



COMUNE di ISCA SULLO IONIO

Provincia di Catanzaro

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione, in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, di un pasto pronto al consumo agli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Isca sullo Ionio per l'anno scolastico 2023-2024, nonché, al personale scolastico (docente e non docente avente diritto alla mensa), secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato speciale di appalto. Il servizio prevede la preparazione dei pasti all'interno di centri di cottura o di produzione nella disponibilità giuridica dell'operatore economico, in quanto gli istituti scolastici sono privi di locali cucina adatti allo scopo, ed il trasporto degli stessi presso i locali dedicati di ciascun plesso scolastico attraverso il legame fresco-caldo.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato nei giorni di effettivo funzionamento della scuola, secondo il calendario scolastico regionale, presso i "refettori" delle scuole in appresso indicate:

- Scuola dell'Infanzia – Via III Strada, Isca sullo Ionio
- Scuola Primaria - Via IV Strada, Isca sullo Ionio

Art. 2 – DURATA E VALORE DELL'APPALTO

L'appalto avrà la **durata di 5 (cinque) mesi: dal 1 gennaio 2024 al 31 maggio 2024**, comunque con decorrenza dall'aggiudicazione, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio. L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti o anticipati dall'Amministrazione Comunale, previo avviso, in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali. La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione scolastica previsti dal presente Capitolato d'Appalto entro la data comunicata dal Responsabile del Servizio, anche nelle more della stipula del contratto.

Dopo tale durata la concessione scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso. Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, di procedere alla proroga tecnica del servizio, intesa come acquisizione in economia di servizi agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto scaduto, fino all'individuazione del nuovo soggetto.

Il valore dell'appalto è stimato in € 38.865,38, di cui € 19.432,69 per costo della manodopera e costi per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenza stimati in € 777,30 non soggetti a ribasso, € 1.554,60 per Iva al 4%.

Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti presunti (circa 9.400 complessivi per i mesi gennaio-maggio 2024). Il numero presumibile complessivo di pasti è stato calcolato tenuto conto del numero di alunni iscritti al servizio mensa per l'A.S. 2023-2024 (94) moltiplicati per n. 100 giorni di attività scolastica presunti nel periodo gennaio-maggio 2024. Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante in quanto strettamente connesso al numero degli alunni che fruiranno del servizio mensa: alunni,

insegnanti, personale aventi diritto, comunicato ogni mattina dal personale ATA della scuola alla ditta affidataria, anche mediante app in uso all'Ente.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione comunale al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. Parimenti, tali eventuali maggiori quantità non daranno diritto all'Amministrazione Comunale di richiedere sconti o riduzioni di prezzo. L'impresa non potrà opporre pretesa alcuna di revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, nemmeno nel caso in cui le quantità da somministrare risultassero inferiori a quelle preventivate. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e la Ditta aggiudicataria non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Il prezzo unitario a base d'asta è stabilito in € 4,05 (quattro/05) esclusa IVA al 4% per ogni singolo pasto, compreso di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione, ed esclusi gli oneri di sicurezza quantificati in **€ 0,103** a pasto non soggetti a ribasso. Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo pasto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza, IVA esclusa. Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, l'acquisto delle derrate, la fornitura di pentolame e stoviglie per il Centro cottura ed attrezzature varie, i beni di consumo, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 3 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146, "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali"(s.m.i.). In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi presso il centro di cottura la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al massimo a 2 giorni su base mensile.

Art.4- CARATTERISTICHE DEL MENÙ

Il pranzo-menù dovrà essere fornito sulla base delle tabelle dietetiche rilasciate dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro, e dovrà comprendere quanto analiticamente previsto nelle stesse tabelle, allegate

al Contratto d'appalto, quali parti integranti e sostanziali dello stesso. In linea di massima, il menù definito ad inizio anno scolastico secondo le specifiche indicazioni riportate nell'allegato capitolato, non potrà essere modificato da parte della Ditta aggiudicataria, se non previa intesa con L'Ente, sentito il referente del Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione - Asp Catanzaro

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico, merceologico e commerciale. La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili, all'Ente e/o ai soggetti da questo delegati, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari. Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) i prodotti ortofruttilicoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- e) relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Refezione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.
- f) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- g) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- h) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzati di parte del prodotto sfuso.

Art.5 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, su richiesta dell'Istituto Comprensivo, eventuali piatti non previsti dal menù per utenti (alunni ed anche adulti aventi diritto) che devono seguire "diete speciali" previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi; affetti da allergie). Le diete speciali dovranno essere approvate dal SIAN a cura della Ditta (che trasmetterà il menù vidimato dal SIAN per opportuna conoscenza).

Dovrà, altresì, garantire all'occorrenza, se richiesti, pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola. Le diete speciali dovranno essere opportunamente adeguate, da parte della Ditta, ad ogni cambio di menù. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinata e la tipologia della dieta, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in idonei contenitori coibentati (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermici o contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox). In particolare per la "dieta no glutine" dovranno essere garantiti prodotti sicuri per evitare possibili contaminazioni secondo quanto prescritto nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

L'aggiudicatario si impegna, altresì, alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno. Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o di altro tipo di contenitore termico. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane, acqua minerale e frutta.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare, garantendo, laddove reperibili in commercio, derrate alternative e/o preparazioni che consentano di limitare le differenze con il menù generale. La Ditta aggiudicataria è tenuta a procurare, senza pretendere oneri aggiuntivi, le derrate necessarie per la preparazione delle diete speciali in completa aderenza al menù corrente, anche se non previste direttamente dal Capitolato e, se necessario, a reperirle nei comuni supermercati, negozi e/o farmacie, adottando in tal caso idonee modalità di trasporto al centro cottura.

La Ditta aggiudicataria dovrà preparare/cuocere/confezionare il pasto per allergici presso il Centro Cottura in un luogo chiuso e separato dalle altre zone di lavorazione, con personale dedicato, per limitare al minimo il rischio di contaminazioni crociate.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a fornire allo stesso prezzo di aggiudicazione le diete speciali e le diete particolari sopra esposte. È tenuta all'osservanza e rispetto di tutte le norme di legge e di tutela della privacy.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

Art. 6 - IGIENE DELLA PRODUZIONE E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni.

I Gestori del servizio di ristorazione dovranno adottare opportune misure idonee a limitare la diffusione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 attenendosi alle disposizioni via via emanate (a titolo d'esempio non esaustivo dovranno essere sempre indossati i DPI, il personale addetto al servizio dovrà essere sottoposto alla misurazione della temperatura).

L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere in regola con le vigenti disposizioni in materia sanitaria, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e

le norme di sicurezza sulla prevenzione degli infortuni. Inoltre, il personale incaricato della manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti agli utenti deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. È vietato tenere nei locali di preparazione delle derrate scope e detersivi.

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- Cuocere le verdure preferibilmente al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno,
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento delladistribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenete glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi.
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesce semilavorati o precotti.

ART. 7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;

- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa vigente;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- é vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

ART. 8 - LOCALI E ATTREZZATURE

In ciascuno dei plessi in cui è attivato il servizio di refezione scolastica l'Ente metterà a disposizione della ditta un locali adibito a refettorio completo di arredo. La ditta assume gli obblighi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice.

Nel corso dell'appalto del servizio in oggetto, l'Ente potrà incaricare un Responsabile per vigilare sul corretto uso della distribuzione dei pasti e del locale refettorio.

La Ditta aggiudicataria assumerà i locali e le attrezzature ai soli fini inerenti il servizio con l'onere di assicurarne il corretto uso per il periodo di svolgimento dello stesso. Sono a carico dei Comuni le spese di consumo di acqua ed energia elettrica.

La ditta dovrà fornire tutti gli utensili necessari, nonché ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro dir si voglia, ritenuti indispensabili per il servizio, nonché, tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altra suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare, si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ART. 9 PORZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti, in conformità della vigente normativa in tema di contenimento dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID –19 e per tutta la durata dell'anzidetta emergenza, dovranno essere porzionati presso i locali cucina della ditta aggiudicataria e consegnati presso le strutture scolastiche in monoporzioni sigillate ermeticamente.

Anche le bevande dovranno essere fornite singolarmente e dovranno pervenire in struttura con il sigillo integro.

ART.10 TRASPORTO PASTI

La ditta appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle normative vigenti in materia di preparazione e cottura dei pasti. I pasti dovranno essere consegnati presso i refettori della scuola sulla base del numero che verrà comunicato giornalmente dagli operatori scolastici alla Ditta entro le ore 9.00 del giorno, entro i termini utili per la fornitura. Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi alle normative vigenti. Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore. Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio. I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione termo-sigillate e contrassegnati con la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta.

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da

possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di appositi furgoni muniti idonea autorizzazione di cui agli artt. 43-44 D.P.R. n. 327/1980, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

Gli orari di consegna dei pasti e di inizio della somministrazione degli stessi saranno stabiliti nella fase di inizio del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà:

- allestire per la preparazione dei pasti un Centro di Cottura regolarmente autorizzato, di proprietà della stessa o in affitto o in qualsiasi altra veste giuridica, il quale dovrà essere collocato a distanza non superiore a 10 Km dai locali refettori, affinché non sia compromessa la qualità dei cibi serviti agli aventi diritto.
- provvedere con proprio personale a tutte le operazioni di preparazione, distribuzione, trasporto e scodellamento dei pasti, nonché al riordino e pulizia dei refettori ubicati nelle scuole dell'ente.

I pasti dovranno essere preparati dalla ditta affidataria secondo le modalità descritte all'art. 1) del presente capitolato e successivamente trasportati nei refettori con l'utilizzo di mezzi e contenitori termici conformi alla normativa vigente e somministrati dalla stessa ditta.

I servizi di cui sopra dovranno essere assicurati dalla Ditta aggiudicataria con proprio personale in possesso delle necessarie qualifiche, garantendo un numero di addetti adeguato per un servizio di distribuzione efficiente e in osservanza alle norme igienico-sanitarie vigenti. Ad ogni inizio di anno scolastico l'Ente comunicherà l'inizio della refezione e il calendario scolastico ufficiale. Sarà cura, inoltre, dell'Ente comunicare in tempo utile eventuali variazioni del calendario per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanza (gite scolastiche, scadenze elettorali, scioperi, ecc.) comunicate dalla Direzione dell'Istituto Comprensivo.

Il pranzo-menù dovrà essere fornito sulla base delle tabelle dietetiche rilasciate dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro - Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, e dovrà comprendere quanto analiticamente previsto nelle stesse tabelle, allegate al bando e al contratto di appalto, quali parti integranti e sostanziali degli stessi. Le razioni dovranno essere preparate secondo i menù giornalieri, con rotazione su quattro settimane, tenendo conto delle tabelle dietetiche stabilite dall'ASP di riferimento.

Il menù potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture oltre che per le gite scolastiche possono essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere altresì ad esporre il menù vigente nei refettori ed a sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione.

ART. 11– ASPETTI ASSICURATIVI

La Ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge per l'espletamento del servizio.

Resta a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento per:

- infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'Impresa e a terzi;
- danni a persone subiti dai propri dipendenti, dagli utenti del servizio, dai non dipendenti che partecipano alle attività ed in ogni caso verso terzi, compresi eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dai cibi contaminati, avariati o inidonei distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato;
- danni a cose derivanti da fatto o comportamento doloso dei propri dipendenti e degli utenti del servizio.

La Ditta appaltatrice provvederà a sottoscrivere per tutta la durata del contratto una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT), per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti. Garantisce altresì per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico - sanitarie e alle specifiche merceologiche richieste dal presente Capitolato.

Art. 12 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti devono essere distribuiti dal personale della Ditta aggiudicataria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, da tenersi sempre puliti e decorosi, ed indossare in ogni momento i dpi, come precisato dalla normativa anti Covid-19;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
7. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici;
8. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati.

Art. 13 – PERSONALE – ASPETTI PREVIDENZIALI, ASSICURATIVI E SICUREZZA DEL LAVORO –

Il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL posti a carico del datore di lavoro sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito l'ente appaltante in occasione dei pagamenti provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

La Ditta deve fornire al personale indumenti di lavoro e D.P.I. come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di contenimento della diffusione del COVID - 19, da indossare tutte le ore di servizio, nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del Datore di lavoro.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere qualificato. È opportuno individuare un responsabile tra gli addetti alla distribuzione al fine di garantire il controllo del corretto svolgimento nella somministrazione dei pasti. La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza.

Nel caso di sciopero del personale scolastico la ditta appaltatrice dovrà essere preavvisata possibilmente entro le ore 12.00 del giorno antecedente la fornitura dei pasti.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del giorno antecedente a quello di fornitura dei pasti, nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. La Ditta si impegna, comunque, a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'appaltatore, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

ART. 14 - GARANZIE DI IGIENE

La ditta dovrà osservare scrupolosamente le disposizioni previste in materia di contenimento dell'emergenza sanitaria da COVID - 19 e tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, il trasporto e somministrazione dei pasti, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La ditta dovrà avere cura che tutto il proprio personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie

e dovrà, indossare copricapo, divise pulite e ordinate e D.P.I.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere, ma vanno conservati in apposito locale o armadio chiuso.

Art. 15 -VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DELLA FORNITURA

La vigilanza per i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ASP di Catanzaro e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente. La vigilanza sullo svolgimento del servizio potrà essere svolto dal Responsabile Interessato o da un suo delegato per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

L'Ente si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, le attrezzature, i mezzi e le modalità di trasporto. Potrà in qualsiasi momento e a sua discrezione richiedere un controllo igienico – sanitario all'Ufficio Igiene dell'ASP competente relativamente al rispetto della normativa igienico – sanitaria, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

I controlli potranno essere effettuati durante la somministrazione dei pasti nei locali adibiti a refettorio per verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali.

ART. 16– PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo, relativamente ai pasti effettivamente ordinati e consegnati, verranno eseguiti su presentazione di regolare fattura nei termini di legge ed è subordinato all'acquisizione d'ufficio del

D.U.R.C. (documento Unico di Regolarità Contributiva) da parte della stazione appaltante ai sensi dell'art. 16 comma 2 della L. n. 2/2009 recante conversione del D.L. n. 185/2008. La dichiarazione acquisita produce i suoi effetti ai fini della rata successiva.

Il Comune provvederà alla stampa e fornitura dei blocchetti mensa. La Ditta provvederà a:

1. conteggiare i buoni mensa (consegnati dagli alunni e raccolti quotidianamente presso le singole scuole) suddividerli e verificare l'esatta corrispondenza tra il numero dei pasti somministrati e il numero dei buoni pasto che vengono raccolti quotidianamente presso le singole scuole;
2. registrare quotidianamente i pasti consumati, suddividerli per categorie di utenti (studenti/insegnanti), da comunicare in seguito all'Amministrazione Comunale;

Anche per quanto riguarda la fornitura dei pasti per gli insegnanti ed il personale aventi diritto, la Ditta provvederà a fornire ai singoli plessi i relativi pasti sulla base della comunicazione del numero dei pasti fatta giornalmente dai singoli plessi.

Art. 17 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche.

In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, il conto dedicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo stesso.

L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione.

Art. 18 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla comunicazione ai contro interessati del relativo provvedimento che deve avvenire nel termine di 5 giorni, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- cauzione definitiva;
- polizza assicurativa;

- eventuale aggiornamento in coordinamento con la stazione appaltante del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi alle interferenze (DUVRI) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008;
- dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e indicazione degli addetti al Primo Soccorso e Antincendio;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo;

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta nei termini assegnati o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. In tale caso l'ente si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 19 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto, le seguenti ipotesi:

1. perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui agli artt. 104-110 del D. Lgs. n. 36/2023 e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
2. carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;
3. in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
4. cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
5. mancata osservanza delle norme relative al divieto di subappalto totale o parziale della gestione del servizio;
6. per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
7. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e s.mm.ii.;
8. per gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
10. nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente appaltante, in forma di lettera raccomandata A.R./ e.mail. certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C. In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento dell'appaltatore, l'Ente si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Ente si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito all'impresa inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Inoltre, ai sensi dell'art. 1373 del C.C., qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte le esigenze dell'appalto per gravi motivi,

all'Ente è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto d'appalto con un preavviso da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera Raccomandata a/r almeno 90 (novanta) giorni.

Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente eda regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

E' attribuita alla ditta appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà, comunque, essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio all'ente appaltante e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Art. 20 – ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto agli articoli precedenti, qualora l'aggiudicatario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, l'Ente appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Ente e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 21 – RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dalla concessionaria del servizio di ristorazione di cui al presente appalto, la Ditta aggiudicataria assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, la concessionaria si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato:

Finalità del trattamento di dati effettuati dalla concessionaria

I dati potranno essere trattati dalla concessionaria esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato d'appalto.

Obbligo alla riservatezza

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, la Ditta, nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori, sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

Rispetto del Codice in materia di protezione dei dati personali

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la ditta affidataria è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune da parte della Ditta.

Art. 22 – CONTROVERSIE

Nel caso di controversie tra l'Unione e la ditta aggiudicataria in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto competente a giudicare sarà il Foro di Catanzaro.

ART. 23 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 24 – DISPOSIZIONI FINALI

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva scolastica. L'Impresa, è, altresì, tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al precedentemente comma.

Per quanto non precisato nel presente Capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati si rimanda alle leggi e regolamenti nazionali e regionali, nonché alle disposizioni comunali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

Isca sullo Ionio, 23.11.2023

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott. Antonio Borelli
(f.to all'originale)