



COMUNE DI SAN FRANCESCO AL CAMPO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNI SCOLASTICI 2023/2024 2024/2025 2025/2026 Conforme ai CAM

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica Servizio Mensa per la scuola primaria e secondaria di primo grado – periodo settembre 2023 – giugno 2026, pari a presunti €. 264.000,00 - costo unitario del pasto pari ad € 5.00 di cui €. 4,97 a base di gara ed € 0,03 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

I servizi di cui sopra, hanno le seguenti caratteristiche:

Preparazione dei pasti: le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;

Confezionamento: l'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura ermetica di questi;

Veicolazione: il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti, dal centro di cottura al locale refettorio;

Consegna del pasto: la consegna a persona incaricata del ritiro degli alimenti confezionati.

Porzionamento: la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;

Distribuzione: la consegna del piatto preparato.

L'impresa appaltatrice dovrà garantire le attrezzature d'ausilio anche ad integrazione e/o sostituzione di quelle esistenti e fornire:

- Per la scuola primaria: la fornitura di stoviglie riutilizzabili (bicchieri, piatti e posate in acciaio inossidabile) con materiale a perdere consistenti in tovaglioli e tovagliette.
- Per la scuola secondaria di primo grado: stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla normativa UNI EN 13432 con materiale a perdere consistenti in tovaglioli e tovagliette

Materiale a perdere:

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024 oppure del marchio PEFC o equivalenti.

Per altro eventuale monouso l'impresa aggiudicatrice dovrà adeguarsi alle prescrizioni contenute nel D.lgs 196/21 ed utilizzare materiale biodegradabile o compostabile certificato secondo la normativa UNI EN 13432:2002

Art. 2 – Caratteristiche del servizio.

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, veicolazione, porzionamento e distribuzione o consegna di pasti per gli utenti di seguito riepilogati e con le modalità di seguito indicate:

- utenti della scuola primaria "I. Calvino": fornitura e distribuzione del pasto di mezzogiorno nei giorni di lunedì – mercoledì – giovedì
- utenti della scuola secondaria di 1° grado: "M. Costa": fornitura e distribuzione del pasto di mezzogiorno lunedì – mercoledì

- utenti del progetto “tempo integrato” presso la scuola “I. Calvino”: fornitura e distribuzione del pasto di mezzogiorno nei giorni di martedì e venerdì.
- Eventuale: in caso il Comune dovesse organizzare il centro estivo: pasto di mezzogiorno agli utenti nei giorni lunedì – martedì – mercoledì e venerdì.

Nei giorni di servizio per le scuole del territorio potrà essere richiesta la consegna di pasti per i dipendenti comunali da fornirsi presso la sede del Comune in Via Roma n. 54.

La media dei pasti è di circa 600/annui

Art. 3 – Modalità caratteristiche generali e sedi del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine mediante l'organizzazione dell'appaltatore a suo rischio. La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di necessità o emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

Per l'espletamento del servizio del presente capitolato la ditta dovrà utilizzare un proprio centro di cottura di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto. Il Centro di cottura dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 30.4.1962 n. 283 e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative devono rispondere a quanto previsto nel Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitoli I e II , dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto, fatte salve eventuali variazioni conseguenti a una diversa organizzazione del centro debitamente approvate dall'amministrazione comunale.

I pasti dovranno essere consegnati alle sedi di distribuzione entro un intervallo di tempo $\leq$ 45 minuti dal loro confezionamento con attrezzature e/o mezzi adeguatamente predisposti e con autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASL e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Attualmente le sedi scolastiche, punti di distribuzione, interessate del servizio di refezione scolastica sono le seguenti:

1. Scuola Primaria “I. Calvino” - via Cesare Pavese n. 5 San Francesco al Campo
2. Scuola Secondaria di I° grado “M. Costa” - via Roma n. 56 San Francesco al Campo

Il servizio si articola come segue:

- Consegna pasti del giorno negli appositi contenitori (vedi anche art. 18)
- Servire e disporre il cibo dai contenitori ai vassoi
- Ritirare le stoviglie
- Pulire i tavoli ed i vassoi e lavare le stoviglie
- Ritirare i contenitori termici che dovranno essere lavati per l'utilizzo del giorno successivo
- Riordino, pulizia, sanificazione dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Le operazioni di cui sopra sono da eseguirsi a cura e sotto la responsabilità dell'Impresa Appaltatrice, con proprio personale, quest'ultimo dovrà garantire il regolare funzionamento della mensa anche al fine di evitare un qualsiasi intervento o prestazione da parte di personale insegnante e non, che comporti contatto diretto con il cibo od un loro intervento di qualsiasi natura in merito al servizio mensa.

Art. 4 – Tipologia dell'utenza del servizio mensa scolastica

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'obbligo, da personale operante presso i plessi scolastici, dai partecipanti eventuali al progetto Tempo Integrato ed ancora da eventuali

utenti ed animatori del Centro Estivo; dai dipendenti comunali e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale nei giorni di servizio per le scuole del territorio

Art. 5 – Numero dei pasti

I pasti da fornire nel periodo di durata dell'appalto sono presumibilmente 17.000 all'anno per le scuole e circa 600 per i dipendenti comunali. Tali valori sono puramente indicativi e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale.

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola e/o per i dipendenti comunali verrà comunicato giornalmente all'Impresa Appaltatrice entro le ore 9,30 dal personale incaricato.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di aumentare o diminuire la somministrazione dei pasti in relazione al variare del numero dei consumatori e delle scuole da fornire, senza che l'impresa Appaltatrice possa vantare diritti o compensazioni sia nell'uno o nell'altro caso.

In particolare si fa presente che il progetto "tempo integrato" verrà confermato di anno in anno (scolastico) secondo il numero degli utenti.

L'appaltatore dovrà inoltre assicurare:

- la preparazione, il trasporto e la distribuzione delle "diete speciali", ossia le variazioni individuali al menù per patologie e/o motivi "etico-religiosi" preventivamente segnalati e concordati.

Art. 6 – Carattere del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto.

In caso di sospensione od interruzione anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi all'esecutore, per l'esecuzione d'ufficio del servizio stesso, con rivalsa delle spese a carico dell'esecutore, oltre alle conseguenti sanzioni applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o alunni, la ditta dovrà essere preavvisata dall'Autorità Scolastica, possibilmente 24 ore prima.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 dello stesso giorno di fornitura.

Il suddetto servizio è altresì da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art. 1 della L. 12.6.1990 n. 146 s.m.i. "Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In materia di sciopero, pertanto, dovrà essere rispettata la suddetta normativa

Art. 7 – Piano di Emergenza

La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio": l'Impresa Appaltatrice deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:

- calamità naturali tali da rendere inagibili il Centro di Cottura;
- nel periodo di eventuale chiusura del Centro di Cottura per l'adeguamento straordinario e non programmabile di strutture, impianti, attrezzature e arredi;
- guasti imprevisti alle strutture, impianti, attrezzature del Centro di Cottura, per limitare il rischio di blocco del processo produttivo.

L'Impresa Appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando un centro di cottura alternativo.

Dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, dovrà pertanto avere in disponibilità un centro di cottura alternativo e relativo magazzino per l'eventuale stoccaggio delle derrate, debitamente autorizzato dalla A.S.L di competenza.

Il centro alternativo dovrà essere tassativamente ubicato ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 45 minuti.

A tal fine l'Impresa, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare, **a pena di esclusione dalla gara**, di avere in disponibilità, alla data d'inizio del servizio, il centro di cottura di cui al comma precedente e di garantire tale disponibilità per tutta la durata del servizio.

La Aggiudicataria dovrà presentare, prima della consegna del servizio, la documentazione relativa all'ubicazione del centro di cottura e la relativa documentazione attestante le autorizzazioni igienico - sanitarie.

Il mancato possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, previsti per l'inizio del servizio, determineranno per la Impresa la decadenza dell'aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.

Il ricorso al Piano di emergenza, così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo alla Aggiudicataria.

Art. 8 – Durata del contratto

Il servizio di fornitura pasti si riferisce agli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata, ai sensi dell'art. 106 del D.lgs 50/2016 e s.m.i, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure di gara per l'individuazione del nuovo soggetto appaltatore.

L'erogazione dei pasti avviene nei seguenti giorni:

- scuola primaria "I. Calvino": lunedì – mercoledì – giovedì
- scuola secondaria di I° grado "M. Costa": lunedì – mercoledì
- progetto "tempo integrato" c/o la scuola primaria I. Calvino: martedì – venerdì
- sede del Comune nei giorni di servizio svolti per le sedi scolastiche

L'inizio ed il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito od anticipato dall'Amministrazione Comunale (successivamente nominata anche A.C.), così come gli eventuali giorni di servizio potranno essere modificati a seguito di organizzazione degli orari scolastici diversi definiti dalla Direzione dell'Istituto Comprensivo.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto originario l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 9 – Valore stimato dell'appalto.

L'importo complessivo presunto a base di gara dell'appalto per il servizio pasti veicolati per le scuole di San Francesco al Campo è di €. 264.000,00 oltre IVA

Il numero dei pasti è puramente indicativo, potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, sulla base delle effettive richieste degli utenti ed è strettamente connesso al numero di classi attivate ed all'organizzazione scolastica stabilita dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo.

Il prezzo offerto deve considerarsi comprensivo di tutti i costi, nessuno escluso, per i servizi indicati nel presente capitolato.

Il suddetto importo – riferito ad una media di giorni previsti nel calendario scolastico, si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti effettivamente distribuiti.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa Appaltatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 10 – Corrispettivo e revisione periodica del prezzo

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, compresi quelli complementari, la fornitura delle derrate, le prestazioni del personale, i materiali necessari per il servizio principale e per quelli aggiuntivi, le spese generali ed ogni altro onere espresso o meno, inerente e conseguente il servizio di cui al presente appalto.

Trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa, ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) de D.Lgs 50/2016 e s.m.i. il prezzo di appalto è oggetto di revisione, su richiesta, con cadenza annuale (a gennaio di ogni anno a decorrere dal secondo anno successivo all'effettivo inizio del servizio) sulla base del 75% dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

Art. 11 – Modalità di esecuzione e varianti contrattuali.

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, nel Disciplinare di Gara e tutti gli allegati previsti.

Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D. Lgs 50/2016. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

Art. 12 – Assicurazioni - responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.)

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della condizione aggiuntiva "mense" dello stampato RCD (testo A.N.I.A.)
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice
- c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice ed agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali ed alle cose di proprietà dell'Amministrazione Comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
- d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, il personale e gli amministratori del Comune di San Francesco al Campo e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dall'art. 19 del presente capitolato.
- e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di San Francesco al Campo o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore €. 5.000.000,00 per sinistro, a €. 1.000.000,00 per danni ad ogni persona ed a €. 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno anche comprendere i lavoratori parasubordinati ed interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.

Il testo da adottare dovrà comprendere il "danno biologico".

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore ad €. 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'Assicuratore all'Impresa Aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 13 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi.

La ditta appaltatrice sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello del personale e degli amministratori del Comune di San Francesco al Campo e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di San Francesco al Campo, da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Art. 14 - Danni ed ammanchi.

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'Amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

Art. 15 – Oneri dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa Appaltatrice

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- Il consumo di acqua, energia elettrica
- Periodiche tinteggiature dei locali

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicatrice:

- Acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- Veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici, conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- Porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- La fornitura di acqua oligominerale naturale secondo i CAM vigenti
- La fornitura degli arredi (linee di distribuzione e/o di carrelli termici) finalizzati sia allo stoccaggio delle vivande in condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche ottimali, che al loro sporzionamento nonché alla relativa distribuzione.
- La fornitura di tutti i contenitori (isotermici) per provvedere al trasporto delle vivande ai vari refettori;
- Al ritiro e lavaggio dei contenitori termici
- La fornitura di vassoi, stovigliato e di tutti gli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso
- Lavaggio e stivaggio dei vassoi e dei contenitori
- Pulizia dei locali, arredi in uso, attrezzature ed apparecchiature utilizzate;
- Raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti

- Acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature ed attrezzature nonché per il funzionamento del servizio.
- Custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice.
- Le spese per il personale.
- Gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento delle strutture utilizzate per la distribuzione dei pasti.

Art. 16 – Inizio del servizio

L'impresa aggiudicataria dovrà iniziare il servizio, salvo diversa comunicazione dell'Amministrazione Comunale, il primo giorno del calendario scolastico del mese di settembre 2023. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, sarà intesa quale rinuncia all'aggiudicazione; qualora avvenga per cause imputabili all'Amministrazione Comunale, non darà comunque diritto all'Impresa Appaltatrice di richiedere indennizzo o risarcimento alcuno.

Art. 17 – Igiene della produzione, confezione.

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. Il personale adibito alla preparazione ed alla distribuzione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve:
 - togliere anelli e braccialetti
 - lavarsi accuratamente le mani
 - indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari
2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
3. l'organizzazione del personale in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP).

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico-sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale od alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Art. 18 – Operazioni della distribuzione.

Oltre le norme igieniche sopra indicate da rispettare anche per le operazioni di distribuzione dei pasti che saranno effettuate da personale della ditta aggiudicataria presso i locali adibiti a refettorio delle scuole dovranno essere eseguite le seguenti operazioni:

- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità del cibo e la temperatura all'interno con idoneo strumento di misurazione, avendo cura di chiudere il contenitore subito dopo l'effettuazione di tali operazioni; è richiesta inoltre la registrazione scritta delle temperature rilevate. Nel caso in cui si rilevino temperature non rispondenti al mantenimento della catena del freddo e del caldo, è necessario avvertire immediatamente il personale di cucina e l'Amministrazione comunale.
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di tiratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, ad esempio gr. 50 di arrosto corrispondono a due fette;
- la quantità di pietanze da distribuire dovrà essere quella indicata nelle rispettive tabelle dietetiche;
- procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo.

- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati e calibrati.

Art. 19 – Trasporto e distribuzione dei pasti.

Il Trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice. Le attrezzature ed i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata od emananda, in materia di ristorazione collettiva ed igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43. Inoltre, se richiesto devono essere dotati delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del DPR 327/80.

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

a – i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente, gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità ed organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento.

b – la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

c – la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi

d – i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni); il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

e – il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate od emanande in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure di servizio.

Art. 20 – Prevenzione e gestione dei rifiuti. (CAM)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, l'aggiudicatario dovrà installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto.

Nel frattempo, così come nel caso di esigenze peculiari si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Al fine di valutare la tipologia di lavastoviglie si precisa che i pasti erogati alle scuole sono all'incirca i seguenti:

Scuola secondaria di primo grado: max pasti serviti giorno: 50

Scuola primaria: max pasti serviti: max pasti serviti giorno: 160

Si applica inoltre quanto previsto dal punto C.a.5 dei CAM.

Art. 21 – Locali ed attrezzature.

Il comune mette a disposizione della ditta appaltatrice esclusivamente i locali "refettorio", i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti.

All'impresa compete la fornitura, per ogni punto di refezione, delle stoviglie e delle attrezzature per il loro lavaggio nonché degli arredi e delle altre attrezzature necessarie alla conservazione e distribuzione del cibo ed al consumo dei pasti.

I locali ed il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con cura, e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà. La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Art. 22 – Pulizia delle mense scolastiche.

L'impresa si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali delle mense scolastiche e relative attrezzature ed arredi in modo tale da rispettare tutta la normativa vigente ed emananda in materia.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

Art. 23 – Orari e luoghi di svolgimento del servizio

- **Servizio mensa:**

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto dei seguenti orari:

Scuola primaria: nei giorni di lunedì – mercoledì e giovedì a partire dalle 12,20

Scuola secondaria di primo grado: nei giorni di lunedì – mercoledì a partire dalle ore 13,15.

Si rimanda comunque ad ogni inizio dell'anno scolastico, in base alle diverse definizioni degli orari o del calendario scolastico la predisposizioni degli orari definitivi del servizio per l'anno di riferimento.

Tempo integrato – nei giorni di martedì e venerdì alle ore 12,20

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo dalla ditta. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Fatte salve eventuali modifiche richieste dalla Direzione Didattica e dall'Amministrazione comunale e previamente concordate.

Art. 24 - Manutenzioni

Agli effetti del presente Capitolato Speciale, gli oneri di manutenzione dei beni costituenti ciascuna struttura attrezzata di proprietà della civica Amministrazione sono posti rispettivamente a carico di:

- Comune di San Francesco al Campo: l'eventuale manutenzione straordinaria dell'immobile, nonché l'eventuale rifacimento completo degli impianti fissi installati;
- Impresa Appaltatrice, la manutenzione periodica preventiva e quella ordinaria al fine di garantirne la loro perfetta efficienza;

Guasti o anomalie dovranno esser tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dell'A.C.

La Ditta Aggiudicataria dovrà disporre di un tecnico abilitato alla conduzione dei vari impianti, che sia in grado di operare e di intervenire su ogni parte e componente degli stessi e che offra garanzie di sollecito intervento in caso di necessità. Comunque non è ammesso che eventuali guasti alle apparecchiature impediscano il regolare svolgimento del servizio.

Qualora la Ditta non esegua gli interventi necessari, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

Art. 25 – Modalità operative e tipologia organizzativa.

Nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune, in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria, qualora previsto dalla vigente normativa.

La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta appaltatrice.

La lista mensile dei menu dovrà essere affissa ben in vista nei refettori e negli spazi di informazione per gli utenti .

Titolo 2 - Controlli ed analisi

Art. 26 – Vigilanza e controlli.

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente od a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea ed opportuna.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio od ai prodotti impiegati.

Art. 27 – Commissione mensa.

E' istituita una commissione mensa composta da: un rappresentante degli insegnanti per ogni plesso scolastico dotato di servizio mensa, un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico dotato di servizio mensa, il Sindaco o un suo delegato, il Responsabile dell'Area Amministrativa o un suo delegato, un rappresentante dell'Impresa aggiudicataria dell'appalto ed il rappresentante della ditta che gestisce il servizio di assistenza mensa agli utenti.

E' diritto della commissione mensa all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: la pulizia dei locali, degli arredi e delle strutture, la gradibilità dei pasti e monitorare il servizio rilevando eventuali anomalie. Gli esiti di tali controlli verranno riportati su apposite schede in dotazione ai rappresentanti della commissione mensa che saranno consegnate all'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale.

Nel caso in cui i membri della commissione mensa, nei refettori riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, informeranno immediatamente per iscritto l'Amministrazione Comunale.

Art. 28 – Organismi preposti al controllo.

Gli organismi preposti al controllo sono: i servizi del Dipartimento di prevenzione dell'Autorità Sanitaria – Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, Servizio di Igiene e Sanità pubblica, Servizio di Igiene e Sicurezza degli ambienti di lavoro, Servizio Veterinario – ciascuno per le proprie competenze, nonché eventuali altri strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.

Art. 29 – Controllo della qualità dei pasti.

Qualora al controllo qualitativo e quantitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, l'Impresa Aggiudicataria dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. In tal caso non saranno applicate penali se le misure messe in

atto dall'Impresa per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione del pasto secondo il menu del giorno.

In caso di non conformità grave, cioè nel caso in cui, a seguito di controlli, l'alimento non risulti idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico-sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico saranno inoltre applicate le penalità previste nel capitolato.

Alla ditta saranno addebitate tutte le spese sostenute per controlli ed analisi.

Nei casi in cui vi sia il riscontro, a seguito delle analisi, di non rispondenza ai requisiti ed ai limiti di residui chimici, come previsto dalla normativa nazionale al momento vigente, il Comune potrà, fermo restando l'applicazione delle penalità previste nel presente capitolato, valutata la gravità del caso, disporre anche la sospensione del servizio fino alla negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

In casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel presente capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Titolo 3 - Personale

Art. 30 - Personale addetto al servizio

Ogni operazione inerente l'organizzazione e la gestione del servizio di refezione verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate.

L'aggiudicatario dovrà comunicare per iscritto all'Amministrazione Comunale, prima della stipula del contratto di affidamento del servizio, la composizione dello staff che sarà costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

Il numero degli addetti dovrà comunque essere adeguato per il corretto funzionamento del servizio durante tutto il periodo di contratto.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

L'appaltatore dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione oggetto del presente appalto, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine al servizio oggetto dell'appalto.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto entro il termine massimo di giorni tre dalla richiesta scritta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 31 - Reintegro del personale mancante.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione all'Amm. C.le a mezzo lettera. In mancanza di approvazione scritta dell'Amm. C.le non si potrà procedere.

Art. 32 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Il personale dovrà indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

E' a cura dell'Impresa aggiudicataria fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nominativo del dipendente.

Art. 33 – Rispetto delle normative vigenti.

L'impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 34 – Applicazioni contrattuali.

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Art. 35 – Clausola sociale.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'impresa appaltatrice è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del D.lgs 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di categorie vigenti.

Art. 36 – Norme di sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.lgs 81/2008 come integrato e modificato dal D.lgs 106/2009 in materia di sicurezza sul lavoro.

Dovrà di propria iniziativa adottare tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene sul lavoro, **predisponendo prima dell'inizio del servizio un piano specifico delle misure di sicurezza dei lavoratori.**

L'impresa dovrà comunicare al momento della sottoscrizione del contratto il nominativo aziendale del Servizio di Prevenzione e protezione, dell'addetto antincendio, emergenze e primo soccorso.

L'impresa dovrà, inoltre, osservare le disposizioni in materia che eventualmente dovessero essere emanate nel periodo di vigenza del contratto.

Al presente capitolato è allegata copia del Documento Unico di Valutazione dei rischi (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81/2008.

Titolo 3 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 37 – Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande in qualità e peso dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate alle tabelle merceologiche (all. C). Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM. L'impresa appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale, certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi emanate ed emanande in materia ed alle Tabelle Merceologiche.

Art. 38 – Condimenti.

Le paste o il riso in bianco dovranno essere conditi a crudo con olio extra vergine d'oliva o burro come indicato dal menù al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio (Parmigiano Reggiano).

Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Art. 39 – Generi vietati

- Le carni al sangue;
- I cibi fritti;
- Il dado da brodo, gli estratti;
- Conservanti ed additivi chimici nella produzione dei pasti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 40 - Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, con preavviso di 15 giorni, dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menù (allegato A).

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'A.C. con comunicazione scritta anche via fax.

Art. 41 – Variazioni del menù.

Le variazioni del menù che verrà adottato, devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'A.C. sentito il parere della Commissione Mensa e dell'ASL – SIAN di competenza.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Il manifestarsi di nuove esigenze, compatibili con le linee dell'Istituto tecnico Nazionale della Nutrizione, da parte dell'utenza potrà, comunque, parimenti costituire titolo sufficiente per il cambiamento del menù sempre nell'ambito dei prodotti elencati nelle tabelle merceologiche.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù allegati al presente capitolato, qualora fossero richieste dall'autorità sanitaria.

In questi casi la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

Art. 42 STRUTTURA DEI MENU'

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o macedonia di frutta o yogurt o dessert
- acqua naturale potabile

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o macedonia di frutta o yogurt o dessert
- acqua naturale potabile

NOTA BENE

Per i piatti unici, si provvederà un'alternativa costituita da un primo piatto in bianco e da un secondo piatto freddo nella misura di 10 pasti circa per punto di consumo.

Motivata richiesta presentata dall'insegnante rappresentante della commissione mensa, di sostituzione dell'alimento servito, deve essere prontamente soddisfatta. Fatta salva la procedura prevista all'art. 84 del presente capitolato.

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in mono porzione. Tale forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

TABELLE DIETETICHE

Art. 43 – Quantità degli ingredienti.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Grammature (allegato B), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazioni e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli,

palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Art. 44 - Introduzione di nuovi piatti.

Qualora l'impresa intendesse preparare nuove preparazioni deve far richiesta scritta alla Committente e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche, nonché sottoporle all'approvazione della commissione mensa e dell'A.S.L. Dipartimento SIAN – competente per territorio.

Art. 45 – Diete speciali.

L'Impresa Appaltante, dietro presentazione di un certificato medico, deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata e dall'indicazione del plesso scolastico di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalla legge, fino al momento del consumo.

L'Impresa Appaltante dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica, ecc.) e/o etico (vegetariana, vegana, ecc.). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico-religiose.

Art. 46 – Diete di transizione dette “Diete in bianco”

L'Impresa Appaltante si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

Art. 47 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche, informazioni agli utenti.

L'impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù settimanale e a garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle tabelle Dietetiche.

Art. 48 – Disposizioni igienico-sanitarie.

Dovranno essere rispettate tutte le norme igienico-sanitarie delle leggi emanate ed emanande nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Titolo IV - Prezzo e pagamento dei pasti.

Art. 49 – Prezzo del pasto.

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Appaltatrice, tutti i

servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 50 - Pagamenti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla presentazione di fatture elettroniche mensili che saranno emesse dall'Impresa Aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati presso le mense delle scuole, previa attestazione di regolarità e conformità dello svolgimento del servizio da parte dell'ufficio competente.

Le fatture dovranno essere corredate da un prospetto riepilogativo mensile dei pasti forniti, anch'essi divisi per tipologia

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rilevarsi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede dei corrispettivi di cui sopra.

Titolo V - Obblighi a carico dell'impresa

Art. 51 – Domicilio e responsabilità.

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'Amministrazione Comunale e verso i terzi per qualunque danno arrecato in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto.

Art. 52 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emendate, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Art. 53 – Subappalto.

Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in relazione alla natura del contratto, della complessità delle prestazioni e delle lavorazioni da effettuare, che necessitano di specifiche professionalità, particolari competenze, formazione specifica ed esperienza del personale, in relazione all'utenza coinvolta, il subappalto è vietato per i servizi indicati come principali, come descritti nel presente capitolato e relativi allegati, di seguito elencati:

- l'approvvigionamento e la conservazione delle materie prime;
- la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti nei refettori ed i servizi ad essi strettamente connessi, ad esempio la gestione del centro di cottura e dei locali annessi.

La ditta concorrente che intende subappaltare a terzi i servizi di cui al comma 1, dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta ai sensi dell'art. 105 del Codice, ferma restando la responsabilità dell'Appaltatore aggiudicatario nei confronti dell'Amministrazione per il complesso degli obblighi previsti dal presente Capitolato.

In mancanza di tale dichiarazione il subappalto di cui sopra non sarà autorizzato; uguale conseguenza avrà un'indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.

4. L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione da parte dell'Amministrazione di specifico provvedimento di autorizzazione.

Art. 54 - Divieto di cessione del contratto

E' vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore. La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106, comma 13), del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 55 – Obblighi a carico della ditta appaltatrice.

Oltre agli obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente al Comune tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti la ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione alla civica amministrazione di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto già previsto dall'art. 6, in caso di sciopero del proprio personale, la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, al Comune. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'Amministrazione per la mancata prestazione.

Art. 56 – Recupero eccedenze alimentare

Come previsto nei CAM vigenti (criterio C.a.3) è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati

A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate anche attraverso la donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, coinvolgendo se possibile le Scuole e le Associazioni del territorio.

Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato dall'Impresa Appaltatrice in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati o alla consegna ai beneficiari individuati da parte dell'Impresa Appaltatrice.

4. Per gli avanzi di cibo eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione (Riferimento normativa 1069/2009) attraverso terzi autorizzati, l'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

Art. 57 – Flussi informativi

L'Impresa Appaltatrice si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (criterio CAM C.b.3.) Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché alle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti (CAM C.a.2.).

Titolo VI - Rapporti tra impresa appaltatrice e amministrazione comunale

Art. 58 – Penalità

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il Comune contesterà gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora la ditta appaltatrice non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare, con atto motivato, una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra €. 500,00 ed €. 5.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata potrà essere aumentata sino al raddoppio.

All'impresa verrà applicata una penalità fissa di €. 5.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo.

L'ammontare della penalità sarà trattenuto sui corrispettivi dovuti ovvero, in caso d'insufficienza, prelevato dal deposito cauzionale.

Art. 59 – Risoluzione del contratto – Sostituzione del Comune.

L'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 cc e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza o negligenza nell'espletamento del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazioni di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre
- eventi di frode accertati dalla competente autorità giudiziaria.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'Amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti sino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Art. 60 – Fallimento, successione e cessione della ditta.

Il servizio s'intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria.

E' necessario il consenso scritto dell'amministrazione per la prosecuzione del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'azienda fornitrice del servizio, ai sensi della vigente normativa.

Art. 61 – Osservanza Piano Prevenzione Corruzione

L'appaltatore è tenuto ad osservare quanto previsto dal piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, dal codice di comportamento e dalla Legge 190/2012 e s.m.i per le parti di competenza.

L'impresa si impegna altresì a rispettare la disposizione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165, come modificato dall'art. 1, comma 42, lettera l), della Legge 06.11.2012, n. 190.

Art. 62 – Trattamento dati nell'esecuzione del contratto

Tutti i dati personali trattati in esecuzione del servizio in oggetto, dovranno essere trattati dall'appaltatore in osservanza alle disposizioni del Regolamento sulla privacy GDPR 2016/679/UE. Agli effetti della suddetta normativa, l'affidatario assumerà funzione di responsabile del trattamento e si impegna ad accettarne la nomina ai sensi dell'articolo 28 del Regolamento GDPR 2016/679/UE, mentre la titolarità dei dati rimane in capo al Comune di San Francesco al Campo.

L'affidatario si impegna a mantenere la massima riservatezza in relazione a tutti i dati conosciuti durante l'esercizio dei servizi forniti. Manterrà riservati i dati e non ne farà alcun utilizzo diverso da quello previsto dal contratto e non li diffonderà né comunicherà a terzi.

L'affidatario dovrà dichiarare, inoltre, di aver attuato tutte le misure atte a garantire la sicurezza dei dati in osservanza di quanto prescritto dalla normativa vigente in materia.

L'Amministrazione e l'Appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto, con facoltà solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio per la partecipazione alla gara d'appalto.

L'Appaltatore è designato, ai sensi del D. Lgs n. 196/2003, quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti al presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

Art. 63 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Per l'acquisto dei prodotti lattiero - caseari, l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento C.E.E. n. 33792/93 relativo alla concessione di aiuti C.E.E. per il latte e prodotti lattiero – caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.I.M.A.).

Allegato A) – Menù

Allegato B) – Grammatatura dei piatti proposti

Allegato C) – Caratteristiche delle derrate alimentari.