



COMUNE DI MARSICO NUOVO

PROVINCIA DI POTENZA

AREA AMMINISTRATIVA

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE ANNI SCOLASTICI 2021-2022/2022-2023/2023-2024

CPV: 55523100-3

INDICE:

ART. 1 DEFINIZIONI.

ART. 2 OGGETTO.

ART. 3 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI PROPRIETA' COMUNALE.

ART. 3 BIS LOCALI ED ATREZZATURE.

ART. 4 DURATA DELL'APPALTO.

ART. 5 RISPETTO NORME DI SICUREZZA.

ART. 6 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA
APPALTATRICE.

ART. 6 BIS GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO.

ART. 7 SEDI, GIORNI DI SERVIZIO, NUMERI DEI PASTI, IMPORTO
DELL'APPALTO.

ART.8 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL
CONTRATTO.

ART. 9 CENTRO DI COTTURA - VERIFICHE.

ART. 10 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI.

ART. 11 MENU E TABELLE DIETETICHE.

ART. 12 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI.

ART. 13 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA PASTI.

ART. 14 NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI.

ART. 15 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

ART. 16 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.

ART. 17 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.

ART. 18 CONSEGNE INACCETTABILI.

ART. 19 COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE.

- ART. 20 PERSONALE.
- ART. 21 REFERENTE DEL SERVIZIO.
- ART. 22 CONTINUITA' DEL SERVIZIO.
- ART. 23 ESECUZIONE IN DANNO.
- ART. 24 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.
- ART. 25 TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE.
- ART.26 PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE.
- ART. 27 FATTURAZIONE E PAGAMENTO.
- ART. 28 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.
- ART. 29 RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE.
- ART. 30 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.
- ART. 31 GARANZIA DEFINITIVA.
- ART. 32 RECESSO.
- ART. 33 CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA.
- ART. 34 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.
- ART. 35 DOMICILIO DELL'APPALTATORE.
- ART. 36 CONTROVERSIE.
- ART. 36 *BIS* SPESE CONTRATTUALI
- ART. 37 CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 37 *BIS* DISPOSIZIONI FINALI.
- ART. 38 CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO.

ART. 1 DEFINIZIONE

Per “Ditta Aggiudicataria” o “Impresa aggiudicataria” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di cui all’art. 2 del presente Capitolato.

ART. 2 – OGGETTO

L’oggetto del presente capitolato è il servizio di ristorazione scolastica svolto in favore degli alunni, insegnanti e personale autorizzato delle seguenti scuole (d’ora in avanti denominati “sedi di consumazione”) del Comune di Marsico nuovo (d’ora in avanti denominati “Comune”):

- Scuola dell’infanzia plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc;
- Scuola dell’infanzia plesso di Pergola di Marsico Nuovo - Via San Domenico snc;
- Scuola dell’infanzia plesso di Marsico Nuovo - Via Fontanelle snc;
- Scuola Primaria plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc;
- Scuola Primaria plesso di Marsico Nuovo – Via Fontanelle snc;
- Scuola di Secondaria di I° grado con sede a Pergola di Marsico Nuovo– Via San Domenico snc;

I servizi devono essere espletati dall’Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

ART. 3 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI PROPRIETA’ COMUNALE

I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere prodotti dall’impresa presso il Centro di Cottura di proprietà comunale, appositamente allestito con idonei arredi ed attrezzature, sito presso il plesso della Scuola dell’Infanzia alla Via Fontanelle snc, Di Marsico Nuovo, dotato di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero di pasti così come previsto nel presente capitolato.

ART. 3 BIS LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali, le attrezzature e gli arredi e tutto quanto ivi contenuto, di proprietà del Comune di Marsico Nuovo vengono messi a disposizione della Ditta Aggiudicataria (che d’ora in avanti chiameremo solo “Ditta”) che si impegna ad utilizzarli per le sole attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l’obbligo di restituirli al termine dell’appalto in buone condizioni senza pretesa di alcun indennizzo.

L’elenco di tutto quanto dato in consegna e il relativo stato d’uso, risulterà da inventario redatto e sottoscritto congiuntamente fra il Comune e la ditta prima dell’inizio dell’appalto.

La ditta, contestualmente all’avvio del servizio, dovrà dotare il Centro Cottura di cui al precedente art. 3, di tutte le stoviglie necessarie per la cottura dei pasti ovvero tutto ciò che riterrà necessario per il buon andamento del servizio anche nel rispetto delle norme igienico sanitarie e sicurezza del lavoro.

La ditta aggiudicataria dovrà procedere a proprie spese alla fornitura e all’utilizzo di piatti, posate e bicchieri tradizionali in metallo, ceramica, vetro o melamminico, presso ciascun plesso scolastico, in numero idoneo, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

La ditta potrà integrare l'attrezzatura, il mobilio ecc. esistente con altro di sua proprietà riconoscibile come tale da una targhetta o altro contrassegno della ditta e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza; dovrà inoltre sostituire, previa approvazione del Comune, a proprie spese le attrezzature esistenti qualora non fossero più manutenzionabili che resteranno di proprietà del Comune di Marsico Nuovo. La ditta sarà responsabile della custodia di tutto quanto sopra e di tutti i prodotti che li verranno conservati.

Al termine del contratto di appalto la ditta ed il comune procederanno al controllo di tutto quanto è stato oggetto dell'inventario redatto al momento della consegna dei locali e dei beni e materiali ivi presenti. Delle risultanze del controllo verrà redatto apposito verbale che stabilirà le responsabilità di eventuali danni o mancanze.

L'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e l'accumulo di materie plastiche e il conseguente smaltimento. Per migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, è richiesta l'installazione di impianti di trattamento dell'acqua in ciascun plesso scolastico ove è erogato il servizio. Tali impianti devono possedere i requisiti indicati dal D.M. 25 del 07.02.2012.

L'installazione degli apparecchi dovrà essere effettuata da imprese abilitate che dovranno rilasciare un'apposita dichiarazione di conformità. Inoltre, dovrà essere depositata la scheda tecnica che documenti le prestazioni assicurate dalle macchine e il loro ciclo di vita, con particolare riferimento alla durata degli eventuali filtri da sostituire periodicamente.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, per ciascun punto di erogazione del servizio, una specifica procedura di autocontrollo e gestione del rischio acqua all'interno del piano di autocontrollo aziendale programmando, due volte nel corso dell'anno scolastico, analisi al rubinetto da cui avviene il prelievo dell'acqua destinata al servizio. Dette analisi, effettuate presso laboratori accreditati, dovranno essere prodotte all'Amministrazione Comunale.

In presenza di serbatoi di accumulo dovrà essere contemplato, nel piano di autocontrollo, il programma di manutenzione periodica o straordinaria. In particolare, la categoria dei filtri composti deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltatrice. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della ditta appaltatrice installare distributori automatici di acqua potabile sostitutivi ovvero fornire acqua in confezione.

Tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nei locali di proprietà comunale, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte dovranno essere poste a disposizione dalla ditta appaltatrice che pertanto dovrà fornire quanto necessario per la preparazione, cottura, somministrazione e veicolazione dei pasti, per la pulizia e sanificazione locali e per la dotazione dei bagni del personale così come richiesti dalle disposizioni in materia e dal presente capitolato.

Tutta l'attrezzatura elettrica fornita dovrà essere certificata a norma di legge e compatibile con le potenzialità degli impianti esistenti negli edifici scolastici.

In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, prima di lasciare i locali, è tenuto a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine e in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali e impianti di proprietà comunale efficienti e in buono stato.

Tutta l'attrezzatura utilizzata, che non sia già di proprietà del Comune di Marsico Nuovo o delle Istituzioni scolastiche, resterà di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio salvo diversa disposizione del presente Capitolato o diverso accordo con il Comune.

Sono posti a carico dell'Amministrazione comunale gli oneri relativi:

- a) alla fornitura dell'energia elettrica e del gas metano presso ciascun plesso scolastico;
- b) alla fornitura dell'acqua potabile presso ciascun plesso scolastico;
- c) alla manutenzione straordinaria dei locali e impianti di proprietà comunale.

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali dati in uso comprendenti:

- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso i plessi scolastici delle Scuole dell'Infanzia;
- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso i plessi scolastici delle Scuole Primarie;
- locali accessori annessi ai refettori presso ciascun plesso scolastico;
- attrezzatura esistente di proprietà comunale o della scuola.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di n. tre (3) anni scolastici, 2021-2022/2022-2023/2023-2024, non prorogabile fatta salva proroga tecnica ai sensi dell'art. 106 co. 11 del D.Lgs n. 50/2016.

ART. 5 - RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e dovrà consegnare in copia conforme all'originale il proprio "documento di valutazione dei rischi" ai fini della stipula del contratto e comunque prima della consegna del servizio.

ART. 6 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato, che la ditta aggiudicataria è obbligata a svolgere, comprende:

- a) l'acquisto delle materie prime, la preparazione e la cottura del cibo, la produzione dei pasti presso il centro cottura di proprietà comunale appositamente allestito;
- b) il trasporto, il rinvenimento, la porzionatura e la distribuzione degli stessi presso le sedi di consumazione. Il trasporto ai plessi dovrà avvenire con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.;
- c) l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento, la predisposizione delle porzioni (minestre, secondi e contorni dovranno essere versati nei singoli piatti, la frutta lavata, il pane affettato, ecc) e la somministrazione con servizio al tavolo dei pasti agli alunni da parte del personale della ditta. Il personale adibito a tale servizio dovrà essere in numero sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio nei tempi e modi previsti da ogni organizzazione del plesso scolastico e il mantenimento delle temperature a norma di legge.
- d) la pulizia, la sanificazione e il riordino dei refettori e dei locali delle sedi di consumazione e di produzione pasti. E' dunque a carico della ditta il rigoverno dei refettori, nonché dei cucinotti ove presenti, comprendenti lavaggio stoviglie, bicchieri contenitori pasto e pulizia locali, adempiendo anche a tutte le operazioni consequenziali e connesse così come previsto dal PIANO di Autocontrollo HACCP. La corretta pulizia dovrà riguardare anche tavoli e sedie;
- e) il riassetto locali, il lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio.

In particolare, a proprie spese, la ditta dovrà utilizzare posate, piatti e bicchieri tradizionali in metallo, ceramica, vetro o melaminico, nonché tovaglie e tovaglioli monouso in caso di mancato funzionamento delle lavastoviglie. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto, nonché i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;

È posto a carico della ditta la fornitura delle dotazioni di tale materiale affinché sia sufficiente a garantire il servizio;

- f) il lavaggio dei contenitori e di quant'altro utilizzato per il trasporto dei pasti. A tale scopo i contenitori dovranno essere ritirati subito dopo la conclusione del pasto;
- g) la preparazione di diete speciali per singoli utenti;
- h) la fornitura di cestini di viaggio per eventuali gite scolastiche autorizzate;
- i) la pulizia della cucina, della dispensa e dei servizi igienici utilizzati;
- j) la raccolta e il conferimento dei rifiuti rispettando il calendario di raccolta differenziata dei rifiuti vigente sul territorio comunale.

Il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato, che la ditta aggiudicataria è obbligata a svolgere, include, i seguenti servizi accessori:

- la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti delle sedi di consumazione adibiti alla refezione comprendente:

- gli interventi necessari a mantenere in efficienza la struttura e gli impianti tecnologici esistenti;
- gli interventi di sostituzione di parti, componenti e accessori usurati o danneggiati da incuria o cattiva gestione;
- l'imbiancatura e la verniciatura non generalizzata dei locali resa necessaria dalla normale usura o dall'esecuzione degli interventi descritti sopra;
- la sostituzione periodica dei filtri delle apparecchiature di ventilazione;
- gli interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione della struttura;
- la manutenzione correttiva e preventiva delle attrezzature di cucina ed eventuale integrazione e sostituzione della dotazione esistente;
- la fornitura di pentolame e stoviglie ad integrazione del materiale di proprietà comunale ove già esistente presso il centro cottura. Tale materiale rimarrà di proprietà del Comune al termine del contratto;
- l'acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.);
- l'acquisto di eventuali attrezzature ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti se non più funzionanti, idonee;
- l'osservanza e l'applicazione di tutte le norme di sicurezza riferita agli obblighi del decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i, alle norme di gestione, di igiene, di disposizione economico normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto;
- la copertura 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;
- la presenza di personale numericamente adeguato a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto;
- il riordino, la pulizia ordinaria (subito dopo la fine del pranzo) e straordinaria di tutte le superfici orizzontali e verticali del centro cottura di proprietà comunale, inclusi i vetri interni ed esterni, le finestre, le porte, le piastrelle, i frigoriferi e gli arredi e i locali utilizzati per il servizio di refezione scolastica (refettorio, cucina, spogliatoio e servizi igienici destinati al personale della ditta affidataria) compresa utensileria, stoviglie, piani di lavoro-appoggio-consumo, carrelli, scaldavivande, contenitori porta rifiuti e quanto si renda necessario, con l'uso di propri mezzi, detersivi e materiali di pulizia;
- le pulizie straordinarie dei locali mensa presenti presso i vari plessi scolastici dovranno essere effettuate prima dell'inizio del servizio, all'inizio dell'anno scolastico, durante la pausa natalizia e pasquale e alla fine dell'anno scolastico.

Tali servizi devono reputarsi di rilevanza pratica e, soprattutto, economica trascurabili rispetto al servizio principale, per cui si ritiene sufficiente l'indicazione nel capitolato senza che sia necessario indicare nella richiesta di offerta relativa alla presente procedura negoziata, insieme col servizio di ristorazione, anche quelli accessori.

Sarà a carico della Ditta:

- fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione;
- la fornitura di materiali di consumo per la preparazione dei tavoli (es. tovaglette e salviette, rotoloni ecc.), e per la sanificazione e pulizia;
- la fornitura da parte della ditta, per tutta la durata del contratto, di tutto il materiale relativo a stoviglieria (a titolo d'esempio bicchieri, cucchiai, forchette, piatti piani, piatti fondi, vassoi, caraffe, ciotole, ciotoline ecc..) in materiale come indicato in precedenza per ciascuna scuola, idoneo al contatto con gli alimenti e conforme alla normativa nazionale ed europea;
- la fornitura da parte della ditta per l'intera durata del contratto, di carrelli e banconi scaldavivande dotati di vasche in acciaio inox con ripiano, termostato e di protezione para spruzzi, in numero sufficiente alle necessità e allo svolgimento del servizio. La ditta dovrà provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria e alla loro eventuale sostituzione, in caso di necessità.
- la voltura e l'acquisizione, con oneri a proprio carico, di eventuali autorizzazioni igienico - sanitarie locali in osservanza alle vigenti disposizioni di legge;
- la presenza di proprio personale qualificato agli incontri periodici programmati dal Comune con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

Il servizio così come descritto nel presente capitolato, considerato nelle sue singole componenti, dovrà essere svolto, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- a) fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b) preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- c) preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione incrociata con gli alimenti vietati;
- d) assicurare un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali e delle attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati anche secondo la normativa di riferimento sull'emergenza epidemiologica da covid 19;
- e) rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

La Ditta aggiudicatrice dovrà indicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, una propria sede operativa ed un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni.

ART. 6.BIS – GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

La Ditta Appaltatrice dovrà dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dell'intero ciclo del pasto dalla prenotazione al pagamento. Tale sistema dovrà essere in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio, compresi dati anagrafici degli utenti nel rispetto della privacy, le rilevazioni statistiche relative al numero dei fruitori del servizio suddivisi per plesso e classe, nonché la situazione creditizia/debitoria di ciascun genitore/alunno, dovrà mettere a

7

disposizione della Ditta, del singolo genitore e dell'ufficio comunale preposto estratti conto cartacei e altre informazioni attraverso l'accesso ad un Portale dedicato e all'utilizzo di password e codici personalizzati. Segnerà all'utente l'eventuale esaurimento del credito e trasmetterà agli insolventi almeno due distinti solleciti di pagamento riferiti ad ogni singolo mancato pagamento nel corso di ogni anno scolastico. La raccolta delle prenotazioni dei pasti sarà a carico della Ditta Appaltatrice con la collaborazione del personale docente e/o ausiliario delle scuole interessate.

Il sistema informatico sarà impostato per considerare tutti i presenti giornalmente (con esclusione delle festività a calendario e delle giornate in cui, per scelte organizzative degli Istituti scolastici, non si svolgerà mensa), e sarà onere dei genitori disdire esplicitamente il pasto di uno o più giorni mediante apposito applicativo, o link, entro l'orario utile alla ditta per la preparazione del numero esatto di pasti quotidiani (in genere, le 09:30 del mattino). In tal modo, ai fini della fatturazione mensile del servizio, si terrà conto del numero dei pasti quotidiani risultanti al netto delle disdette. Per quanto riguarda il personale docente e non docente degli istituti scolastici, il dato relativo al numero di pasti da erogare giornalmente verrà comunicato direttamente all'appaltatore a cura degli istituti stessi.

La stazione appaltante effettuerà regolarmente i dovuti controlli al fine di verificare la corrispondenza dei dati relativi al numero dei pasti erogati, prima di emettere il certificato di pagamento mensile, finalizzato all'emissione della fattura elettronica.

Detto sistema dovrà essere avviato a partire dall'anno scolastico 2021/2022 con operatività garantita a pieno regime dai primi di novembre 2021.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali.

Il sistema informatizzato del servizio dovrà consentire le seguenti operazioni generali:

- iscrizioni al servizio di mensa scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori degli alunni, docenti e collaboratori), con indicazione della classe frequentata;
- attivazione/cessazione utente;
- elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini dell'eventuale rilascio da parte dell'area amministrativa della certificazione di spesa per fini fiscali;
- rilevazione giornaliera presenze/assenze, risultante al netto delle disdette comunicate dai genitori (o dalla scuola per il proprio personale), per la definizione dei pasti da preparare;
- visualizzazione dati sia per utente sia per classe;
- gestione pasti differenziati e temporanei; • gestione tariffe differenziate a carico degli utenti;
- gestione separata degli incassi per:
 - pagamenti per l'anno scolastico in corso (pagamenti anticipati);
 - pagamenti relativi ad anni scolastici precedenti (pagamenti posticipati);
- estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;
- elenco utenti con saldo attivo inferiore a un determinato importo;
- elenco utenti con saldo passivo superiore a un determinato importo;
- interoperabilità con sistema PagoPa adottato dal Comune, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);
- esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/non paganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;
- accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, con proprie credenziali, per la presentazione della domanda di iscrizione al servizio e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area riservata utente anche da parte dell'ufficio pubblica istruzione del Comune;
- area per FAQ, per l'invio di comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo criteri variabili stabiliti dall'amministrazione.

Il sistema informatizzato del servizio dovrà avere:

- una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori e degli utenti;
- funzione di richiesta di assistenza in linea da parte degli utenti ma anche degli operatori comunali.

La Ditta provvederà a gestire tale servizio nel modo più semplice ed agevole per gli utenti.

ART. 7 – SEDI, GIORNO DI SERVIZIO, NUMERI DI PASTI ED IMPORTO DELL'APPALTO

Indicativamente l'entità annuale calcolata su base giornaliera dei pasti da fornire è data da un numero presunto di pasti giornalieri pari ad 160, pari agli alunni e personale docente ed ATA che hanno usufruito del servizio nel 2017-2020, complessivamente suddivisi come di seguito e da fornire con le cadenze sotto indicate presso le sedi ivi elencate, salvo variazioni connesse all'organizzazione scolastica:

Sede della Scuola	Frequenza settimanale	n. pasti stimati per anno
Scuola dell'Infanzia di Galaino	Dal Lunedì al Venerdì	5.300 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 1.480)
Scuola dell'Infanzia di Pergola	Dal Lunedì al Venerdì	5.300 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 1.480)
Scuola dell'Infanzia di Marsico Nuovo	Dal Lunedì al venerdì	16.430 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 4.588)
Scuola Primaria di Galaino	Martedì e Giovedì	2.470 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 676)
Scuola Primaria di Marsico Nuovo	Dal Lunedì al Venerdì	40.006 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 10.956)
Scuola secondaria di Primo Grado con sede a Pergola	Martedì e Giovedì	7.600 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 2.080)

Il costo unitario del pasto è di € 5,00 IVA esclusa.

L'importo dell'appalto è pertanto riportato nella seguente tabella:

Plesso	2021/2022	2022/2023	2023/2024	Totale pasti	Totale costo
Scuola dell'Infanzia di Galaino	1480	1910	1910	5.300	€ 26.500,00
Scuola dell'Infanzia di Pergola	1480	1910	1910	5300	€ 26.500,00
Scuola dell'Infanzia di Marsico	4588	5921	5921	16430	€ 82.150,00

Nuovo					
Scuola primaria loc. Galaino	676	897	897	2470	€. 12.350,00
Scuola primaria loc. Marsico Nuovo	10956	14525	14525	40006	€. 200.030,00
Scuola secondaria di Primo Grado con sede a Pergola	2080	2760	2760	7600	€. 38.000,00

Totale Pasti del contratto di Appalto: n. 77.106;

- Importo del servizio a base di gara: €. 385.530,00 (iva esclusa).** Tale importo è stato determinato moltiplicando il costo unitario del pasto (€.5,00) per il numero di pasti stimato nel triennio.
- Importo a base di gara del servizio al netto degli oneri per la sicurezza: **€. 383.216,82;**
- Oneri per la sicurezza: **€. 2.313,18** non soggetti a ribasso d'asta;
- Importo soggetto a ribasso **€.4,97** prezzo per pasto al netto degli oneri per la sicurezza pari ad **€ 0,03;**
- Valore dei costi della manodopera: l'incidenza del costo della manodopera è stimato pari al 61,70% del costo totale del servizio.

Ed è calcolato, prevedendo per lo svolgimento del servizio le seguenti figure minime:

Mansione	Orario sett.le	CCNL	Sede di lavoro	Costo Orario	Costo settimanale
Add. Servizi mensa	20,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 363,40
Add. Servizi mensa	20,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 363,40
Add. Servizi mensa	10,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 181,70
Cuoco	30,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 613,50
Add. Servizi mensa	10,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	20,45	€. 181,70
Add. Servizi mensa	10,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 181,70
Add. Servizi mensa	10,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 181,70
Add. Servizi mensa	10,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 181,70
Add. Servizi mensa	10,00	Pubblici Esercizi, Ristorazione e turismo	Marsico Nuovo	18,17	€. 181,70
		TOTALE			€. 2.430,50

L'importo complessivo presunto dell'appalto deve intendersi comprensivo di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente capitolato e non potrà aumentare per tutta la durata del contratto. Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Trattasi quindi di contratto a misura.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti e delle modalità distributive, la ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati complessivamente, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sede diversa da quella indicata conseguente ad eventuali spostamenti della scuola o del servizio di ristorazione in altri edifici.

La Stazione appaltante, in sede di valutazione delle offerte, valuterà positivamente eventuali proposte di pasti gratuiti da assegnare alle famiglie più bisognose del territorio di Marsico Nuovo. Tale distribuzione gratuita sarà gestita dalla ditta aggiudicatrice con l'Ufficio sociale del Comune.

ART. 8 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria o dell'attestato di registrazione sanitaria o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui agli artt. 11 e 13;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e dell'appaltatore, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art. 24;
- la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 21;
- la trasmissione di originale o di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 29;
- la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 31;
- la trasmissione dell'elenco dei nominativi del personale (con allegato certificato penale e dei carichi pendenti) che verrà impiegato nella preparazione dei tavoli, la distribuzione del vitto, lo scodellamento, lo sparcchiamento e la pulizia con indicazione dei servizi già svolti da ciascuno.

ART. 9 – CENTRO DI COTTURA– VERIFICHE.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, così come previsto dal precedente art. 3, la Ditta aggiudicatrice dovrà produrre i pasti presso il centro cottura di proprietà comunale sito in Marsico Nuovo alla Via Fontanelle snc, appositamente allestito di tutti gli elettrodomestici funzionali allo svolgimento del servizio in parola ed adeguato alla preparazione del numero di pasti di cui al presente appalto.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente. La Ditta Aggiudicataria si obbliga ad avere quale presenza nel proprio organico un Referente/Responsabile del Servizio che abbia il ruolo di principale interlocutore

dell'Amministrazione Comunale, con indicazione del nominativo, della qualifica, del titolo di studio e della professionalità e dell'esperienza maturata nel settore, come prescritto dal successivo art. 21.

ART. 10 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle “*linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale, ospedaliera pediatrica*” redatte dal Ministero della Salute nel 2020, a quanto previsto dalle Linee Guida e Direttive Regionali che fanno riferimento alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute (2010), approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010, a quanto prescritto dalle “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” elaborate dal Ministero della Salute nel 2018.

Vengono preferiti, pertanto, i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali”, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sottoindicati. È consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Carni

Carni bovine

Le carni bovine devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio regionale o nazionale, che non abbiano superato i 24 mesi di età (non sono ammesse carni di vacca o toro oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza).

Le carni devono essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, contro filetto, fesa e noce.

Per il brodo di carne è ammesso l'impiego di altri tagli (muscolo, copertina, campanello, punta di petto) compreso ossa.

Le carni di bovino fresche devono essere biologiche per almeno il 50% in peso, presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo. In particolare, devono avere consistenza pastosa e tessitura compatta, essere di colore rosso/roseo brillante, a grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari. Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sottovuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carni suine

Le carni suine devono essere biologiche per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Tali carni devono provenire da animali allevati,

macellati e sezionati preferibilmente nel territorio regionale o nazionale. La carne deve essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi e parti tendinee. Deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, il grasso eventualmente presente in piccola quantità deve avere colorito bianco, consistenza soda, ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una mazzatura scarsa. Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carni avicole

Le carni avicole devono essere biologiche per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola, se non con carne biologica, sono rese con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Tali carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio regionale o nazionale. Le carni devono essere di colorito bianco roseo o tendenti al giallo, avere consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito. Tipologie e tagli anatomici richiesti: fuso e sovra coscia o fuselli, petto di pollo e fesa di tacchino. Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sottovuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Pesce

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva con frequenza di 15 giorni.

Formaggio: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014, e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale), almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), possono essere considerati un piatto unico da abbinare a contorni di verdure. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Per i bambini della scuola materna i formati dovranno essere vari e tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media.

Riso: Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: La frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta: Deve essere presente ogni giorno, deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno:

-deve essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, trasportato all'interno di appositi contenitori in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti;

-per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;
-deve essere prodotto con l'impiego di sfarinati di grano tenero e/o grano duro. E' consentito l'impiego di pane speciale all'olio, al latte, con la ricotta. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato. Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale.

Pane grattugiato

Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate o in sacchetti di carta per alimenti in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento.

Grissini

Devono essere con o senza sale, preparati con farina di grano tenero, grano duro e/o integrale con l'utilizzo di oli o grassi alimentari di origine vegetale, preferibilmente olio extravergine di oliva.

Crackers e fette biscottate

Devono essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con utilizzo di oli o grassi alimentari di origine vegetale, preferibilmente olio extravergine di oliva, possibilmente senza sale aggiunto.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.

Bevande: utilizzare acqua potabile non di rubinetto da servire in apposite caraffe preventivamente igienizzate.

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- come me grasso vegetale per condimenti e cottura l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri». Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'appaltatore si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle "LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA", redatte dal ministero della salute.

L'appaltatore dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

ART. 11 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dovranno essere completi di:

- > primo piatto;
- > secondo piatto;
- > contorno (verdura cotta e cruda);
- > frutta di stagione (biologica per almeno il 50% in peso);
- > pane.

I pasti devono assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti.

Come alternativa al pasto classico (1° + 2°), può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, ecc.).

Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

Per fornire l'auspicata variabilità degli alimenti consumati si stabilisce di non inserire alcun piatto, o dei suoi componenti principali, ad eccezione della pastasciutta, nel menù mensile per più di quattro volte.

La stessa variabilità dovrà caratterizzare quanto proposto come frutta e verdura.

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire menù diversi: **uno autunnale** (01.09 – 24.12), **uno invernale** (25.12 – 31.03) **ed uno estivo** (01.04 - 31.06).

L'appaltatore dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di quattro settimane ed indicando le diverse grammature a seconda dell'utenza di riferimento (infanzia, primaria, secondaria)

Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti con specifico riferimento alle varie fasce d'età dei destinatari. Per i bambini della scuola dell'infanzia e della primaria la Ditta dovrà fornire i pasti e le relative tabelle dietetiche, che dovranno essere conformi a quelle eventuali definite dalla azienda sanitaria locale e in linea con le linee guida sopra citate e relativi allegati. Inoltre, la ditta aggiudicatrice dovrà essere in grado di somministrare diete particolari su richiesta dei medici curanti dei singoli bambini per esigenze cliniche.

I menù presentati dall'appaltatore dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria competente, previa richiesta da parte dell'appaltatore stesso.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il Comune, la Commissione Mensa (se esistente) e la Ditta. L'appaltatore si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate in sede di Commissione Mensa Scolastiche, anche attinenti a variazioni del menù. Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di tutti gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

L'appaltatore dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 12 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

L'appaltatore dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida succitate, oltre al menù del giorno, un menù speciale per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

I menù per diete speciali devono essere validati dall'ASP.

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

I genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale all'Area Amministrativa dell'ente comunale compilando il modulo di richiesta corredato di certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. L'appaltatore dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulata, la ditta consegnerà la dieta speciale ai seguenti soggetti:

- ai genitori/tutori del bambino;
- al proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;

alla segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);

all'ASL competente.

Stante la complessità di gestione delle diete speciali, il personale della ditta incaricato della loro preparazione deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole. L'appaltatore dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in appositi contenitori, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 13 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare, si richiede:

Cuocere le verdure al vapore o al forno;

Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

Preparare il pure, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;

Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;

Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);

Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

le carni al sangue;

Cibi fritti;

Il dado da brodo contenente glutammato;

Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

Residui dei pasti dei giorni precedenti;

Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti, salvo quanto stabilito al punto successivo, non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve

avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

Il Comune per ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione potrà stabilire la donazione del cibo non consumato in favore di persone e nuclei familiari indigenti.

In tal caso potranno essere concordate con la ditta distribuzioni del cibo non consumato, purché integro e non scodellato.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ASL competente.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 14 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

L'appaltatore si impegna a rendere verificabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'appaltatore e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora di consegna, il numero di pasti distinti per alunni ed eventuali diete speciali; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

L'appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a refettorio procedendo alle successive fasi del servizio descritte nell'art. 6 del presente Capitolato.

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

I mezzi utilizzati devono altresì essere nel numero minimo di due, ovvero nel diverso numero offerto dall'appaltatore, garantendo che la consegna non deve avvenire prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta calore offerto dall'appaltatore.

L'appaltatore dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 4.

ART. 15 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Le modalità di esecuzione del servizio dovranno essere svolte presso:

la Scuola dell'Infanzia di Galaino: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.29 circa.

I suddetti orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni degli istituti comprensivi.

la Primaria di Galaino: nei giorni di Martedì e Giovedì dalle ore 12.00 alle ore 13.29 circa.

I suddetti orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni degli istituti comprensivi.

la Scuola dell'infanzia di Pergola: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.29 circa.

I suddetti orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni degli istituti comprensivi.

La Scuola Secondaria di I grado di Pergola: nei giorni di Martedì e Giovedì dalle ore 12.00 alle ore 13.29 circa.

I suddetti orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche.

Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni degli istituti comprensivi.

la Scuola dell'Infanzia di Marsico Nuovo: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.29 circa.

I suddetti orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni degli istituti comprensivi.

la Scuola Primaria di Marsico Nuovo: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.29 circa.

I suddetti orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni degli istituti comprensivi.

Ogni mattina in cui sarà attivato il servizio di ristorazione, sarà onere dei genitori degli alunni comunicare la disdetta, che dovrà avvenire entro le ore 09:29 attraverso la piattaforma della ditta aggiudicatrice. La preparazione dei tavoli, la distribuzione del vitto, lo sparcchiamento e la pulizia di tavoli e sedie dei refettori, avverrà a cura del personale dell'appaltatore.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:

lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;

L'appaltatore dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento) e quantitativamente in grado di garantire il rapporto 1/60 (ovvero un addetto alla distribuzione ogni 60 alunni);

L'appaltatore dovrà adibire al servizio di ristorazione e di scodellamento il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme sulle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e dotare il personale di adeguata massa vestiaria e dei dispositivi di Protezione Individuale sempre previsti dal D.Lgs 81/2008 manlevando l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto delle norme ivi richiamate;

L'appaltatore dovrà fornire i carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, etc);

il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 29 minuti;

il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;

i piatti sporchi dovranno essere ritirati tra il primo e il secondo piatto;

i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;

I giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;

le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;

la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 16 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C, per 72 ore, in una zona identificabile, con un cartello riportante la dizione "*Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione*".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 17 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari, che, per l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo art. 19.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione e l'eventuale confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

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

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 10, verrà applicata la penalità di cui all'art. 30. Le spese delle analisi sono a carico del Comune, ovvero dell'appaltatore, nel numero massimo di 1 (uno) per anno, qualora tale servizio sia stato offerto in sede di gara. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico dell'appaltatore. L'appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, 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.

Inoltre, l'appaltatore dovrà provvedere a fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

L'appaltatore deve implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 18 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù, la ditta dovrà provvedere tassativamente entro 29 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 30.

ART. 19 - COMMISSIONE CONTROLLO QUALITA' MENSA NELLE SCUOLE

Il Comune si riserva la facoltà di costituire una "Commissione di controllo del servizio di ristorazione della mensa".

Tale organismo opererà presso le scuole ed avrà il compito di controllo del mantenimento dello *standard* di qualità dei pasti presso le locali sedi di consumazione, di cottura e di distribuzione del pasto.

ART. 20 - PERSONALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto del contratto).

Tutto il personale dipenderà a ogni effetto dalla ditta aggiudicatrice.

Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile. Il personale dell'impresa dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 21 - REFERENTE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il Responsabile deve essere reperibile dalle ore dalle 9.00 fino alle 15.00 dal lunedì al venerdì.

ART. 22 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'appaltatore è tenuto 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 e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con l'Azienda Sanitaria del territorio.

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

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

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

ART. 23 – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni e il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 24 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione è parte integrante del progetto relativo al servizio in oggetto. Ai fini della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio in caso di consegna sotto riserve di legge, la ditta aggiudicatrice dovrà trasmettere il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati. In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

ART. 25 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 26 – PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 27 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'importo annuo del servizio sarà corrisposto mensilmente: in particolare, il pagamento avverrà entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura riferita al mese di servizio effettuato.

L'importo della fattura dovrà essere calcolato sulla base del servizio effettivamente prestato.

Le fatture elettroniche dovranno essere intestate al Comune di MARSICO NUOVO (PZ), P.ZZA UNITA' D'ITALIA, 1 – 85052 MARSICO NUOVO.

Dall'ammontare del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penalità determinate da inadempienze dell'appaltatore ai sensi dell'art. 29 del presente capitolato.

Con i corrispettivi come sopra determinati saranno integralmente compensate tutte le attività poste in essere dall'appaltatore, nonché tutti gli oneri espressi e non espressi nel presente capitolato, inerenti e conseguenti al servizio in questione.

ART. 28– OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 29 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

L'appaltatore è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico dell'appaltatore l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Appaltatore e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale. L'appaltatore dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del contratto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente contratto), per un massimale minimo di €. 5.000.000,00.

Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale). La polizza dovrà essere consegnata in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione del contratto di servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

L'appaltatore ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'appaltatore risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'appaltatore ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 30 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

- mancato avvio del servizio alla data, penale di €. 2.000,00 = per ogni giorno di ritardo;
 - nelle ipotesi in cui i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù e la ditta non abbia provveduto entro 29 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati: €. 500,00 = per ogni mancato reintegro;
 - ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: €. 200,00 = per ogni inosservanza;
 - in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: €. 100,00= per ogni inosservanza; per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di €. 200,00= per ogni dieta interessata;
 - per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di €. 1.000,00 = per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
 - quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: €. 100,00 = per ogni inosservanza; in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: €. 500,00 = per ogni inosservanza;
 - per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 14: €. 250,00 = per ogni inosservanza;
 - per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle succitate Linee Guida: €. 500,00 = per ogni inosservanza;
 - in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: €. 1.500,00 = per ogni inosservanza;
 - rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: €. 1.000,00 = per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
 - utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato a seguito dell'aggiudicazione o mancata comunicazione di cui all'art. 9 del presente capitolato: €. 1.500,00 = per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
 - per mancato approntamento del campione di cui all'art. 16: €. 700,00 = per ogni inosservanza;
 - per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti: €. 1.000,00 = per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
 - mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: €. 800,00 = per ogni inosservanza;
 - in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: **€. 500,00** = per ciascuna omissione;
- L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di dieci (10) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni.

Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'appaltatore mediante applicazione sulla mensilità successiva all'irrogazione della sanzione, ovvero in caso di in capienza si procederà alla escussione sulla garanzia presentata con obbligo di ricostituzione da parte dell'aggiudicatario.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;

- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello indicato a seguito dell'aggiudicazione oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'aggiudicatario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni da ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito dell'appaltatore con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'amministrazione.

ART. 31 – GARANZIA DEFINITIVA

L'appaltatore dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, all'originale della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'appaltatore, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 32 – RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 29 giorni consecutivi, da comunicarsi all'appaltatore mediante PEC. Dalla data di efficacia del recesso, L'appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione. In caso di recesso.

L'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 33 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

L'appaltatore, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. art. 106, comma 1, lett. d) punto 2) del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore, non sono opponibili all'Ente.

ART. 34 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è ammesso alle condizioni dell'art. 105 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i..

ART. 35 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dichiara di eleggere e mantenere per tutta la durata dell'appalto il suo domicilio presso la sede dell'Ente appaltante. Le notificazioni ed intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata ovvero comunicate a mezzo pec.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'appaltatore dal Comune, si considererà fatta personalmente al titolare dell'impresa.

ART. 36 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Potenza.

ART. 36 BIS – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti i bolli e i diritti di scritturazione, i diritti di segreteria e le spese per la registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria. Il presente contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa e pertanto sarà soggetto a registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86.

ART. 37 – CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016, l'aggiudicataria deve osservare, le norme sul riassorbimento del personale impegnato dall'appaltatore uscente in possesso delle idonee qualifiche, ed i relativi CCNL di categoria applicabili.

ART. 37 BIS - DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. Applicabili;
- dalle sopra menzionate linee guida;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/192; dal D.P.R. n. 327/1980.

Art. 38 -CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

- ART. 8 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO;
- ART. 23 ESECUZIONE IN DANNO;
- ART. 27 FATTURAZIONE E PAGAMENTO;
- ART. 30 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO;
- ART. 31 GARANZIA DEFINITIVA;
- ART. 32 RECESSO;
- ART. 33 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA;
- ART. 34 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO;
- ART. 35 DOMICILIO DELL'APPALTATORE;
- ART. 36 CONTROVERSIE.