



COMUNE DI SELLIA MARINA
(Provincia di Catanzaro)

P.zza Antonino Scopelliti snc - 88050 Sellia Marina (CZ)
Tel. 0961.964125
C.F. 00360710792 - www.comune.selliamarina.cz.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
RELATIVO ALLA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL' INFANZIA
A.S. 2021/2022

INDICE

- Art. 1 – DEFINIZIONI ED OGGETTO
- Art. 2 – INDICAZIONI GENERALI
- Art. 3 – PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE
- Art. 4 – PREPARAZIONE DEI PASTI
- Art. 5 – PRODUZIONE DEI PASTI
- Art. 6 – TRASPORTO DEI PASTI DAL CENTRO DI PRODUZIONE ALLE SEDI DI REFEZIONE
- Art. 7 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- Art. 8 – OPERAZIONE DI RIASSETTO SEDI DI REFEZIONE
- Art. 9 – PERSONALE
- Art. 10 – CLAUSOLA SOCIALE DI IMPONIBILE DI MANODOPERA
- Art. 11 – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO
- Art. 12 – VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA SCOLASTICA
- Art. 13 – COMMISSIONI MENSA
- Art. 14 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE
- Art. 15 – PENALI
- Art. 16 – CAUZIONE DEFINITIVA
- Art. 17 – AFFIDAMENTO DI SERVIZI COMPLEMENTARI
- Art. 18 – DIVIETO DI SUBAPPALTO
- Art. 19 – EFFICACIA DEL CONTRATTO
- Art. 20 – CONTROVERSIE
- Art. 21 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE
- Art. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 23 – DATI SENSIBILI
- Art. 24 – DISPOSIZIONI FINALI

ALLEGATI:

- 1- "TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA" APPROVATE DALL' A.S.P. DI CATANZARO.

Art. 1 – DEFINIZIONI ED OGGETTO

1.1 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Refezione Scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni della scuola dell'infanzia articolata in 5 plessi, del personale docente ed Ata avente diritto al pasto che prestano servizio nei plessi scolastici con sede nel Comune di Sellia Marina;
- b) **Amministrazione Contraente:** il Comune di Sellia Marina (CZ);
- c) **Capitolato:** il presente atto compreso i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Sellia Marina (CZ) con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia – 5 plessi - e degli adulti (docenti e personale ATA) aventi diritto al pasto operanti nei plessi scolastici, con sede nel territorio del Comune di Sellia Marina (CZ);
- e) **Fornitore:** l'Impresa o il raggruppamento temporaneo di Imprese o il Consorzio o altro soggetto giuridico che risulterà aggiudicatario della gara;
- f) **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni della scuola dell'infanzia nonché per gli adulti (personale docente e ATA) aventi diritto al pasto;
- g) **Mensa/Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni delle scuole dell'obbligo e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
- h) **Stoviglie:** piatti, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione;
- i) **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaini teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
- j) **Tovagliato:** tovaglie (tipo monouso a metraggio) e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;
- k) **Centro di Produzione Pasti:** ogni Centro di preparazione pasti nella disponibilità del Fornitore, per tutta la durata dell'appalto;
- l) **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso il Centro di Produzione;
- m) **Trasporto dei Pasti:** insieme di attività strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Produzione alle Sedi di Refezione. Il Trasporto dei Pasti comprende tutte le attività volte a trasportare i pasti dai Centri di Produzione sino alle Sedi di Refezione;
- n) **Confezionamento monoporzione e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e distribuzione dei pasti monoporzione;
- o) **Riassetto Sedi di Refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
- p) **Legame fresco-caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura intorno ai + 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

1.2 – Oggetto dell'Appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina del Servizio di Refezione Scolastica da rendere al Comune di Sellia Marina (CZ). Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione dei pasti presso un Centro di Produzione del Fornitore e trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo. I pasti devono essere prodotti come specificato nelle *“tabelle dietetiche e*

caratteristiche degli alimenti per la refezione scolastica” approvate dalla competente Autorità Sanitaria, allegate, al presente capitolato.

Il servizio comprende anche la fornitura, in casi eccezionali (es. gite scolastiche), o su richiesta dell'Amministrazione Contraente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto, preparati per singolo utente.

Il servizio di refezione dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'infanzia articolata in 5 plessi, nonché al personale scolastico che presta servizio presso le scuole suddette durante la refezione, avente diritto al pasto a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il servizio di refezione sarà effettuato per le seguenti istituzioni scolastiche:

Scuola dell'Infanzia:

1 plesso Viale Frischia;

1 plesso Via S. Francesco da Paola (già via Mercato);

1 plesso Uria - Viale Magna Grecia

1 plesso Calabricata - Viale Calabricata;

1 plesso Calabricata – Via Matera

Il servizio dovrà essere svolto, per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali e le vacanze scolastiche, secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo.

I quantitativi dei pasti e le Sedi di Refezione potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente aggiungere o togliere Sedi di Refezione e di variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.

Il Servizio di Refezione Scolastica reso con pasti veicolati disciplinato dal presente capitolato comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti da porzionare in loco e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

1. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nel Centro di Produzione del Fornitore, confezionamento monoporzione dei pasti presso il medesimo Centro con il sistema del legame fresco caldo;
2. Trasporto dei pasti dal Centro di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
3. Distribuzione pasti in confezionamento monoporzione.
4. Fornitura acqua minerale naturale non addizionata.
5. Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
6. Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
7. Fornitura delle stoviglie monouso (materiale a perdere o riciclabile) per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere o riciclabile).

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse sono a totale carico dell'Amministrazione.

Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

1.3 – Regime giuridico

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme dal Codice Civile e dal D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti) limitatamente alle prescrizioni applicabili agli appalti di servizi di cui all'Allegato IX.

E' inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo, le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n.

134 dell'11.06.2010; il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Art. 2 – INDICAZIONI GENERALI

2.1 – Quantitativi e durata

Il contratto avrà di un (1) anno scolastico 2021/2022 (novembre 2021/maggio 2022 ovvero dalla data di perfezionamento degli atti negoziali) In ogni caso, l'Amministrazione Comunale, per ragioni puramente tecniche dipendenti dai tempi di indizione e gestione della nuova gara d'appalto, si riserva la facoltà di prorogare il servizio in atto per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni del contratto in essere.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il Contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

L'importo unitario/pasto a base d'asta del presente appalto relativo alle articolazioni/varianti previste è il seguente:

- prezzo per ogni singolo pasto da fornire al Comune per l'attività di refezione scolastica come disciplinato dal presente capitolato: **€ 3,40 (euro tre/40) Iva esclusa**, di cui € 0,001 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso;
- valore presunto dell'appalto, calcolato moltiplicando il prezzo unitario/pasto (€ 3,40) per il numero dei pasti previsti/presunti – pari a n. 14.000 per il periodo a.s. 2021/2022 (novembre 2021/maggio 2022 ovvero dalla data di perfezionamento degli atti negoziali) è pari ad **€ 47.600,00** oltre Iva;
- per il presente appalto sussistono i rischi di interferenze, di cui all'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 recante "attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", per cui l'importo degli oneri della sicurezza è pari ad **€ 476,00**;

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà dei predetti numeri, non danno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto procapite, che viene applicato al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.

2.2 – Attivazione del servizio di refezione scolastica

Entro 5 giorni dalla data di ricezione a mezzo PEC della comunicazione di aggiudicazione dell'appalto, in pendenza della stipula contrattuale, il Fornitore dovrà, ove ne ricorrono i presupposti, dare inizio al servizio.

L'inizio del servizio, tuttavia, in caso di sopravvenute esigenze dell'ente potrà essere posticipato ovvero limitato ad alcuni plessi.

Il servizio di mensa scolastica verrà regolato dalle norme del capitolato e del contratto.

2.3 – Rappresentanti

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, il Responsabile del servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Ente, quando richiesto dallo stesso.

Il Responsabile del servizio dovrà avere comprovata esperienza nel settore della ristorazione collettiva. Tale esperienza deve essere comprovata mediante la presentazione, a richiesta dell'Ente, del relativo contratto di lavoro.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile il Fornitore provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

2.4 – Le modalità di espletamento del servizio

2.4.1 – Prenotazione

Un incaricato dell'Istituto Comprensivo di Sellia Marina e/o Ente provvederà direttamente a comunicare/prenotare alla ditta aggiudicataria giornalmente, entro le ore 9,00 il numero dei pasti di che prevede di consumare (indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per adulti, le diete speciali, ricettari temporanei, etc. – eventualmente comunicando solo le variazioni rispetto a prenotazioni precedenti). Le comunicazioni inerenti le prenotazioni dei pasti verranno effettuate di norma mediante fax o telefono o anche con l'utilizzo di altri mezzi, quali posta elettronica.

Un incaricato del fornitore provvederà a ritirare i ticket, consegnati dall'utente all'atto della prenotazione del pasto, per la successiva trasmissione all'ente unitamente al prospetto riepilogativo, mensile e per plesso, per i necessari riscontri ai fini della liquidazione delle fatture mensili.

2.4.2 Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire che tra la preparazione, cottura, confezionamento e la distribuzione ai tavoli dei pasti medesimi non passino più di sessanta minuti.

In relazione ad ogni Sede di Refezione, la preparazione dei pasti dovrà avvenire, eventualmente, in ciascun Centro di Produzione indicato dal Fornitore nell'Offerta Tecnica e per il numero dei pasti indicati nella medesima Offerta Tecnica. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora stabilita.

2.4.3 Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'**interruzione** della produzione presso tutti il Centro di Produzione per **causa di forza maggiore**, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a **sciopero del personale**, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

2.4.4 Corrispettivi

Il corrispettivo del servizio di refezione scolastica sarà determinato moltiplicando il prezzo indicato dal Fornitore nell'Offerta Economica per il numero dei pasti consegnati.

Il corrispettivo pattuito per il servizio deve intendersi fisso per l'intera durata contrattuale.

2.4.5 Finanziamento, fatturazione e pagamenti

La spesa relativa al presente appalto è finanziata in parte con fondi propri di Bilancio ed in parte con contribuzione degli utenti trattandosi di servizio a domanda individuale.

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna riportante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale di ciascuna scuola appositamente incaricato firmerà la bolla di consegna per ricevuta,

restituendone una copia al Fornitore e trattenendone l'altra copia e l'originale, il quale dovrà essere inoltrato all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri, anche accessori, derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente.

Le fatture debitamente firmate saranno pagate **entro 60 giorni** dal ricevimento delle stesse al protocollo generale del Comune di Sellia Marina.

Il Comune potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, ovvero il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

2.4.6 – Il Centro di Produzione del Fornitore

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati presso un Centro di Produzione di proprietà o nella disponibilità dell'Impresa dichiarato idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e con una capacità produttiva pari ad almeno 100 pasti per ciclo produttivo.

Il Centro di Produzione dovrà essere idoneo per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori termici, saranno successivamente trasportati, in regime di legame fresco/caldo, alle Sedi di Refezione.

Nel Centro di Produzione pasti in questione, devono essere osservate tutte le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.

In particolare, il Centro di Produzione del Fornitore dovrà rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).

In quest'ottica, le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci. Gli ambienti dovranno essere identificati in base al loro uso.

Il Centro di Produzione dovranno essere muniti di **idonea autorizzazione sanitaria**, emessa dalle Autorità competenti, unita alle altre autorizzazioni previste per la veicolazione dei pasti.

Il Fornitore, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente.

Art. 3 – PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE

3.1 – Menù

I menù ed i pasti sono predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nelle *"tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti"* – **per l'anno scolastico 2021/2022** – viste dall'A.S. competente per territorio – che, comunque, soggette all'approvazione della competente Autorità Sanitaria potranno di conseguenza subire variazioni negli alimenti da somministrare.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dell'Amministrazione Contraente.

Qualora invece si rendesse necessario, per causa di forza maggiore, sostituire alcuni degli alimenti previsti nel menù giornaliero e comunque limitatamente alla giornata cui la necessità si riferisce, la ditta deve darne preventiva informativa all'Ufficio comunale preposto per la relativa autorizzazione.

3.2 – Menù per diete speciali.

È prevista la fornitura di pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.).

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione Contraente e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

3.3 – Diete a carattere etico-religioso

Il Fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico - religioso. In particolare, per utenti di religione islamica, ebraica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione con i pasti che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

3.4 – Cestini sostitutivi dei pasti

Il Fornitore avrà l'obbligo, al prezzo di aggiudicazione, con preavviso di almeno 2 giorni, di fornire su richiesta dell'Amministrazione Contraente i cestini sostitutivi dei pasti, che dovranno essere preparati con le derrate di cui alle tabelle dietetiche allegate.

I cestini dovranno contenere:

- N. 2 panini con carne e/o affettati e/o formaggi + verdura (insalata, pomodoro crudo, melanzane e/o zucchine gratinate, ecc.);
- N. 2 frutti di stagione;
- N. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata, minimo da 1/3 di litro;
- Cracker + tavoletta di cioccolato + succo di frutta o the in brick monodose.

Art. 4 – PREPARAZIONE DEI PASTI

4.1 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche, secondo quanto previsto nelle allegate *“caratteristiche degli alimenti per la refezione scolastica”* approvate dall'A.S.P. competente per territorio – Settore Igiene degli alimenti.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche salvo l'utilizzo di derrate speciali. Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzato per la fornitura dei pasti.

Resta inteso che i pasti devono essere preparati con l'utilizzo delle derrate biologiche, tipiche o tradizionali nella misura della quantità e specie indicate dal Fornitore aggiudicatario in sede di offerta di gara ed oggetto di punteggio dell'offerta tecnica.

Ai fini del presente appalto con il termine **“prodotti biologici”** si intendono quelli provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- Da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
- Nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- Sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Con il termine “**prodotti tipici**” – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).

Con il termine “**prodotti tradizionali**” si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18/07/2000. I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Davoli (CZ) si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici, cioè di prodotti alimentari ottenuti da Organismi Geneticamente Modificati.

4.2 – Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia specifica e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.

4.3 – Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

4.4 – Riciclo

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

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

Art. 5 – PRODUZIONE DEI PASTI

5.1 – Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di Produzione del fornitore.

5.2 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienicosanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

5.3 – Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione Contraente un piano dettagliato contenente:

- Ricettario;
- Modalità di preparazione;
- Descrizione delle procedure di elaborazione;
- Tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Art. 6 – TRASPORTO DEI PASTI DAL CENTRO DI PRODUZIONE ALLE SEDI DI REFEZIONE

6.1 – Contenitori per il Trasporto

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dal Centro di Produzione appartenente al Fornitore medesimo alle singole Sedi di Refezione.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione indicate dall'Amministrazione Contraente e secondo le cadenze temporali concordate.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. Contenitori (in plastica e gastronomi) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "*contenitore ad uso alimentare*" o apposito logo. Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in plastica distinti per sede di refezione.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura intorno ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta del Fornitore, in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- La Sede di Refezione;
- Il contenuto della cassa;
- Il numero dei pasti.

6.2 – Confezionamento

I pasti verranno confezionati in:

- 1) Contenitori monoporzione termosigillati, salvo diversa espressa richiesta da dell'Ente Aggiudicatario o della scuola;
- 2) Contenitori monoporzione obbligatori, termosigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione), per le diete speciali;

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

6.3 – Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari, previsti dalla normativa vigente di settore, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

Il Fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle singole Sedi di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

Art. 7 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE

7.1 – Attività propedeutiche alla distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a $> 65^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura $< 7^{\circ}\text{C}$ al cuore.

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli con tovaglie monouso del tipo a metraggio, con posate, tovagliolo di carta, pane sigillato in apposita confezione, ciotole con frutta.

Il Fornitore provvederà ad allestire, se necessario, uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

7.2 – Distribuzione ai tavoli

Il Fornitore provvederà alla distribuzione al tavolo dei pasti. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, al lavaggio delle stoviglie e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- Il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- Deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani;
- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli;
- La quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- Eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore gastronomico o i contenitori monoporzione;
- Aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- Utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

7.3 – Orario di somministrazione

L'orario del pasto viene fissato dall'Amministrazione Appaltante nel rispetto delle esigenze didattico - organizzative delle istituzioni scolastiche.

Art. 8 – OPERAZIONE DI RIASSETTO SEDI DI REFEZIONE

8.1 – Contenuto dell'obbligo di Riassetto

Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione ed alla pulizia dei locali di Refezione, compreso e le aule in cui, eventualmente, saranno somministrati i pasti, in deroga a causa l'emergenza sanitaria da Covid.19, (escluso pavimenti, vetri, porte, finestre, pareti lavabili), al lavaggio, delle Stoviglie, dell'Utensilerie, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale.

Per tutti i trattamenti di pulizia dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno avvenire nel rispetto delle linee guida anti-covid19 in vigore;

8.2 – Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione, salvo diversa disposizione locale in materia di conferimento di rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

8.3 – Stoviglie e tovagliato

Il set di stoviglie e tovagliato monouso, in materiale a perdere o riciclabile, per la consumazione dei pasti deve essere fornito dal Fornitore.

Il Fornitore deve fornire anche il relativo materiale di consumo (olio, aceto, sale, zucchero, limone, etc.).

Art. 9 – PERSONALE

9.1 – Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Il Fornitore dovrà garantire la presenza di un nutrizionista o di un dietologo che possa interfacciarsi all'occorrenza con i responsabili del servizio dell'Amministrazione Contraente.

Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).

Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. 327/80, art. 37).

L'Amministrazione Contraente potrà richiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008), Direttive macchine, (2006/42/CEE).

Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il personale deve essere indicato nel libro paga del Fornitore.

Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

9.2 – Formazione del personale

Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti, nonché sottoporlo ad un periodo di almeno 12 ore di formazione operativa per ogni addetto alla cucina ed almeno 5 ore di formazione operativa per ogni addetto alla distribuzione.

Art. 10 – CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 11 – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigenti ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Salute.

11.1 Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente, l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

11.2 Vigilanza sul servizio dall'Amministrazione Contraente

La vigilanza sul servizio competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre in collaborazione con l'Ufficio d'Igiene Pubblica, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune ed il Competente Ufficio dell'A.S.P. territoriale effettueranno controlli sul servizio, nonché sulla quantità e qualità dei pasti serviti.

11.3 Tipologia dei controlli

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- Controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- Modalità di stoccaggio nelle celle;
- Temperatura di servizio nelle celle;
- Controllo della data di scadenza dei prodotti;
- Modalità di lavorazione delle derrate;
- Modalità di cottura;
- Modalità di distribuzione;
- Lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- Modalità di sgombero rifiuti;
- Verifica del corretto uso degli impianti;
- Caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- Modalità di sanificazione;
- Stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- Stato igienico-sanitario del personale addetto;
- Stato igienico dei servizi;
- Organizzazione del personale;
- Controllo dell'organico;
- Professionalità degli addetti;
- Controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- Modalità di manipolazione;
- Controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- Controllo delle attrezzature;
- Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- Controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- Controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato.

b) Controlli analitici:

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente effettueranno prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

11.4 Blocco delle derrate

L'Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel contratto, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

11.5 Magazzino derrate

Il Fornitore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dalla legge 155/1997.

11.6 Metodologia del controllo ispettivo

Gli addetti effettueranno il controllo ispettivo anche con l'ausilio di prelievi e di asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Contraente per le quantità di campioni prelevate.

11.7 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

11.8 Rilievi tecnici

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione Contraente.

11.9 Contestazioni e reclami

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Allo stesso modo, l'Amministrazione contraente farà pervenire al Fornitore i reclami formulati dai referenti scolastici del servizio mensa, in merito a eventuali ritardi, vizi e/o difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative dei pasti, nonché rispetto alle modalità della fornitura stabilite nel presente capitolato e negli altri atti contrattuali.

Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione delle osservazioni/contestazione degli organi di controllo e/o dei reclami dei referenti scolastici, il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa applicherà le penali previste nel contratto, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni. In caso di presentazione di controdeduzioni da parte del Fornitore, l'Amministrazione deciderà se accoglierle in quanto ritenute giustificate le motivazioni, ovvero, se ritenute le stese insoddisfacenti o infondate, di applicare le penali previste nel contratto.

11.10 Autocontrollo

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al D.Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza sotto elencata. Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati ambiente di lavoro ed attrezzature.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

11.11 Sistema di Qualità

Il Fornitore deve essere in possesso della certificazione UNI-EN-ISO 9001, 22005 e 14001, rilasciate da organismi accreditati, ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri, così come disciplinato dall'art. 87 del D.Lgs. 50/2016, ed in corso di validità, riferita al servizio oggetto del presente capitolato. Qualora dette certificazioni siano state rilasciate da oltre un anno, alle stesse dovrà essere allegato attestato dell'avvenuta visita di sorveglianza, con esito positivo.

Costituisce causa legittimante per l'esercizio della condizione risolutiva del Contratto la perdita del possesso delle certificazioni di qualità, nel corso del periodo di durata dell'appalto.

Art. 12 – VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA SCOLASTICA

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata con modalità diverse come segue:

- La compilazione di un questionario mensile per Sede di Refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, da parte del Responsabile del Servizio nominato dal Fornitore in collaborazione dell'Insegnante Referente sulla qualità, quantità, gradibilità ed appetibilità del pasto;
- La compilazione di un questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata dell'appalto con le stesse modalità di cui sopra.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua periodica presenza presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente e con i rappresentanti dell'Istituzione Scolastica.

Il questionario, concordato con l'Amministrazione Contraente, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni e verrà inoltre riportata la data e il menu del giorno.

Art. 13 – COMMISSIONI MENSA

Potrà essere istituita una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e dei genitori nel numero che verrà definito dall'Amministrazione contraente di concerto con la Direzione Scolastica che provvederà a designare i componenti della commissione. Alla Commissione spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di mensa e di segnalare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione.

Previo accordo con la ditta appaltatrice è invece ammessa la visita dei Rappresentanti indicati dalla Commissione al Centro di Produzione dei pasti.

Art. 14 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

La ditta stessa è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale **non inferiore a € 3 milioni per ogni sinistro, contenente l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa** nei confronti del Comune di Sellia Marina (CZ).

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

L'appaltatore s'impegna a presentare alla stazione appaltante, ad ogni scadenza annuale della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio. La ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie, le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto sia verso il Comune che verso terzi.

Art. 15 – PENALI

In base a verbali dell'Organo sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque comunicati da parte del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienze relative al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decoroso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 100,00 (cento/00) a euro 1.000,00 (mille/00).

Si considerano molto gravi le inadempienze relative a:

- Qualità, quantità e preparazione dei cibi;
- Mancanza del certificato sanitario per le derrate, nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;
- Tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi;
- Pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

In caso di difetto o mancanza da parte della ditta nell'esecuzione del servizio appaltato verranno addebitate le seguenti penali:

- a) Analisi batteriologiche eseguite da laboratori del Presidio dell'A.S.P. ovvero da laboratorio abilitato risultate "cattive" penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (es. 1^ infrazione 150,00 – centocinquanta – 2^ infrazione 300,00 – trecento – 3^ infrazione 450,00 – quattrocentocinquanta); risultato "mediocre" penale di euro 150,00 (centocinquanta) non progressiva;
- b) Analisi di qualità eseguite da laboratori del Presidio dell'A.S.P. ovvero da laboratorio abilitato:
 - i. Qualora non corrisponda a quella stabilita da contratto o comunque venga giudicata "cattiva" penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per come indicato nella lett. a);
- c) Analisi di quantità: Se il peso non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione e per le successive con progressione aritmetica per come indicato nella lett. a);
- d) Menù: il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara, se non preventivamente concordati, comporta una penale di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione con progressione aritmetica per come indicato nella lett. a).

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Il numero delle persone impiegate deve essere adeguato alle esigenze del servizio e sempre in grado di garantirne uno svolgimento ottimale.

Art. 16 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi assunti o comunque derivanti dal presente capitolato, l'Impresa Appaltatrice dovrà prestare garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dalla normativa vigente in materia di garanzie. (art. 103 del D.Lgs. 50/2016). Fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno, la cauzione definitiva, stipulata tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva subirà gli aggiornamenti proporzionali alle eventuali variazioni del canone annuale e dovrà essere integrata su richiesta del Comune.

La cauzione rimarrà depositata presso il Comune e non potrà essere svincolata se non previa autorizzazione dell'ufficio competente ad avvenuta definizione tra le parti di tutti i rapporti, controversie e pendenze.

In ogni caso competerà al Comune il pieno ed incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione sino alla concorrenza dell'intero importo per ogni somma della quale venisse a risultare creditore, subordinatamente, però, alla preventiva notifica all'Impresa Appaltatrice di provvedimento del competente organo che disponesse in tal senso.

Nel caso di riduzioni per prelievi effettuati dal Comune ai sensi del precedente comma, l'Impresa Appaltatrice dovrà reintegrarla entro e non oltre i 15 giorni dalla notifica, sotto pena – in difetto – di risoluzione del contratto.

Nessun interesse compete o potrà competere all'Impresa Appaltatrice per il deposito cauzionale.

Art. 17 – AFFIDAMENTO DI SERVIZI COMPLEMENTARI

Ai sensi, alle condizioni e nei termini indicati dall'art. 63, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare alla ditta aggiudicataria, mediante procedura negoziata, servizi complementari a quelli oggetto della presente procedura, non compresi nel contratto iniziale, che, a seguito di una circostanza imprevista, siano divenuti necessari all'esecuzione del servizio oggetto del contratto iniziale, il cui valore complessivo stimato non superi il cinquanta per cento dell'importo del contratto iniziale.

Art. 18 – SUBAPPALTO

Per la presente procedura è ammesso il ricorso al subappalto nei termini di legge e secondo quanto disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 19 – EFFICACIA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà impegnativo per la ditta aggiudicataria dalla data di aggiudicazione, mentre per il Comune l'efficacia sarà subordinata all'approvazione di legge.

ART. 20 – CONTROVERSIE

Ogni controversia che dovesse insorgere, non risolvibile in accordo tra le parti, sarà rimessa all'autorità giudiziaria ordinaria; il foro competente è quello di Catanzaro.

ART. 21 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà della Stazione Appaltante proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, la Stazione Appaltante ha la 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 un'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 all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'appaltatore, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'ente Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto:

- Quando la Ditta si rende responsabile di frode e di grave inadempienza nella condotta del servizio;
- Quando la ditta, per trascuratezza e per inosservanza agli obblighi ed alle norme contrattuali, comprometta la buona riuscita del servizio;
- Quando la ditta (per sopravvenuti dissensi circa la condotta tecnica del servizio, la sua compatibilità, o per contestazione e/o altra causa) sospenda o rallenti l'esecuzione dello stesso.

In tal caso, l'Ente Appaltante avanzerà richiesta di risarcimento per i danni subiti per il mancato espletamento del servizio e per altri motivi imputabili all'inadempienza della Ditta.

Art. 23 – DATI SENSIBILI

L'impresa si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, quali, a titolo di puro esempio, i dati dei ragazzi soggetti a diete speciali.

L'impresa dovrà garantire il pieno rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. ponendo particolare attenzione ai dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e di pagamento.

Art. 24 – DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si fa riferimento a tutte le normative vigenti in materia di appalti di servizi pubblici.