



COMUNE DI SCALEA (Provincia di Cosenza)

CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CIG: 83726880B7

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha ad oggetto l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica per le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo "Gregorio CALOPRESE" di Scalea (CS) - Anno Scolastico 2020/2021 - e per il personale docente e non docente avente diritto, secondo le normative vigenti, ad Impresa di ristorazione che utilizzerà, per la preparazione dei pasti, il centro di cottura situato presso l'edificio scolastico della Scuola Primaria, via Fazio degli Uberti n. 1, regolarmente autorizzato.

L'oggetto dell'appalto riguarda l'affidamento del servizio Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale, ai sensi del PAN GPP (Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011).

La fornitura e la consegna dei pasti, inclusa la fornitura di bottigliette di acqua minerale naturale, dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

I pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia dovranno essere trasportati con mezzo idoneo presso il Refettorio dell'edificio sito in via Lauro.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

Di seguito si indicano i plessi scolastici e il numero presunto di pasti annui:

| SCUOLE | PASTI |
|--|---------------|
| Scuola Infanzia - Via Lauro | 15.000 |
| Scuola Primaria – Via Fazio degli Uberti n° 1 | 27.000 |
| Scuola Secondaria di 1° grado - Via Fazio degli Uberti n°1 | 5.000 |
| TOTALE pasti annui presunti | 47.000 |

Considerato l'andamento del servizio negli anni precedenti si può ragionevolmente supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati nell'ultimo anno scolastico può risultare per l'anno scolastico 2019/2020 "approssimativamente" uguale ai dati sopra indicati.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze dell'utenza e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 20% sia causato da reiterate inadempienze imputabili alla Ditta appaltatrice ed alla stessa contestate a sensi dell'art. 32 de presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il minimo garantito ed i relativi corrispettivi di cui al comma precedente.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Art. 2 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante pubblico incanto con procedura aperta ai sensi dell'art.60 comma 1) del D.Lgs. n.50/2016 da aggiudicare con il criterio di cui all'art. 95 comma 3) lett. a) del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art. 97 del D.lgs.n. 50 del 18.04.2016, Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) PREZZO: punti 20/100;

Il prezzo offerto dovrà essere in ribasso rispetto al prezzo di € 3,40 a pasto per alunno, posto a base di gara, al netto dell'IVA.

Al prezzo offerto più basso verranno attribuiti 20 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$V(a)_i = R_i / R_{max}$$

dove:

V(a)_i= Coefficiente della lavorazione dell'offerta (a) i-esima rispetto all'elemento quantitativo (prezzo), variabile tra 0 (zero) e uno.

R_i= ribasso percentuale del concorrente i-esimo,

R_{max}= ribasso percentuale massimo.

2) QUALITA': punti 80/100;

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

| PARAMETRI QUALITÀ | SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO |
|---|--------------------------------|
| 1. Sistema organizzativo del servizio e assistenza alla mensa | Punti 20 |
| 2. Organizzazione e formazione del personale | Punti 10 |
| 3. Proposte migliorative del servizio | Punti 15 |
| 4. Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti: Filiera corta. Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica). | Punti 25 |
| 5. Possesso Certificazione ISO 22005 | Punti 2,5 |
| 6. Possesso Certificazione OHSAS 18001 | Punti 2,5 |
| 7. Procedure di sicurezza adottate | Punti 5 |

Art. 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Si rimanda a quanto indicato al relativo punto del Bando di Gara.

Art. 4 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE - SITUAZIONE GIURIDICA - CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA RICHIESTE.

Sono ammesse a formulare offerta operatori economici costituiti in forma individuale o societaria, singoli o raggruppati, operanti nel settore della **ristorazione collettiva**.

Le Ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

a) Situazione giuridica:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui si evinca che l'oggetto sociale abbia attività simili a quelle oggetto di gara o iscrizione ad analogo registro professionale di stato Europeo per tipologia di attività analoga, certificazione in possesso a far data dalla pubblicazione del bando;
- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- *nel caso di impresa individuale*, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di società in nome collettivo*, che non ricorrono nei confronti di tutti i soci e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di società in accomandita semplice*, che non ricorrono nei confronti dei soci accomandatari e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di altri tipi di società o consorzi*, che non ricorrono nei confronti degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto*, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016;

b) Capacità economica e finanziaria:

- di aver avuto un fatturato globale e un fatturato specifico relativo a servizi analoghi resi a Pubbliche Amministrazioni nel corso dell'ultimo triennio (2017-2018-2019) di importo complessivo, al netto di Iva non inferiore al valore stimato dell'appalto;

c) Capacità tecnica e professionale:

- aver svolto con esito positivo nei tre anni scolastici precedenti il corrente (2017/2018/2019), almeno tre servizi di refezione scolastica per Amministrazioni Comunali, di cui almeno uno di valore pari al valore stimato per l'appalto;
- aver svolto con esito positivo nei tre anni scolastici precedenti il corrente (2017/2018/2019), almeno un servizio di refezione scolastica per Amministrazioni Comunali, con un numero di pasti erogato non inferiore a quelli del presente appalto;

d) certificazioni:

UNI EN ISO 9001:2015, applicato al servizio di ristorazione scolastica e/o collettiva;

UNI EN ISO 14001:2014, applicato al servizio di ristorazione scolastica e/o collettiva;

- la Ditta appaltatrice, qualora si dovessero verificare malfunzionamenti delle apparecchiature utilizzate per la preparazione ed il confezionamento dei pasti nel centro cottura della Scuola Primaria, deve assicurare il servizio di refezione tramite l'utilizzo di un proprio centro cottura, in possesso degli stessi requisiti presenti nel capitolato;
- la Ditta deve avere la **disponibilità di automezzi** riservati al trasporto di alimenti debitamente muniti di autorizzazioni sanitarie;
- la Ditta non deve essere incorsa, negli ultimi tre anni, in una risoluzione contrattuale per inadempimento, e di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, addotto dall'Amministrazione aggiudicataria;
- la Ditta deve essere in possesso della Certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, conforme alle norme europee come previsto dall'art. 87 – Certificazione della qualità – D.Lgs. n. 50/2016;
- la Ditta dovrà dimostrare di essere in regola con la normativa HACCP (Dlgs. 155/97);

Nel caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura stessa che saranno eseguite dalle singole imprese.

I requisiti di accesso sono riferiti all'associazione nel suo complesso. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese raggruppate. Le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo.

Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui al presente articolo e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dallo Stato in cui il relativo atto è redatto. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'Amministrazione.

Al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'Amministrazione per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, anche dopo l'eventuale collaudo, fino all'estinzione del rapporto.

Tuttavia l'Amministrazione può far valere direttamente le responsabilità a carico delle imprese mandanti. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

In caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto.

In caso di fallimento di una impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida elaborate dall'ASP di Cosenza (**allegato A**).

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite dall'ASP di Cosenza – Igiene, Alimenti e Nutrizione – Ambito Tirreno, **allegato A** dei Menù stagionali.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate. Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal Menù, per alunni che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 9.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e sigillati e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari, anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

Art. 6 – PRODOTTI BIOLOGICI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici. La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel reg. CEE n. 2092/91 e sue modifiche ed integrazioni e nel D.Lgs. n. 220/95:

- pasta di semola di grano duro priva di additivi;
- olio extra-vergine d'oliva;

Art. 7 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 8 – RICORRENZE

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 9 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La D.A., in aderenza alle disposizioni della Legge 4 luglio 2005 n° 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”, in particolare art. 4 comma 3 della stessa, è tenuta a rispettare i criteri per la preparazione dei pasti dei bimbi celiaci ed a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà rifornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell’Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell’alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell’utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell’esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 10 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione e somministrazione dei pasti, la Ditta dovrà attenersi alle misure organizzative, di prevenzione e protezione previste a livello nazionale e regionale per l’emergenza **COVID-19** nel settore della ristorazione e catering.

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente; in particolare, per le operazioni precedenti la cottura degli alimenti, dovrà seguire le seguenti indicazioni:

- il formaggio grattugiato deve essere del tipo parmigiano reggiano e deve essere preparato al momento dell’utilizzo;
- per i legumi secchi procedere con un ammollo di 24 ore con 2 ricambi d’acqua; per i fagioli secchi provvedere al ricambio dell’acqua dopo la prima ebollizione;
- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell’utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure e gli ortaggi di stagione, crudi, cotti o surgelati vanno utilizzati giornalmente, consumati crudi dovranno essere perfettamente lavati, pronti all’uso e conditi al momento della distribuzione; per salvare i nutrimenti vanno cotti a vapore o in poca acqua o al forno; per limitare la perdita di nutrienti evitare l’eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- distribuire la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un’unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l’eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d’olio nell’acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- l’impanatura degli alimenti deve essere effettuata nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere eseguite nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- la porzionatura delle carni crude fresche dovrà essere effettuata nello stesso giorno di consumo o il giorno precedente al consumo e conservata in frigorifero;
- i prodotti surgelati vanno scongelati nei frigoriferi a temperatura tra 0° e + 4° centigradi e non essere sottoposti a cottura se non scongelati;
- utilizzare solo sale iodato;
- la frutta di stagione deve essere servita matura e pronta al consumo.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
 - cibi fritti;
 - il dado da brodo contenente glutammato;
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
 - i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo senza glutammato;
- Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riutilizzato ma riportato al centro di cottura ed eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Se si tratta di contenitori per alimenti di facile smaltimento sarà considerato *quid pluris* nella valutazione qualità.

Le lavorazioni, consentite il giorno antecedente la distribuzione solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel Menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 11 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

Nel servizio di Refezione Scolastica 2020/2021 è prevista l'adozione di due Menù suddivisi per periodi stagionali: Menù Primavera e Menù Autunno/Inverno, corredati di tabella dietetica e grammature per fasce scolastiche;

La Ditta predispone la preparazione dei pasti secondo le tabelle dietetiche fornite dall'ASP e le grammature previste nell'allegato A dei Menù, distinte per grado di scuola: Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado.

Le suddette tabelle dovranno essere esposte a cura della D.A. in luogo appropriato in modo da consentire all'utente l'immediata individuazione del Menù del giorno;

Eventuali modifiche e/o proposte dovranno essere fornite al Comune che provvederà a sottoporle alla valutazione dell'ASP (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di Cosenza) per la relativa approvazione.

I Menù settimanali dovranno essere variati, diversificati giornalmente, strutturati in almeno 4 settimane e preparati dalla Ditta Aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti e dovranno inoltre corrispondere a quelli concordati con l'Ente Appaltante.

I Menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato Menù alternato nelle diverse settimane.

Si chiede l'utilizzo di diverse fonti proteiche (carni rosse o bianche, pesce, uova, legumi, formaggi, ecc.) in modo che ciascuna di essa venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

Verdure e ortaggi vanno utilizzate giornalmente, devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte, o surgelate. Per salvare i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

La frutta di stagione deve essere servita matura e pronta al consumo.

Art. 12 – REFERENTE

La Ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 13 – TRASPORTO DEI PASTI

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, tutto il materiale necessario per l'espletamento del Servizio presso la scuola dell'Infanzia, depositandolo nei locali del refettorio.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo e non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione dell'Ente appaltante, la Ditta Appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

È sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

Art. 14 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

La somministrazione dei pasti è prevista: per la Scuola dell'Infanzia e Primaria per n° 5 giorni settimanali mentre per la Scuola Secondaria di 1° grado per n 2 giorni settimanali.

I pasti agli alunni, insegnanti e collaboratori scolastici delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, dovranno essere consegnati e somministrati dalla Ditta appaltatrice presso i refettori delle suddette scuole con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

a) La raccolta dei buoni mensa nel giorno di somministrazione dovrà avvenire entro un orario stabilito da parte di un addetto della Ditta Appaltatrice, (il numero dei pasti giornalieri da erogare in ogni plesso scolastico verrà comunicato, al centro cottura, tramite nota cartacea);

- b) Il trasporto dei pasti fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione dell'infanzia verrà effettuato con l'utilizzo di numero quattro carrelli termici;
- c) La fornitura del pasto dovrà avvenire come da Menù stabiliti e approvati;
- d) La ditta presenterà, mensilmente, la fattura elettronica con indicazione del numero complessivo dei pasti erogati, nonché del numero distinto dei pasti erogati per alunni, insegnanti e personale ATA.

Art. 15 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) i pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere e monosigillati, (nei termini di prevenzione e protezione previste a livello nazionale e regionale per l'emergenza **COVID-19** nel settore della ristorazione e catering) con oneri a carico della Ditta, dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- b) i Menù stagionali, distinti in Autunno/Inverno e Menù Primavera, dovranno essere diversificati giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quelli concordati e strutturati almeno su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

- 1- un primo piatto;
 - 2- un secondo piatto;
 - 3- un contorno di stagione (crudo e/o cotto);
 - 4- pane;
 - 5- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa;
 - 6- fornitura di olio, sale e quant'altro necessario per condire le vivande;
 - 7- acqua minerale naturale.
- c) dovranno essere forniti, per ciascun operatore addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;
 - d) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;
 - e) i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.
Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte.
 - f) la Ditta dovrà tener conto della stagionalità dei Menù: autunno/inverno e Menù primavera.

ART. 16 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il servizio deve comprendere:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari che devono essere di tipo "extra" o "prima qualità";
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
3. il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, produzione e confezionamento dei cibi;
4. la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla Ditta Aggiudicataria;
5. il confezionamento dei pasti;

I centri di cottura devono essere dotati di:

1. percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito;
2. aree di lavoro separate e attrezzature dedicate per ogni diverso tipo di lavorazione:
 - carne;
 - pesce;
 - piatti freddi;
 - verdure;
 - pollame;
 - lavaggio stoviglie;

- locale cottura, porzionatura e confezionamento dei cibi in spedizione;
- locali deposito materie prime;
- servizi igienici, con WC+ docce e spogliatoi, in numero adeguato al personale impiegato;
- 3. adeguate attrezzature atte a mantenere le temperature di stoccaggio degli alimenti ed idonei strumenti per la misurazione delle temperature stesse;
- 4. abbattitori di temperatura;
- 5. fornitura di vassoi, tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri e posate in materiale a perdere;
- 6. mezzi trasporto dei pasti nei plessi scolastici.

La Ditta Appaltatrice deve provvedere:

1. alla fornitura, ai propri dipendenti, di tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la distribuzione dei pasti.
2. all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri con proprio personale, mezzi ed attrezzature, con l'impegno che il proprio personale sia presente per l'intera durata del pasto, assicurando il servizio di "assistenza alla mensa";
3. ad apparecchiare i tavoli ricoprendoli con tovagliette monouso in carta;
4. alla distribuzione dei pasti;
5. alla gestione dei rifiuti, come di seguito dettagliata, a refezione ultimata. Inoltre dovrà provvedere, senza addebito di spesa aggiuntiva, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio;
6. al termine della consumazione del pasto da parte degli utenti, il personale della ditta dovrà provvedere alla pulizia/detersione e riordino degli arredi e dei locali adibiti a refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei, nelle more delle misure di prevenzione e protezione previste a livello nazionale e regionale per l'emergenza **COVID-19** nel settore della ristorazione e catering;
7. alla fornitura degli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato;
8. alla consegna presso l'Ufficio comunale preposto al servizio, con scadenza settimanale delle "schede pasto" con allegati i ticket, corrispondenti ai pasti somministrati in ogni tipologia di scuola;
9. alla responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta, comprendente tutti i possibili rischi derivanti ad alunni ed adulti a seguito della somministrazione e consumazione dei pasti;
10. alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti di idoneità sanitaria, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
11. ad affiggere i Menù nella sala adibita a mensa;
12. a segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
13. alla qualità delle materie prime impiegate;
14. alla fornitura della posateria in materiale a perdere per alimenti;
15. ai contenitori termici, in apposito materiale, per il trasporto degli alimenti cotti che garantiscano la conservazione di temperatura superiore ai 65 gradi per oltre 60 minuti, dotati di dispositivo ad alimentazione elettrica idoneo a riscaldare il contenuto e in numero sufficiente per coprire le intere esigenze del servizio. Tali contenitori devono essere disponibili nei refettori fino al completamento delle operazioni di somministrazione dei pasti e devono essere dotati di idonea strumentazione per la verifica della temperatura; in ogni caso i contenitori non devono assolutamente pervenire, presso le scuole, prima delle due ore antecedenti all'orario fissato per la somministrazione;
16. agli automezzi di proprietà necessari, abilitati ed adibiti esclusivamente al trasporto pasti e non utilizzati promiscuamente per il trasporto di altro materiale, oppure averne la disponibilità (fermo restando che il trasporto dovrà essere svolto direttamente dalla Ditta aggiudicataria);
17. alla dotazione di attrezzatura moderna e idonea, per il servizio richiesto, al centro cottura ;

18. alle licenze, autorizzazioni e libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa per il centro di cottura, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e per il personale impiegato.
19. prevedere percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e l'uscita del prodotto finito;
20. prevedere aree di lavoro separate ed attrezzature dedicate per ogni diverso tipo di lavorazione.

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Oltre alla definizione dei Menù, la ditta fornitrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del personale scolastico e dei genitori (comitati mensa se costituiti), per tutte le informazioni che fossero richieste, soprattutto riguardo a percorsi formativi e informativi.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 17 – OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

L'appaltatore dovrà attenersi nell'espletamento del Servizio di Refezione alle prescrizioni previste dai **Criteri Ambientali Minimi (CAM)**, definiti nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP), adottato con decreto del Ministro dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare dell' 11 aprile 2008. L'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie all'art. 18 della Legge 221/2005 e successivamente dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 recante: "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale", che ne hanno reso obbligatoria l'applicazione da parte delle stazioni appaltanti al fine di realizzare un Servizio di Ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale. Pertanto la D. A. dovrà indicare nell'oggetto dell'appalto il decreto ministeriale di approvazione dei criteri ambientali utilizzati nonché dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001) e quindi osservare le prescrizioni di seguito descritte per ciò che concerne le seguenti specificità.

Produzione degli alimenti e delle bevande

- *pasta, riso, farina, patate, frutta, verdure, legumi, ortaggi, cereali, pane, patate, pomodori e prodotti quali formaggio, latte UHT, Yogurt, olio extravergine ed uova* devono provenire da produzione biologica, per almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;

per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da sistemi di "produzione integrata" con riferimento alla norma UNI 11233:2009, da prodotti IGP, DOP, e STG – come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite in base al Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006, recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e Regolamento CE N. 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n. 350;

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti stagionali si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire,

per almeno il 15%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti CE n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e per il 25%, espresso in percentuale di peso sul totale, da prodotti IGP e DOP come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel registro

delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n° 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e da prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n. 350;

-Pesce deve provenire, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti CE n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi, tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica o pesca sostenibile rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti.

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

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Per ciò che concerne l'uso dei prodotti in carta-tessuto quali rotoli e fogli utilizzati per l'assorbimento dei liquidi, la pulitura delle superfici e l'igiene personale, la D.A. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 568 2009.

Trasporti

La D.A deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, nello specifico:

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride

La D. A. deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

tipologia dei mezzi di trasporto delle merci ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

Pulizie dei locali

La D.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici e procedure di sanificazione previste, a livello nazionale e regionale, dalle misure di prevenzione e protezione, per l'emergenza **COVID-19** nel settore della ristorazione e catering;

Requisiti degli Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Al. F della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs 152/2006 e s.m.i. per come descritto nelle seguenti norme tecniche:

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

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

Gestione dei rifiuti

La D. A. deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Scalea (CS);

Informazione agli utenti

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

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 18 - ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Restano a carico del Comune di Scalea (CS), le seguenti funzioni di refettorio:

1. I consumi in rete (riscaldamento, energia elettrica ed acqua) del centro cottura;
2. il controllo che la qualità e la quantità di pasti siano quelle previste dai Menù predisposti dall'ASP di Cosenza U.O. SIAN – Distretto Sanitario Tirreno- su richiesta di questo Ente. (I menù dovranno rispondere per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa ASL).
3. la consegna giornaliera dei ticket pasto secondo le modalità organizzative concordate con l'ufficio preposto al servizio.
4. i costi relativi ai locali mensa presso ciascuna scuola per le seguenti mansioni:
 - ✓ manutenzione di arredi e attrezzature presenti all'interno dei locali;
 - ✓ manutenzione dei locali, dei servizi e degli impianti (ad esclusione dei lavori di pulizia);
 - ✓ interventi eventuali di disinfestazione e derattizzazione;

Art. 19 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla Scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 13, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 32.

Art. 20 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc...), tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 21 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art. 22 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento nel centro di cottura ubicato nell'edificio della Scuola Primaria del Comune di Scalea (CS).

Art. 23 – RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;

- 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso mandato) nei termini di prevenzione e protezione previste a livello nazionale e regionale per l'emergenza **COVID-19** nel settore della ristorazione e catering ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 24 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che

L'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 25 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

A) La “garanzia provvisoria”, è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, e deve essere costituita con le modalità indicate nel bando di gara.

La garanzia prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti ed ai sensi del regolamento comunale dei contratti.

Ai non aggiudicatari la garanzia è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

B) La “garanzia definitiva”, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica. Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Foro di Paola (CS);
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito;
- in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: “La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito”.

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 26 - VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Scalea, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese. Il pagamento avverrà con liquidazione mensile ad opera del Responsabile del Settore Socio/Demografico- Pubblica Istruzione su presentazione di regolare fattura, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 27 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa (se istituita).

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 28 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

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

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155-HACCP.

Art. 29 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Art. 30 - ASSISTENZA ALLA MENSA

Il servizio dovrà essere svolto da personale qualificato e formato che dovrà garantire la presenza per l'intera durata del pranzo e, nelle more delle misure di prevenzione e protezione previste a livello nazionale e regionale per l'emergenza **COVID-19** nel settore della ristorazione e catering, essere provvisto degli adeguati dispositivi di sicurezza individuale;

Il servizio consiste in assistenza all'atto di ricevimento pasti, predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti.

Assistenza ai piccoli fruitori durante la consumazione del pasto.

Gli addetti a tale servizio dovranno indossare camici, cuffie, mascherine, guanti etc.

Al termine della refezione, il personale della ditta dovrà:

- provvedere al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio;
- riordino degli arredi, pulizia e sanificazione dei locali refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei.

Art. 31 – COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un insegnante per ogni tipologia di Scuola al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 32 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ, PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;
- b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
- d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante.
La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
- f) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;
- g) temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- h) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- i) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termine di Legge: € 1.000,00.

Art. 33 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nell'articolo 30 e nell'articolo 34, l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

1. una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
2. i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 34 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 35 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'ASP di Cosenza saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 36 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 30 lettera punti a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dall' art. 30 qualora si verificino reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 30, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni.

Art. 37 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 34, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 38 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione *de jure* del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Scalea.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art . 39 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 40- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 41 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Paola (CS).

ART. 42 - APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 28, 32, 33, 34, 35, 36 e 37.

Allegato:

- Linee guida approvate dall'ASP

IL RUP

(D.ssa Maddalena RUSSO)

Il Resp.le del Settore

Socio/Demografico-Pubblica Istruzione

(Rag. Sabrina SERRA)

