

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 E
2025/2026 , CON POSSIBILITÀ DI PROROGA PERIODO SETTEMBRE DICEMBRE
2026**

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del **servizio di refezione dei pasti destinati alla Scuola dell'infanzia e alla scuola primaria di Parghelia.**

Il servizio si articola su n. **5 giorni settimanali** per i bambini della scuola dell'infanzia, delle classi prima e seconda della scuola primaria e **3 giorni settimanali** per la le rimanenti classi della scuola primaria secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dall'Ufficio Scuola del Comune sulla base del calendario scolastico regionale e di quanto concordato con il Dirigente Scolastico. L'utenza è composta da alunni, docenti e personale ausiliario delle scuole dell'infanzia.

Il numero dei pasti è calcolato sulla base delle domande di iscrizione pervenute alla data di pubblicazione del presente bando.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali vigenti. Qualunque accesso al servizio di soggetti diversi da quelli sopra elencati dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dall'Amministrazione Comunale (di seguito A.C.).

Il quantitativo dei pasti conteggiati è puramente indicativo e non costituisce impegno per **l'Amministrazione Comunale** in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

L'Impresa Appaltatrice (di seguito I.A.) dovrà accettare di provvedere alla preparazione, in idoneo centro cottura e al trasporto e somministrazione dei pasti nei locali scolastici di Parghelia .

L'aggiudicatario dovrà avvalersi di un centro cottura situato ad una distanza **tale da consentire che tra il confezionamento del pasto e l'arrivo al terminale di distribuzione dello stesso, intercorra una tempo non superiore a 30 minuti al fine di garantire la qualità e la freschezza degli stessi.**

Art. 2 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto avrà la durata di 7 mesi, ovvero per l'anno scolastico 2024/2025 e 9 mesi per l'anno 2025-2026.

Il Comune di Parghelia si riserva:

- la facoltà di cui all'art. 120, c. 10, del Codice per il periodo settembre- dicembre 2026;
- di modificare, ai sensi dell'art. 120, c.11, del codice, la durata del contratto in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure volte all'individuazione del nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Art. 3 – TOTALE DELL'IMPORTO CONTRATTUALE

Il valore viene stabilito sulla base del prezzo a singolo pasto.

L'importo che l'offerente dovrà preventivare si intenderà comprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, il trasporto, tutte le spese ed ogni altro onere espresso nel presente capitolato prestazionale.

La rilevazione delle presenze ai pasti degli alunni e del personale aventi diritto sarà effettuata giornalmente dal personale della scuola. Essi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune alla Ditta appaltatrice. Il numero dei pasti giornalmente comunicati dovrà corrispondere al numero dei pasti da fatturare al Comune di Parghelia.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

ART. 4 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei **Criteri Ambientali Minimi** previsti per il Servizio di Ristorazione Collettiva relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

ART. 5 – PREPARAZIONE DEI PASTI E REGOLE GENERALI DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo multi porzione, con produzione nella stessa

giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso locali di proprietà o nella disponibilità dell'aggiudicatario. Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni - sanitarie - amministrative, ecc. - necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio ed, in particolare, dovrà essere autorizzato come "centro cottura per la ristorazione scolastica per un numerodi pasti giornalieri". Devono essere osservate inoltre dalla ditta le norme contenute nelle linee guida per l'attività di ristorazione collettiva nazionali, regionali e/o locali e le modalità di smaltimento dei rifiuti.

Le materie prime utilizzate dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti tipici del territorio e a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato - acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare - sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. E' vietato l'uso di cibi precotti e di alimenti surgelati ad eccezione, per questi ultimi, di quelli espressamente previsti dalle tabelle dietetiche. E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati o sottoposti a trattamenti transgenici.

La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dalle norme in vigore, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva. Il personale della ditta dovrà essere informato ed istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio. L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità delle disposizioni vigenti che si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della Asl e alle caratteristiche qualitative previste nelle Tabelle merceologiche (Specifiche Tecniche).

La ditta dovrà curare con proprio personale, l'allestimento dei tavoli con stoviglie usa e getta e provvedere alla somministrazione degli alimenti agli utenti, all'assistenza agli alunni e alla collaborazione con il personale scolastico. Alla conclusione del pasto la ditta dovrà provvedere alla pulizia dei tavoli e dei locali e al conferimento dei rifiuti secondo le tipologie differenziate.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti e devono rispondere ai requisiti di rintracciabilità. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 6 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni autonomamente stabiliti dalle singole Istituzioni scolastiche e dei giorni che, pur inseriti nel calendario scolastico, avranno le lezioni sospese per qualsiasi motivo.

Tale servizio 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 sul 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.

E’ fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno. Il rispetto delle procedure stabilite dal presente articolo comporta l’impraticabilità di sanzioni od azioni di risarcimento.

ART. 7 – MENU’ E TABELLE DIETETICHE

I menù e le tabelle di grammatura sono quelle elaborate dall’ ASP di Vibo Valentia. I menù e le grammature potranno essere oggetto di variazioni da parte dell’Amministrazione Comunale nel corso dell’appalto sulla base di eventuali prescrizioni stabilite dalla competente Asl. In tal caso l’Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L’eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell’offerta. Il pasto tipo sarà composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- frutta di stagione;
- pane;
- acqua naturale.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla preparazione dei cestini da viaggio per gite scolastiche o

altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovagliette e tovaglioli.

I pasti del menù non sono sostituibili se non con altri equivalenti e, comunque da concordare con l'amministrazione comunale, tramite l'ufficio preposto.

I pasti potranno essere serviti in contenitori pluriporzione, mentre nei casi di diete speciali o su richiesta del committente per casi particolari, dovranno essere utilizzati contenitori monoporzione in vaschette termo sigillate. Tutti i recipienti che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria devono essere conformi ai requisiti di cui al D.P.R. 327/80 che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento del consumo.

Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

I pasti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; è parimenti vietata ogni forma di utilizzo di avanzi.

Si richiede che nella preparazione dei cibi :

- siano preferite le cotture al forno o al vapore;
- sia evitata la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- i condimenti siano aggiunti preferibilmente a crudo;
- sia utilizzato sale iodato.

Inoltre si richiede che:

- Y I contenitori utilizzati devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);
- Y I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e + 4°C;
- Y I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- Y Prima di effettuare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze.

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

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

ART. 8 – COMPETENZE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Le competenze della Ditta aggiudicataria sono:

1. fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, effettuato presso un centro cottura abilitato nella disponibilità della ditta, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
2. fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica);
3. consegna dei pasti presso la scuola, nei giorni ed orari stabiliti nel calendario scolastico, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;
4. ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti, stivaggio e lavaggio di pentolame, posateria e stoviglie che avverrà presso il centro cottura;
5. corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la preparazione dei pasti;
6. acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);

7. fornitura del vestiario al personale dipendente;
8. fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
9. fornitura di bottiglie di acqua minerale;
10. fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
11. esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina e tutti i locali destinati al servizio;
12. esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
13. esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
14. prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018);
15. attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale e dalla commissione mensa mediante controlli per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati;
16. impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.
17. selezione e controllo della qualità dei fornitori, acquisto derrate alimentari;
18. Copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso e a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o

altri eventi calamitosi;

19. Realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.);
20. Realizzazione del servizio sulla base del progetto tecnico presentato in sede di gara e attuazione di tutti gli eventuali servizi aggiuntivi proposti previa attività di coordinamento con l'Amministrazione circa le modalità e tempi di realizzazione;
21. Gestione ed organizzazione del personale e messa a disposizione di un Responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal presente Capitolato;
22. Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;
23. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- Y all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
- Y al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- Y in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

ART. 9 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'Impresa Aggiudicataria tramite personale incaricato è tenuta a conservare un campione corrispondente a 150 gr di ogni vivanda somministrata, presso il centro cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data del prelievo, il nome dell'alimento e vanno conservati per 72 ore nel surgelatore. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 10 - DISTRIBUZIONE E TRASPORTO PASTI

L'I.A. deve essere dotata di adeguate attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione e atte a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalle disposizioni vigenti. I contenitori devono contenere all'interno contenitori Gastro-norm con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

La Ditta appaltatrice, una volta preparati i pasti, dovrà trasportarli nella Scuola negli orari concordati con le Autorità Scolastiche e secondo le modalità in uso, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. I dipendenti della ditta affidataria dovranno accedere ai luoghi muniti di tesserino di riconoscimento corredato da fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore del lavoro. Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- Υ il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- Υ le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dalle disposizioni vigenti; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al decreto sopra citato e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, e di quelli crudi da conservare freddi, fino al momento del consumo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia utilizzando contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente. Ogni trasporto verso la mensa deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo.

Il soggetto appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

E' fatto obbligo altresì all'appaltatore di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto, in modo tale che durante il medesimo non si determini contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 11 - LOCALI ED IMPIANTI

Il centro di produzione dei pasti dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative, come illustrate nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

L'aggiudicatario dovrà disporre di un "centro cottura" per la preparazione dei pasti, situato ad una distanza **tale da consentire che tra il confezionamento del pasto e l'arrivo al terminale di distribuzione dello stesso intercorra un tempo non superiore a 30 minuti,**

Qualora l'aggiudicatario non disponga da subito di un centro cottura ubicato come sopra specificato, si impegna comunque a garantire di averne la disponibilità, alla data di avvio del servizio.

I locali ove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura ed organizzazione produttiva, devono essere:

- idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene;
- in giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e le superfici degli ambienti (attenzione ad eventuali emissioni nocive o moleste);

I locali adibiti al confezionamento dei pasti sono attrezzati dall'aggiudicatario a proprie spese e provvisti di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione, rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene, atte ad agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi comunali di igiene scolastica o dei servizi preposti ai controlli igienico – sanitari. Il centro di produzione deve essere adeguato ed idoneo anche per lo stoccaggio degli alimenti. A dimostrazione di quanto sopra deve essere fornita, da parte della ditta aggiudicataria, documentazione specifica.

ART. 12 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare le “diete speciali” cioè diverse da quelle fornite comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, documentate da prescrizione medica, con specifica indicazione del periodo di tempo della somministrazione.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale di circa il 5% dei pasti del plesso così composto: primo piatto (pasta o riso in bianco) condito con olio extravergine di oliva o con burro, o minestrina con brodo vegetale; secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino ecc..) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranza alimentare o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di alcuni alimenti dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in apposite vaschette monoporzione sigillate o comunque in modalità tali da essere perfettamente riconoscibili dal personale addetto alla distribuzione.

Il soggetto appaltatore dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

ART. 13 – PRODOTTI BIOLOGICI

Ai fini dell'assegnazione del servizio si richiede l'utilizzo di prodotti alimentari provenienti da produzione biologica locale, quindi a filiera corta, nella percentuale minima del 25% e, qualora ne sia impossibile il reperimento, è consentito il ricorso a prodotti da produzione integrata.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nelle specifiche tecniche accompagnate dalla dicitura “biologico” dovranno quindi essere di tipo “biologico” cioè

provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche certificate ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia.

ART. 14 – NORME IGIENICHE E MONITORAGGIO

L'Impresa Aggiudicatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato, ed è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità.

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

L'I.A. deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP). A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema HACCP. L'I.A. deve mettere a disposizione degli organismi preposti, il piano di autocontrollo da essa predisposto e le registrazioni delle procedure. La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla

legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

ART. 15 – CONTROLLI

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale o autorizzato dal Comune, sia dai preposti organi dell'Asl, congiuntamente e/o disgiuntamente dal personale comunale e sia tramite la commissione di vigilanza appositamente costituita. L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo del Direttore dell'esecuzione e nel caso in cui venga istituita, dei componenti la commissione di vigilanza e i compiti di cui essi sono investiti.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scolastici e sia presso il centro di cottura della ditta. Il controllo potrà essere di tipo:

- **tecnico-ispettivo:** svolto dal personale incaricato dal Comune e/o dalle commissioni di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- **igienico-sanitario:** svolto dalla competente Azienda ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'I.A. è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La ditta dovrà aver cura di conservare, idoneamente e per almeno i due giorni successivi, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 16 – PIANO DI SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE

L'Impresa Aggiudicatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro.

Sulla base dei documenti di cui sopra, l'I.A. si impegna a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 17 – PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto da personale dipendente della ditta appaltatrice, restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.... L'aggiudicataria si impegna altresì a garantire, per quanto possibile, la stabilità degli operatori impiegati.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente all'Ufficio Comunale preposto ogni variazione del personale che dovesse intervenire durante il periodo contrattuale.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il personale dipendente della I.A. dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

L'I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome dell'addetto. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.

Saranno a carico della I.A. le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi. Tutto il personale della

Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Qualora il personale si dimostrasse incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile la ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, salvo variazioni in aumento a seguito di verificata necessità, ai fini dell'ottimale svolgimento del servizio.

ART. 18 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale – addetto alla produzione, alla distribuzione e al trasporto pasti - impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare (D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.). L'I.A. fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;

- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

ART. 19 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (Decreto Legislativo 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.).

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

E' a carico dell'I.A. la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 20 – 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'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs.15 giugno 2015, n. 81, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti di anzianità maturati e maturandi).

ART. 21 – PENALI E RESPONSABILITA' A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'affidatario è esclusivo responsabile del puntuale e perfetto adempimento di tutte le prestazioni oggetto del presente avviso, nonché unico responsabile di qualsiasi voglia attività posta in essere in dipendenza dello stesso.

Pena la revoca dell'affidamento verrà richiesta all'affidatario una polizza assicurativa RCT/RCO.

Per inosservanza dei termini di esecuzione dei lavori si applicheranno le penali sotto riportate:

- da € 500,00 a € 1.000,00:
 - per il superamento, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti, dei limiti previsti di carica microbica;
 - per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e la conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto;
 - per utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche;
 - per ogni mancato rispetto delle norme sul personale.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi e in considerazione della particolare gravità dell'inosservanza, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 400,00 ad un massimo di € 800,00.

ART. 23 - PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro giorni 60 dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di regolari fatture elettroniche mensili, sulla base dei pasti effettivamente consegnati nel singolo mese di riferimento.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture devono specificare il numero dei pasti erogati, sulla base dei buoni pasto consegnati dagli utenti alla I.A. divisi tra personale docente ed alunni, devono essere intestate al Comune e contenere il Codice Identificativo Gara (CIG) comunicato dal competente ufficio comunale. Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate e prive dei buoni pasto consegnati in forma cartacea.

L'Amministrazione procederà ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica della regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC). In caso di accertata irregolarità del DURC da parte degli organi competenti, il termine di pagamento resterà sospeso sino ad avvenuta regolarizzazione dello stesso, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni,

le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

ART. 24 - TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

I pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto saranno effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane s.p.a. ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare tempestivamente a questa stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al precedente comma, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

La clausola risolutiva di cui al comma precedente sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A.

ART. 25 – RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante si potrà avvalere della facoltà di revocare l'affidamento nel caso non siano rispettati gli impegni assunti in fase di raccolta dei preventivi.

La Stazione Appaltante potrà procedere comunque a recedere dal contratto con un preavviso, scritto di giorni 2.

Le cause di risoluzione del contratto ricomprendono quelle di cui all'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 27 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il servizio verrà attivato a far data dalla stipula del contratto tramite documento di Stipula generato dal Mepa o in pendenza della stipula del contratto, dalla comunicazione ufficiale di avvio del servizio sotto riserva di legge a seguito dell'intervenuta aggiudicazione, e previa costituzione della cauzione definitiva e presentazione delle polizze richieste nel presente Capitolato.

ART. 28 – OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'appaltatore in qualità di titolare al trattamento dei dati assicura la tutela della riservatezza degli utenti nel rispetto della dignità della persona, come tutela dall'ordinamento e secondo le modalità di trattamento dei dati previste dal Regolamento UE n. 2016/679 "GDPR"(General Data Protection Regulation).

ART. 29 – CLAUSOLA DI LEGALITÀ

1. Il contraente si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti

dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa.

2. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici dipendenti e amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

3. La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art.1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320c.p., 322 c.p.,322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.”.

4. L'esercizio della potestà risolutoria di cui ai precedenti commi 1 e 2 da parte del Comune è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

ART. 30 – CODICE DI COMPORTAMENTO

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. 62/2013, rubricato “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165” e del piano triennale di prevenzione della corruzione del Comune di Parghelia

ai sensi del Decreto Legislativo n. 33 del 14.03.2013 e in applicazione della Legge 06.11.2012 n. 190, l'Appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente capitolato sono da intendersi qui integralmente trascritti e, per l'effetto, da considerarsi parte integrante dello stesso – poiché consultabili on-line sul sito istituzionale del Comune di Parghelia.

ART. 31 – CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Spoleto.

ART. 32 – NORMA DI RINVIO

Per quanto non è previsto dal presente capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti e alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il Responsabile del Settore Amministrativo

Dot.ssa Adriana Avventura

