello stesso Decreto, con le modalità indicate nel Bando e nel Disciplinare di gara. Il servizio rientra nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE.

- Codice CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione scolastica

- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua e conveniente ai sensi del presente capitolato.

La stazione appaltante potrà decidere, ai sensi dell'art. 108 comma 10 del Codice, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ed al presente capitolato, senza che gli operatori economici concorrenti possano vantare in merito alcun diritto risarcitorio.

2 - La stazione appaltante si riserva, nel caso in cui le offerte presentino un prezzo eccessivamente basso, di chiedere le necessarie giustificazioni, arrivando anche all'esclusione qualora le giustificazioni presentate non siano ritenute valide.

3 - L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti elementi:

- a) Offerta tecnica massimo punti 80/100
- b) Offerta economica massimo punti 20/100

4 - Le modalità di attribuzione dei punteggi dell'Offerta Tecnica, sono indicati negli atti di gara: Bando e Disciplinare e relativi allegati.

La gara si svolgerà in modalità telematica sul Sistema Informatico accessibile dal sito <https://cuc-altotirrenocosentino.maggiolicloud.it/PortaleAppalti/>, per il tramite della CUC Alto Tirreno Cosentino.

Art. 5 - Condizioni di partecipazione alla gara

I soggetti ammessi alla gara e le qualifiche necessarie sono specificate nel bando, nel disciplinare di gara e suoi allegati .

Art. 6 - Caratteristiche del servizio di preparazione, confezionamento, consegna pasti Refezione scolastica.

1. Le spese per l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti e quanto altro connesso, sono a carico della ditta aggiudicataria. La preparazione e il confezionamento dei pasti saranno effettuate presso i centri di cottura indicati al precedente art. 1) o per quanto necessario presso autonomo centro, secondo il menù e le grammature validati dalla Azienda ASP.

La validazione del menù avviene secondo le indicazioni fornite annualmente dalla Regione Calabria, Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza, Dipartimento di prevenzione, UOC Igiene degli alimenti e nutrizione che per l'anno scolastico 2025/2026 ha diramato la circolare n. 0090110 del 23/06/2025.

Menù, da prevedere su quattro settimane ispirati al modello mediterraneo e diversi a seconda delle stagioni: autunno/inverno e primavera/estate. Il menù autunno/inverno comincia la prima settimana di novembre e termina la fine di aprile; il menù primavera/estate inizia la prima settimana di maggio e termina la fine di ottobre.

La rotazione del menù e la varietà degli alimenti e delle preparazioni, proposte offre l'opportunità al bambino di formare e ampliare il proprio gusto e le conoscenze alimentari.

I menù dovranno, inoltre, essere elaborati in funzione dell'utenza sulla base di tabelle dietetiche suddivise per fasce di età e per ciascun piatto (primo, secondo, contorno) andrà specificata la ricetta nella quale dovranno essere riportati i pesi dei diversi ingredienti utilizzati per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù, indispensabili per poter valutare l'apporto nutrizionale e calorico;

La procedura di validazione avverrà a cura del Comune per i menù da proporre a cura dell'appaltatore. I menù proposti dovranno eventualmente adeguarsi, senza oneri per il comune, alle prescrizioni dell'Azienda sanitaria a cui saranno inoltrati.

Presso ogni scuola dovrà essere disponibile ogni giorno dei pasti in più per consentire eventuali bis e assaggi da parte della Commissione Mensa, senza alcun onere aggiuntivo.

2. Nel corso dell'anno scolastico il menù subirà le rotazioni previste.
3. Potrà essere richiesto alla Ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio allo stesso prezzo del costo pasto di aggiudicazione. In tal caso i cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente e dovranno essere consegnati nell'orario richiesto dalle organizzazioni scolastiche. Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito e le derrate dovranno rispettare i requisiti di cui al CAM:
 - Due panini con prosciutto cotto e/o formaggio salvo se altri salumi
 - Un frutto
 - Una confezione di crackers
 - Una barretta di cioccolato
 - Un succo di frutta ml. 200
 - Una bottiglia di acqua minerale naturale da 1/2 litro.
 - Tovaglioli di carta n° 2salvo il rispetto delle diete speciali, per le quali la dietista della Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a definire il contenuto del cestino in base al regime alimentare del bambino/a .
4. L'Amministrazione Comunale si riserva per particolari occasioni di richiedere in alternativa al pasto del giorno menù particolari (etnici, vegetariani e a buffet) da concordare, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali e alla "filiera corta". Il menù sarà redatto dall'appaltatore in collaborazione dell'Istituto Comprensivo di Praia a Mare e validato a cura del Comune presso l'Azienda Sanitaria competente.

Potrà essere richiesto alla Ditta aggiudicataria la fornitura di merende per specifici progetti che potranno essere attivati. In tal caso il prezzo verrà successivamente concordato con l'Aggiudicataria.

SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI

5. Nella preparazione dei pasti, oltre a quanto previsto dai CAM , potranno essere sempre utilizzati anche i prodotti provenienti da agricoltura biologica ai sensi della normativa vigente, etichettati in modo conforme a quanto ivi prescritto che sono oggetto di valutazione e attribuzione di punteggio come da disciplinare di gara.
6. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno essere in possesso dei requisiti di qualità, delle certificazioni e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia. La documentazione attestante la provenienza biologica dei prodotti utilizzati deve essere conservata presso i centri di cottura almeno per 30 giorni dall'utilizzo.
7. I pasti confezionati dovranno essere posti, per il trasporto, in contenitori idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature (sia temperatura in caldo che in freddo) e dei requisiti qualitativi e sensoriali. Non sono ammessi contenitori in materiali espansi quali polistirolo, polipropilene, polietilene se non per utilizzo monouso.
8. Per le diete speciali personalizzate il confezionamento del pasto dovrà essere effettuato in vaschetta rispondente alle disposizioni di legge, contrassegnata dal plesso scolastico e dall'identificativo dell'alunno, al quale dovrà essere consegnata. Il personale addetto alla distribuzione nel plesso scolastico avrà cura e responsabilità di consegnare i pasti in diete speciali come da certificazioni che saranno comunicate e rese disponibili alla Società appaltatrice. Tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori isotermici/termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.
9. I contenitori non potranno essere adibiti a nessun altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati e sempre in ottimo stato di conservazione.
10. I pasti preparati dovranno rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, le norme di preparazione adottate, che per il rispetto delle temperature al momento della somministrazione degli alimenti.
11. La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno essere effettuate in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare:
 - tutti gli alimenti deperibili (in particolare carne, pesce) non dovranno soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione;
 - tutti gli alimenti dovranno essere preparati lo stesso giorno del consumo;
 - è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 - è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
 - tutte le derrate andranno riposte e conservate in modo da evitare ogni e qualsiasi contaminazione dei prodotti in maniera idonea secondo la loro tipologia. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero anche dopo l'apertura, dovrà essere conservata l'etichetta originale fino al completo utilizzo delle derrate;
 - è vietata la promiscuità fra le derrate;
 - dovrà essere curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto delle verdure fresche, frutta, formaggi freschi, yogurt ecc. .
 - non potrà essere utilizzato alcun alimento a breve conservazione già da tre giorni antecedenti alla data di scadenza;
 - non dovranno essere conservati e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
 - non dovranno essere congelate le materie prime scongelate;
 - non potrà essere congelata alcuna derrata per il suo successivo utilizzo;
 - non dovrà essere utilizzato pane congelato;
 - per i prodotti che non possono essere utilizzati congelati dovrà essere effettuato lo scongelamento in frigorifero a +2/+4 nei tempi minimi necessari;
 - non dovranno essere scongelate le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
 - non dovranno essere utilizzati vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
 - dovrà essere curato, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto alimento/acqua;
 - nessuna preparazione dovrà essere sottoposta a frittura;
 - dovrà essere fornita acqua minerale agli alunni deve avere origine dalla Calabria;

- dovranno essere utilizzati guanti monouso, mascherine, cuffie in fase di preparazione dei pasti nonché in fase di sporzionamento dei pasti medesimi;
- dovranno essere utilizzate stoviglie monouso e biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432

Art. 7 - Menù alternativo - Diete leggere o "in bianco" -Diete legate a motivazioni etico-culturali-religiose

A richiesta dei genitori degli alunni e con le modalità e limitazioni stabilite dalla Stazione Appaltante in intesa con la Azienda ASP dovrà essere garantita la fornitura di un menù alternativo costituito da:

Art. 7.1 - Diete leggere o "in bianco"

Nel caso di bambini riammessi alla frequenza a seguito di gastriti, sindromi post influenzali ecc. l'Appaltatore dovrà fornire agli alunni "dieta leggera" o "in bianco". Trattandosi di dieta speciale per patologia la stessa potrà essere concessa solo previa certificazione medica. L'eventuale richiesta di "dieta leggera" o "in bianco" comporterà la somministrazione degli alimenti eventualmente indicati dal medico. Si tratterà in ogni caso di confezionare una dieta priva di grassi animali, con condimenti usati prevalentemente a crudo.

Art. 7.2 - Diete legate a motivazioni etico-culturali-religiose .

L'Appaltatore dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere religioso –etico-culturale. La dieta seguirà il menu del giorno escludendo ad esempio la carne suina e i suoi derivati e/o altri alimenti non consentiti e sostituendoli con alimenti dalle caratteristiche nutrizionali equivalenti.

Il Comune provvederà alla richiesta di vidimazione da parte dell'ASP Cosenza del menù da proporre a cura dell'appaltatore entro 7 giorni dalla richiesta.

Art. 8 - Diete speciali

1. L'Appaltatore dovrà garantire la fornitura di diete speciali a fronte di certificazione medica nella quale siano espressamente indicati gli alimenti da escludere dal pasto e viceversa gli alimenti possibili nonché ogni altra prescrizione a cui risulti necessario attenersi anche in fase di confezionamento e distribuzione dei pasti.
2. Il Comune provvederà alla richiesta di vidimazione da parte dell'ASP Cosenza del menù da proporre a cura dell'appaltatore entro 7 giorni dalla richiesta.
3. Per diete speciali si intendono tutte quelle diete diverse da quelle fornite dalla refezione scolastica in base al menù stabilito che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
4. Il pasto fornito agli utenti per diete speciali dovrà essere composto in modo del tutto analogo al pasto fornito giornalmente agli utenti.
5. L'Appaltatore provvederà a fornire i pasti delle diete speciali in confezione contrassegnati dall'identificativo dell'alunno (vedasi art. 6, punto 10).
6. Saranno presi in considerazione solo i certificati medici con dettaglio degli alimenti che non devono essere somministrati.

Art. 9 - Menù in caso di sciopero personale scolastico o altra evenienza che NON consenta la regolare prenotazione dei pasti.

In caso di sciopero del personale scolastico o comunque di attività che impediscano la normale prenotazione dei pasti è consentito alla ditta aggiudicataria fornire in luogo del menù previsto un menù alternativo (pasta bianca, piatto freddo) concordato con la Stazione Appaltante.

Art. 10 - Trasporto dei pasti

1. La consegna dei pasti avviene a cura, spese e responsabilità dell'Appaltatore. I pasti verranno consegnati ai plessi scolastici fin dentro ai locali destinati al deposito dei contenitori.

Tale fase del servizio è, sotto il profilo della sicurezza igienico-sanitaria oltre che del gradimento, particolarmente delicata. L'obiettivo dell'Amministrazione Comunale è di garantire l'appetibilità del prodotto servito, la gradibilità nell'aspetto ed il mantenimento delle temperature di legge, quindi il pasto dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Nell'eseguire il trasporto l'Appaltatore dovrà rispettare le vigenti

normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti

2. I pasti verranno consegnati secondo gli orari che saranno comunicati all'Appaltatore prima dell'avvio del servizio e modificabili in relazione a sopravvenute esigenze scolastiche. La fornitura del pasto non potrà essere effettuata prima di minuti 20 (venti) dall'orario indicato.
3. Nei plessi scolastici nei quali viene adottato il doppio turno di refezione, la Ditta dovrà effettuare una seconda consegna dei pasti, in modo da poter consentire il rispetto delle vigenti normative igienico – sanitarie per la conservazione degli alimenti ed in relazione al controllo dei punti critici previsti dal Piano di Autocontrollo delle mense, ai sensi del Reg. CE 852/04 .
4. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio la Ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Art. 10.1 – Contenitore per il trasporto pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche sarà necessario utilizzare contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi .

Per le diete speciali di cui all'art. 8 si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, per evitare possibili contaminazioni, inseriti in contenitori isotermitici.

Le temperature di arrivo e distribuzione dei pasti dovranno essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura (pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C).

La Ditta dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai refettori scolastici.

I contenitori non dovranno essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi potrebbero risultarne contaminati.

Art. 10.2 – Mezzi di trasporto

1. Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi conformi alle normative vigenti e sempre in regola con le norme del Codice della Strada.

2. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari).

Art. 11 - Sporzionamento pasti

1. La distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole dell'Infanzia , Primarie , Secondarie di Primo Grado viene effettuata a cura, spese e responsabilità dell'Appaltatore il quale dovrà avvalersi di personale alle proprie dipendenze.
2. Il personale per lo sporzionamento dei pasti è necessariamente commisurato ai pasti da distribuire; l'Appaltatore dovrà mantenere costante nel corso dell'appalto per ogni plesso il rapporto operatore/pasti massimi prenotabili salvo migliore modalità organizzativa del servizio . Dovrà essere comunque garantita la prestazione di personale aggiuntivo, qualora tale rapporto non consenta lo stesso una idonea prestazione del servizio. Il numero del personale dovrà infatti essere idoneo a garantire una celere distribuzione dei pasti ed al contempo in numero adeguato da rendere il momento del pasto il più gradevole possibile.
L'addetto alla refezione dovrà infatti costituire un punto di riferimento a mensa per i bambini . L'Appaltatore dovrà individuare tra gli addetti alla distribuzione un referente responsabile della verifica della corretta distribuzione dei pasti speciali e dei rapporti con il Comune , la scuola e l'utenza .
3. Il servizio da effettuarsi al tavolo comprende tutte le operazioni necessarie a garantire il consumo del pasto e le operazioni di allestimento dei tavoli: (apparecchiatura, pane ecc...) .
4. Il personale provvederà al controllo dei pasti con riferimento all' apposita etichetta apposta sopra i contenitori che i pasti siano conformi alle ordinazioni per numero e tipologia e che siano presenti tutte le diete speciali previste, al fine di avvisare tempestivamente il centro di cottura in caso di ammanchi e di ricevere il reintegro dal centro cottura senza ritardi in somministrazione.
5. In particolare il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare quanto segue:

- prima del servizio lavare accuratamente le mani, togliere anelli, braccialetti ecc. ;
- indossare vestaglia e cuffia e mascherina monouso al momento dello sporzionamento, indumenti che dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti , indossare altresì guanti monouso;
- esibire cartellino di riconoscimento ;
- apparecchiare i tavoli con stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 ;
- aprire i contenitori solo nel momento immediatamente precedente la fase di distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura ;
 - nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, temperature assolutamente difforni ecc.) il personale dell'Appaltatore sarà tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro Cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio Scuola dell'Ente Appaltante;
- procedere alla distribuzione del pasto quando gli alunni saranno seduti a tavola;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni avranno terminato di consumare il primo piatto ;
- le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- sparcchiatura dei tavoli, pulizia dei medesimi e delle sedie ;
- in caso di doppio turno il personale della Ditta provvederà tra i turni di distribuzione, a rimuovere i residui e a ripristinare le condizioni igieniche per il turno successivo;
- è assolutamente vietato utilizzare detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di distribuzione dei pasti ;
- pulizia del locale dello sporzionamento e pulizia tavoli refettorio; il pavimento del refettorio sarà pulito da personale della ditta aggiudicataria. Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti;
- tutti i residui del pasto e comunque tutto il pasto non somministrato dovrà essere smaltito dal personale della ditta aggiudicataria secondo il piano comunali rispettando le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 12 - Prodotti alimentari e caratteristiche degli alimenti

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, nonché delle Linee Guida nazionali nonché regionali per la Ristorazione scolastica.

Le derrate dovranno essere conservate in spazi conformi ed adibiti allo stoccaggio in base al tipo di derrata, la parte destinata alla conservazione delle derrate a temperatura ambiente compresa tra 4 C° e 24 C°.

Per tutta la produzione alimentare fornita dall'Appaltatore, deve essere garantita e documentata la "rintracciabilità della filiera", ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi del Reg. CE nr 178 del 28/01/02.

Tutte le derrate dovranno essere etichettate in base al regolamento vigente in materia ed etichettate in base al Regolamento UE nrl 169/2011 etichettatura dichiarazione allergeni.

Tutti gli imballaggi dovranno rispettare le normative di riferimento per ogni gruppo alimentare per garantire il mantenimento dei requisiti igienici e con materiali conformi al contatto con alimenti Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le derrate alimentari fornite, devono avere etichettatura conforme alle leggi vigenti.

Per i prodotti preconfezionati non sono ammessi prodotti con etichette incomplete e non in lingua italiana.

E' vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi.

La Ditta dovrà fornire generi alimentari di prima qualità, con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari; dovrà inoltre avere un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti

e fornitori.

Le quantità degli ingredienti da fornire sono quelle che si rendono necessarie per la preparazione dei pasti come da grammature programmate. Sono comunque da intendersi ad ogni effetto richiamate le Linee guida regionali nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 13 - Ordinazione pasti.

1. Il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti del servizio di ristorazione scolastica, viene gestito attraverso i responsabili di plesso delle scuole che entro le ore 11 segnaleranno al responsabile designato dalla ditta il numero e la qualità dei pasti da erogare giornalmente.

Art. 14 - Piano di autocontrollo

1. L'Appaltatore è obbligato ad adottare tutte le misure e le procedure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente in materia, esonerando espressamente l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità in merito. In particolare dovrà redigere un Piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano dovrà contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti e lo sporzionamento: il piano dovrà essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.
2. L'Appaltatore dovrà individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale.
3. L'Appaltatore si impegna a far rispettare al personale addetto alla preparazione il piano di confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti. Tale piano dovrà essere consegnato al Comune e deve essere disponibile all'interno di ciascuna struttura produttiva.

Art. 15 - Adempimenti della ditta aggiudicataria

1. L'Appaltatore è obbligata ad adottare tutte le misure e le procedure per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti stabilite nei precedenti articoli.

Art. 16 - Centro di cottura

Al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi, la preparazione e il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso il centro di cottura situato nei locali che il Comune metterà a disposizione.

I locali utilizzati come centro di cottura dovranno essere attrezzati dalla ditta aggiudicataria del servizio per essere dichiarati idonei dall'Autorità Sanitaria competente. Al termine dell'appalto i locali del centro di cottura dovranno essere riconsegnati al Comune puliti ed igienizzati.

Considerato che non è ancora certa la data di consegna dei locali comunali per il centro di cottura si richiede che la ditta sia già in possesso di idoneo centro di cottura ubicato ad una distanza massima di 15 chilometri dal Comune di San Nicola Arcella.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, anch'esso dichiarato agibile dalle autorità sanitarie competenti. Il centro dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie prime non deperibili; quali olio, formaggio, pasta, riso, legumi e simili.

La ditta aggiudicataria deve dotare di attrezzature, cucina, lavelli, macchinari, arredi, stoviglie e di quant'altro dovessero necessitare i locali adibiti a centro di cottura. L'appaltatore dovrà provvedere, altresì, alla perfetta pulizia delle stoviglie, piani di lavoro, locali, ecc.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri capitali, con proprio personale e materiale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore stesso ed a suo rischio.

Si precisa tuttavia che, nei limiti dell'occorrenza all'esecuzione del servizio, resta a carico del Comune la fornitura di acqua ed energia elettrica per le utenze a servizio dei locali comunali. Nessun rimborso è previsto per qualsivoglia spesa di utenze presso il Centro di cottura al di fuori dei locali del Comune.

Nessuna responsabilità, in ogni caso, potrà far carico al Comune per quanto indicato al comma precedente, restando inteso che l'utilizzazione dell'acqua, dell'energia elettrica ed eventualmente del locale avviene nell'interesse dell'appaltatore ed a suo esclusivo rischio, anche nei confronti di terzi.

Sono a totale carico dell'appaltatore gli adempimenti necessari ed eventuali e le responsabilità per quanto riguarda l'applicazione del D.lgs n. 626/94 in tema di sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro e successive modificazioni ed integrazioni e l'eventuale predisposizione del documento di sicurezza.

Art. 17 - Locali Mensa

1. L'Amministrazione Comunale, congiuntamente alla Dirigenza dell'Istituto Comprensivo, hanno provveduto ad individuare in ogni plesso scolastico i locali mensa in cui effettuare la distribuzione pasti agli alunni;

Art. 18 - Personale

Art.18.1 - Requisiti operatori

1. Il personale addetto alla preparazione e confezionamento dei pasti dovrà essere in numero adeguato alle esigenze del servizio.
2. Tutto il personale dovrà presentarsi in ordine, munito di apposita divisa di lavoro e cartellino di riconoscimento, dovrà conservare e custodire con cura e diligenza le attrezzature e i locali. Dovrà altresì mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.
3. Il personale dovrà essere professionalmente preparato in grado così di garantire una costante efficienza del servizio; dovrà essere scrupolosamente in regola con le disposizioni sanitarie vigenti.
4. Obblighi normativa Antipedofilia. L'appaltatore dovrà garantire che a carico del personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, ai sensi dell'art. 2 del D. Lgs.vo 4 marzo 2014, n. 39 "Attuazione Direttiva 2011/93/UE relativa alla Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile", non risultino condanne per reati di cui agli artt. 600-bis – 600 ter – 600 quater 600 quinquies e 609 undecies del Codice Penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. Non potrà essere impiegato nel servizio personale cui siano state inflitte condanne penali ostative all'espletamento del servizio. L'Appaltatore si impegna a provvedere alla immediata sostituzione di ogni dipendente per il quale dal certificato penale del Casellario Giudiziale risulti una delle situazioni di cui sopra.
5. L'Appaltatore dovrà comunicare al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, la tipologia di funzione e il ruolo ricoperto, nonché le eventuali successive modifiche con impegno a provvedere alla immediata sostituzione del personale che non si attenga in modo scrupoloso alle disposizioni contenute nel Capitolato Speciale o che comunque risultasse inidoneo allo svolgimento dei servizi in termini di professionalità e di qualità della prestazione.
6. L'Appaltatore si impegna ad assicurare la continuità della prestazione dei propri operatori, sostituendo tuttavia il proprio personale assente per qualsiasi motivo dal servizio.
7. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto collettivo nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Appaltatore.

Nei confronti del personale che effettua il servizio l'Appaltatore si obbliga al rispetto di tutte le leggi, regolamenti ed accordi riguardanti il trattamento economico e normativo, nonché tutte le norme relative ad assicurazioni sociali, prevenzioni, infortuni ecc.. previste dal CCNL di settore e a tutti gli accordi collettivi integrativi territoriali e provinciali vigenti ; restando pertanto a suo carico i relativi oneri e le sanzioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti in materia.

L'appaltatore è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Per ogni normativa specifica applicabile ai lavoratori del servizio potrà essere fatto riferimento alla Direzione Provinciale del Lavoro.

8. Il personale dell'Appaltatore non potrà avanzare alcuna pretesa nei confronti dell'Ente Delegato.
9. L'Appaltatore è responsabile di tutti i danni eventuali o incidenti, anche "in itinere" che dovessero verificarsi a terzi nell'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato.
10. Il Comune non assume alcuna responsabilità per eventuali danni che in virtù del servizio svolto potessero verificarsi agli operatori dei quali la ditta si avvale.
L'Appaltatore stipulerà apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni che potessero verificarsi agli operatori dei quali la ditta si avvale.
11. In caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà informarne il Comune con ogni possibile preavviso e comunque secondo la disciplina vigente in materia per il settore.
12. L'Appaltatore è tenuto ad esibire, su richiesta del Comune, tutta la documentazione comprovante il rapporto di lavoro, il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste .

13. In caso di inadempimento rispetto agli obblighi di natura contributiva e retributiva di cui al presente articolo il Comune effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'Appaltatore per l'esecuzione del servizio e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, alla escussione della garanzia fideiussoria.
14. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'appaltatore delle inadempienze riscontrate, la stazione appaltante denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate riservandosi di incamerare l'intera cauzione definitiva, con facoltà di risolvere il contratto d'appalto. alcuna pretesa non potrà essere avanzata dal personale della ditta nei confronti della Stazione appaltante.

Art. 18.2 - Organico Personale

L'Appaltatore deve disporre di risorse umane, in numero e professionalità adeguate a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti, nella consapevolezza che la qualità del servizio è fortemente influenzata dalle competenze del personale, dalla valorizzazione delle professionalità impiegate ai diversi livelli del servizio. L'Appaltatore è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (approvvigionamento, preparazione e/o cottura, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in proposito.

L'Appaltatore dovrà obbligatoriamente impiegare, nello svolgimento del servizio, almeno le seguenti figure professionali:

- n. 1 responsabile /referente del servizio, con esperienza nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto dell'appalto;

Per ogni Centro di Cottura :

- n. 1 cuoco che coordinerà la produzione del pasto; il cuoco dovrà essere in possesso di diploma di scuola professionale del settore o in alternativa dovrà avere esperienza specifica e documentabile nel settore della ristorazione scolastica; esso dovrà essere assunto con un livello contrattuale adeguato al ruolo definito;

- n. 1 aiuto cuoco, con esperienza in tale ruolo, comprovabile da idonea documentazione, anch'esso dovrà avere un livello contrattuale adeguato al ruolo;

- altri operatori in numero congruo a garantire la puntuale gestione del servizio come previsto nel presente capitolato;

- un numero congruo di addetti alla distribuzione dei pasti e di addetti al trasporto dei pasti dal Centro Cottura ai refettori scolastici; Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 , nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapido.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere alla Ditta Aggiudicatrice la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso la Ditta Aggiudicatrice dovrà procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi (massimo due giorni lavorativi).

Art. 18.3 - Referente del Servizio

L'Appaltatore individuerà un referente del servizio costantemente reperibile con autonomia operativa adeguata a rendere funzionale il servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi.

Il referente avrà il compito di sovrintendere a tutte le operazioni connesse all'erogazione del servizio curando il puntuale adempimento del medesimo sia sotto l'aspetto normativo che per quanto concerne il disposto del presente capitolato. Sarà tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa se richiesto. In caso di sua assenza, l'Appaltatore dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali. Dovrà riferire tempestivamente all'Ente Delegato sulle problematiche che emergono nella conduzione del servizio. Il Referente avrà il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale le funzioni stabilite.

Art. 18.4 - Vestiario

L'Appaltatore dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di

igiene (Regolamento CE n. 825/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti dovranno essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Art. 18.5 - Formazione del personale

L'Appaltatore dovrà garantire al proprio personale ore di formazione obbligatoria previste per legge e quelle previste nei Criteri Minimi Ambientali (CAM).

Art. 19 - Controlli

1- L'ingresso nei locali cucina, nei magazzini e nei locali frigoriferi è riservato al personale dell'Appaltatore addetto al servizio.

2- Avranno inoltre accesso a tutti i locali utilizzati per il servizio mensa i Funzionari del Comune specificatamente incaricati di controllare la preparazione e la distribuzione dei pasti. I funzionari saranno tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme igieniche – sanitarie.

Avranno inoltre, ovviamente accesso a tutti i locali, i Funzionari dell'ASL per i controlli ritenuti opportuni e comunque gli appartenenti a corpi incaricati del controllo (NAS).

Si riserva l'ingresso nei locali anche dei membri della Commissione Mensa. L'accesso ai locali è disciplinato dalle norme di legge.

Art. 20 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti - (Commissione mensa)

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio di refezione scolastica e di proposta nei confronti del Comune. La composizione e le attribuzioni della Commissione mensa, ivi compresi i poteri di controllo, di accesso ai centri di confezionamento pasti e locali sporzionamento e le specifiche modalità operative sono regolati con atti interni del Comune.

L'Appaltatore partecipa ai lavori della Commissione mensa con un proprio rappresentante (referente del servizio) se richiesto.

Art.21 - Modalità' Aggiudicazione del servizio

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità /prezzo, secondo quanto stabilito dagli atti di gara ed in particolare da Bando e Disciplinare e loro allegati.

Art. 22 -Aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà disposta con apposita determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo, una volta esaminata la proposta di aggiudicazione della Commissione di gara, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del Codice.

L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito per la stipulazione del contratto.

Il contratto sarà stipulato entro 60 giorni dalla data di aggiudicazione.

Art. 23 -Validità offerta – Effetti dell'aggiudicazione.

1. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica dei requisiti in capo all'offerente, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del Codice.

2. L'offerta presentata è vincolante per gg. 180 a decorrere dalla scadenza del termine di presentazione della stessa. Qualora se ne presenti la necessità la Stazione Appaltante, con atto motivato, potrà chiedere agli offerenti il differimento del termine, ai sensi dell'art 17 comma 4 del Codice.

3. L'Ente Delegato si riserva di avviare il servizio in via d'urgenza ex art 17 comma 8 del Codice, nelle more della stipula del contratto, stante il grave danno che verrebbe provocato al funzionamento delle istituzioni scolastiche ed alle famiglie degli alunni, qualora fossero private del servizio di refezione scolastica una volta iniziato l'anno

educativo.

Art. 24 - Revisione dei prezzi

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

Art. 25 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto sarà quello risultante dall'offerta presentata in sede di gara.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni del personale, ogni onere imputato con il presente Capitolato all'Operatore economico aggiudicatario. Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Art. 26 - Fatturazioni e pagamenti.

1. Il corrispettivo delle prestazioni del servizio sarà liquidato, dietro presentazione di regolari fatture mensili, emesse con modalità elettronica, vistate per il controllo dei prezzi dall'Ufficio comunale.

2. L'Appaltatore dovrà emettere fatture elettroniche mensili riferite al servizio effettuato dettagliando la fornitura per plesso e distinguendo la fornitura per pasti agli alunni e al personale della scuola.

Le fatture dovranno inoltre riportare, ai sensi del D.L.n.66/2014 convertito in Legge n.89/2014, i seguenti dati: - Codice Univoco Ufficio; Oggetto della fornitura; Numero e data della determina di impegno; n. di impegno di spesa - CIG – scadenza fattura e l'importo totale, al lordo di IVA e di eventuali altri oneri e spese indicate e comunque secondo le indicazioni impartite dall'Ufficio comunale.

La mancata indicazione anche di un solo dato comporterà il rigetto del documento con conseguenti ritardi nel perfezionamento dei pagamenti.

L'Amministrazione Comunale provvederà direttamente al versamento all'Erario dell'IVA dovuta, secondo il disposto della normativa vigente.

3. Le fatture, ai sensi dell'art. 1, comma 4, del D. Lgs.vo 9 novembre 2012, n. 192, saranno liquidate entro 30 gg. dalla data del ricevimento, previo visto di controllo e regolarità dell'Ufficio Comunale e previa acquisizione, su richiesta della stazione appaltante, di DURC regolare. Dal giorno successivo alla scadenza del termine di pagamento si applicheranno le disposizioni di legge vigenti.

4. In caso di acquisizione di DURC non regolare, le Amministrazioni Comunali non procederanno alla liquidazione delle fatture presentate senza che per il fatto possa essere avanzato alcun addebito alle Amministrazioni medesime e procederanno ai sensi dell'art 11 comma 6 del Codice.

5. Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 13.08.2010, n. 136, e ss.mm. l'Appaltatore assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge medesima.

6. I pagamenti disposti dal Comune avverranno esclusivamente mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, su conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, intestato all'appaltatore. A tal fine l'appaltatore dovrà comunicare per scritto al Comune gli estremi del conto corrente unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operarvi.

7. Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D. Lgs.vo n. 36/2023 la Stazione appaltante opererà una ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo delle prestazioni; le ritenute potranno essere svincolate solo in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di regolare esecuzione dell'appalto, previa acquisizione di regolare DURC.

8. La liquidazione delle fatture rimane altresì assoggettata alla procedura di verifica dei controlli di cui all'art. 2 del D.M. n. 40 del 18.01.2008 in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni, tramite la Società EQUITALIA. In base ai risultati di tale verifica la stazione appaltante potrà non procedere al pagamento delle

somme dovute applicando la disciplina di cui all'art. 3, 4° comma, del D.M. n. 40/08.

9. Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'Appaltatore; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con Raccomandata A/R da parte del Comune.

10. Cessione di credito: l'eventuale cessione del credito, derivante dal presente appalto, dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Uffici comunali competenti, ai sensi di quanto disposto dall'art. 120 comma 12 del Codice e dal suo allegato II.14.

Art. 27 - Obblighi in materia di sicurezza

1. L'impresa dovrà garantire la piena attuazione delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro e prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio deve consegnare all'ente Appaltante il documento di valutazione dei rischi (DVR) e nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

2. Dovrà garantire, inoltre, la piena attuazione delle norme sull'igiene del lavoro e della produzione, avere le prescritte assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed essere in regola con le previdenze di legge per i propri dipendenti.

3. L'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

4. L'Appaltatore deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

5. L'Appaltatore resta comunque responsabile nei confronti del Comune dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del presente capitolato e relativi allegati.

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 28 - Contratto d'appalto e relativi oneri.

1. L'Appaltatore si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso nonché delle spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara secondo le modalità che saranno comunicate con apposita nota dalla Stazione appaltante. Il contratto verrà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura del Segretario Comunale Ufficiale rogante.

2. L'Ente Delegato si riserva di avviare il servizio in via d'urgenza ex art 17 comma 8 del Codice, nelle more della stipula del contratto, stante il grave danno che verrebbe provocato al funzionamento delle istituzioni scolastiche ed alle famiglie degli alunni, qualora fossero private del servizio di refezione scolastica una volta iniziato l'anno educativo.

3. Disposta l'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5 del Codice, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi sessanta (60) giorni.

3.1 Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, potrà essere dichiarata, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, fatto salvo ogni danno subito.

4. Nell'ipotesi di cui al comma precedente, il Comune procederà all'aggiudicazione a favore dell'operatore economico secondo classificato, previa verifica dei requisiti necessari; restano, inoltre, a carico dell'aggiudicatario inadempiente tutte le spese relative alla procedura di affidamento e di gara per cui si è dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione.

L'Ente Delegato procederà alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia ai sensi dell'art. 92, comma 3 del D.Lgs. n. 159/2011, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del citato D.Lgs.

5. Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Appaltatore.

Le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Art. 29 - Clausola Sociale - Salvaguardia dell'occupazione

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

Art. 30 - Altra Condizione particolare di Esecuzione – Centro Cottura Alternativo

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto è richiesto all'Appaltatore:

Avere la proprietà/disponibilità aziendale, comprovata da idoneo titolo giuridico, di uno o più centri di produzione idoneo/i e tecnicamente conforme/i alla produzione di pasti per refezione scolastica o collettiva, in grado di sopperire alla mancata attivazione del Centro di Cottura nei locali individuati dal Comune per tutta la durata dell'appalto.

Il/i centro/i cottura, regolarmente autorizzato/i dall'ente competente sulla base delle normative in materia igienico / sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, dovrà essere posto ad una distanza non superiore a 15 km dalle scuole e dovrà garantire una capacità tecnica dedicata al presente appalto.

Il concorrente dovrà dimostrare di avere la piena proprietà o la piena disponibilità per l'intera durata del contratto.

In sede di presentazione dell'offerta, il concorrente, dovrà dichiarare l'ubicazione della struttura, la conformità di locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza; il possesso dei documenti autorizzatori relativi al/i centro/i cottura ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

NOTA BENE: la dichiarazione di cui sopra sarà verificata prima di procedere alla aggiudicazione.

-Nel caso in cui il centro/i non sia/siano di proprietà, l'Appaltatore, prima dell'aggiudicazione, dovrà presentare:

- idoneo contratto che ne attesti la messa a disposizione o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente, con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto;
- attestato di idoneità igienico-sanitaria del centro cottura;

In caso di mancato rispetto della suddetta condizione particolare di esecuzione la stazione appaltante non procederà alla stipula del contratto.

Art. 31 - Riconsegna alla stazione appaltante degli immobili, degli impianti, attrezzature.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante, i locali i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

Art. 32 - Esecuzione dei servizi in danno all'Impresa.

Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, i servizi indicati nel presente capitolato, l'Ente Delegato potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale dei servizi omessi dall'appaltatore, previa comunicazione effettuata a quest'ultimo, addebitando allo stesso i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Ente Delegato.

Per l'esecuzione di tali prestazioni l'Ente Delegato potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'appaltatore o sulla cauzione definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

Art. 33 - Cauzioni e garanzie.

1. Garanzia provvisoria. L'Operatore economico concorrente dovrà produrre, in sede di offerta, cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto posto a base di gara secondo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 del Codice e dal Disciplinare di gara.

La cauzione dovrà essere intestata al Comune di San Nicola Arcella.

2. Garanzia definitiva A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi contrattuali l'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà costituire la garanzia definitiva di cui all'art. 117, c. 1, del Codice.

Tale cauzione è presentata a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni della Ditta, per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento, per il pagamento di ogni addebito a carico della stessa in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La fidejussione bancaria od assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. su semplice richiesta scritta della committente.

3. La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a meno che su di essa eventualmente la Stazione appaltante operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto.

Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg. 15 dalla lettera di comunicazione a riguardo della stazione appaltante, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto.

La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'Appaltatore, e comunque non prima della regolazione di ogni dare-avere.

Si applicano le disposizioni di cui all'art 117 comma 2 del Codice.

Art. 34 - Responsabilità dell'aggiudicatario e Polizze Assicurative

1. L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle normative di settore inerenti l'attività oggetto del presente appalto e adottare, nel corso della sua esecuzione, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari e atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale e di terzi in genere, compresi gli utenti del servizio, la Stazione Appaltante ed il suo personale, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

2. L'Appaltatore sarà responsabile, ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o incidenti – anche in itinere – che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio.

L'Ente Delegato è inoltre esonerato da ogni responsabilità a riguardo, convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

All'atto della sottoscrizione del contratto di affidamento l'Appaltatore assumerà pertanto l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compreso il Comune appaltante, in conseguenza di fatti imputabili all'appaltatore stesso e/o al suo personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi affidati.

Al fine di garantire una maggior tutela del Comune e dei terzi/utenti del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare al Comune, **prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio,** una polizza assicurativa RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, con massimale non inferiore ad € 1.500.000,00 per sinistro, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Descrizione del rischio: attività oggetto dell'appalto di **Refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia Primarie - Secondarie di Primo Grado del Comune di San Nicola Arcella. – Periodo Novembre 2025/31 agosto 2027**

Art. 35 – Penalità

1. L'Impresa affidataria deve scrupolosamente osservare, nell'esecuzione del servizio, tutte quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati e quanto offerto in sede di gara nonché tutte le disposizioni relative al servizio stesso, quale ne sia la fonte.
2. Se durante lo svolgimento del servizio si rilevassero inadempimenti rispetto agli obblighi contrattuali, il Comune avvia la procedura di contestazione, mediante posta elettronica certificata. Entro dieci giorni lavorativi dalla data di ricevimento

delle contestazioni scritte, l'I.A. deve fornire le proprie controdeduzioni a mezzo pec. In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o di mancato accoglimento delle controdeduzioni prodotte, il Comune applicherà le seguenti penali:

- ☐ qualora non fosse rispettato il tempo massimo di 30 minuti fra preparazione e consegna dei pasti, penale pari al 20% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite;
- ☐ qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti nei luoghi di consumo, superiori a 15 minuti, penale di € 150 ritardo;
- ☐ mancato rispetto del piano dei trasporti (numero e/o tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati) offerto in sede di gara: da € 100 a € 200 per ogni giornata di infrazione;
- ☐ qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati, inferiore a quello previsto nel Menù grammato, penale pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati. Se il peso risulta inferiore di oltre il 15%, è applicata un'ulteriore penale pari al 20%;
- ☐ utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche: € 600 per ogni caratteristica merceologica violata;
- ☐ conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nella cucina utilizzata: € 500,00 per ogni infrazione;
- ☐ modifiche dei menù non concordate con il Comune, penale di € 200 al giorno;
- ☐ per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e la sanificazione della cucina e dei refettori, delle modalità di trasporto e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni: € 500;
- ☐ per ogni violazione del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P.: € 500;
- ☐ per ogni mancata o erronea erogazione di dieta speciale: penale di € 500;

In caso di violazione del capitolato che comporta danno all'immagine dell'A.C. è applicata una penale da € 100 a € 1.000,00 in relazione alla gravità della violazione.

Per ogni altro inadempimento non espressamente indicato, il Comune si riserva di applicare penali da un minimo di € 100 ad un massimo di € 1.000, a seconda della gravità della violazione.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale né la segnalazione agli organi di controllo competenti per gli adempimenti di loro competenza.

Il Comune, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Il Comune procede al recupero delle penali mediante ritenuta sulle fatture emesse dall'Impresa o rivalendosi sulla cauzione definitiva.

Art. 36 – Cessione e Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti e secondo le condizioni previste dall'Articolo 119 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, così come modificato e integrato dal Decreto Legislativo 31 dicembre 2024, n. 209.

Art. 37 – Domicilio Legale e Controversie

L'aggiudicatario dovrà eleggere domicilio legale presso l'Amministrazione comunale di San Nicola Arcella. Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento ovvero a mezzo pec. E' fatta salva la notificazione tramite l'Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti dalla legge. Tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e l'appaltatore a causa dell'applicazione del contratto, saranno decise in via giurisdizionale presso il FORO DI PAOLA.

Art. 38 – Norme di carattere generale e rinvio

Per quanto non espressamente previsto si intendono richiamate le norme di legge che regolano la materia.