



COMUNE DI BELLA

PROVINCIA DI POTENZA

CORSO ITALIA N. 28 - 85051 BELLA (PZ)

C.F. 00224880765

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA **Lotto 1 Bella Centro e Sant'Antonio Casalini** **Lotto 2 San Cataldo**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Sommario

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO	4
Art. 3 - MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO.	5
Art. 4 - NUMERO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO APPALTO	5
Art. 5 - STATO DI EMERGENZA SANITARIA	6
Art. 6 – ELEMENTI DELL’APPALTO	6
Art. 7 - MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER L’OFFERTA TECNICA	8
Art. 8 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER L’OFFERTA ECONOMICA	11
Art. 9 - PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.....	11
Art. 10 - SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI	12
Art. 11- CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONI	15
Art. 12 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE CAM. 17	
Art. 13 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	18
Art. 14 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E COTTURA ...	18
Art. 15 - CARATTERISTICHE DEI PASTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	19
Art. 16 - PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)	19
Art. 17 - DIETE SPECIALI	20
Art. 18 - ORDINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONEPIETANZE/DISTRIBUZIONE PANE E FRUTTA.....	20
Art. 19 - STAMPA E DISTRIBUZIONE DEI MENU’ E FOGLIO INFORMATIVO	20
Art. 20 - SCALDAVIVANDE	20
Art. 21 - TRASPORTO DEI PASTI.....	20
Art. 22 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE.....	21
Art. 23 - SALVAGUARDIA DELL’OCCUPAZIONE	22
Art. 24- GARANZIE DI IGIENE	22
Art. 25 - – MENSA ECOLOGICA	23
Art. 26 - – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	23
Art. 27 - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	24
Art. 28 - CONTENUTI DEI CONTROLLI A CURA DELL’ENTE APPALTANTE.....	25
Art. 29 - CONTROLLI A CURA DELL’IMPRESA	26
Art. 30 - BLOCCO DELLE DERRATE	26
Art. 31 - DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI	27
Art. 32 - CONTROLLO A CURA DELLA COMMISSIONE MENSA	27
Art. 33 - CONTROLLI A CURA DEL PERSONALE DOCENTE	27
Art. 34 - SMALTIMENTO RIFIUTI	28

Art. 35 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DI OLII E GRASSI	28
Art. 36 - DISPOSIZIONI SULLA SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	28
Art. 37 - ASSICURAZIONI	28
Art. 38 - CAUZIONE DEFINITIVA	29
Art. 39 - IL CONTRATTO	30
Art. 40 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	30
Art. 41 - PENALITÀ	30
Art. 42 - MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALI	31
Art. 43 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	31
Art. 44 - MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	32
Art. 45 - SCORRIMENTO GRADUATORIA	32
Art. 46 - ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO E FORO COMPETENTE	32
Art. 47 - RIMBORSO DELLE SPESE DELLA PROCEDURA DI GARA CONTRATTUALI	32
Art. 48 - PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ	32
Art. 49 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI	32
Art. 50 - NORME DI RINVIO	33

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica che prevede a carico dell'appaltatore:

- approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze e allergie alimentari o che necessitano di diete speciali;
- preparazione dei pasti
- trasporto e consegna
- distribuzione dei pasti, compresi lo scodellamento e porzionatura;
- allestimento sale refettorio con tovaglie, bicchieri, piatti e posate non monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti (D.M. 21.03.1973 e D.Lgs. 108/92 e s. m.);
- pulizia dei locali mensa, dei locali per la somministrazione ed il lavaggio delle stoviglie, pulizia e lavaggio delle stoviglie stesse (manutenzione ordinaria);
- ritiro e differenziazione dei rifiuti.

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa appaltatrice. L'impresa, nei giorni di mensa, dovrà:

- cucinare tutti i pasti presso le cucine attrezzate indicate dalla stessa,
- distribuire agli alunni i pasti,
- pulire, rigovernare i locali adibiti a refezione, i servizi annessi e le varie attrezzature.

Nel caso di eventi straordinari ed imprevisti, comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, ecc., l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

Il servizio di mensa scolastica sarà diviso in due lotti:

Lotto 1 che comprende il plesso scolastico di Bella Centro per i due locali mensa posti uno al piano + 9,00 a servizio della scuola dell'infanzia e l'altro a quota + 0,20 (SP14Bellese)) per la scuola primaria e media e il plesso scolastico di Sant'Antonio Casalini;

Lotto 2 che comprende il plesso di San Cataldo.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del presente Capitolato secondo le tabelle merceologiche, allegate al presente Capitolato, e secondo le tabelle dietetiche predisposte dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e secondaria di primo grado e al personale docente avente diritto (in servizio in ciascuna classe durante la refezione).

Il numero dei pasti viene indicato nel presente capitolato a titolo puramente indicativo in quanto calcolato sulla base delle richieste del servizio pervenute all'Istituto Comprensivo al momento dell'iscrizione e può variare, in più o in meno, nel corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

Il quantitativo dei pasti indicati in relazione, quindi, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il rischio di domanda è naturalmente in capo al concessionario ed il prezzo che sarà determinato in gara si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

L'inizio del servizio sarà comunicato in tempo utile dal competente ufficio comunale mentre il termine del servizio è fissato al 31 maggio per tutti gli ordini di scuola. Il servizio dovrà svolgersi in base al calendario scolastico nei giorni di rientro.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e allegati.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di 3 (TRE) e riguarda gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, con possibilità di proroga per i successivi 2 (DUE) anni, e decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto. In tal caso, la data di cui la consegna avviene dovrà farsi risultare da specifico verbale sottoscritto dal Responsabile dell'Area o suo delegato e dal legale rappresentante dell'operatore economico aggiudicatario.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, la durata dell'appalto potrà essere prorogata, ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D.lgs 36/2023, con specifico provvedimento alle condizioni di legge e fino ad un massimo di n. 6 (sei) mesi. A tal fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione agli stessi patti e condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto.

Alla scadenza del contratto originario, qualora la valutazione dei risultati dell'appalto sia soddisfacente, sia accertato il pubblico interesse, la convenienza al rinnovo del rapporto e siano verificate le compatibilità di bilancio, la Stazione appaltante si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. dell'art. 120, comma 10 del D.lgs 36/2023, di richiedere il rinnovo del contratto, ai medesimi patti e condizioni, per la durata di ulteriori due anni. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'affidatario mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Art. 3 - MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO.

La fornitura delle materie prime è a carico della ditta appaltatrice secondo le rigorose prescrizioni del presente capitolato. I menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria oppure modificati su richiesta della commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale (l'A.C. può richiederlo anche autonomamente) in caso di revisione dei menù o in attuazione di specifici progetti alimentari, senza possibilità di modifica del prezzo- pasto offerto in sede di gara.

In sede di gara saranno valutate le proposte (progetto alimentare) volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale, del gradimento delle pietanze. Il progetto alimentare nelle sue proposte deve fare riferimento al menù allegato.

Il numero dei pasti da cucinare è registrato ogni giorno sul sistema di prenotazione online e fa fede il numero dei pasti prenotati entro le ore 9,30.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più senza alcun onere aggiuntivo.

I pasti sono composti da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta, acqua, fatta salva la diversa previsione indicata nei menù.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasto degli impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità temporanea dei prodotti biologici indicate nel menu e/o alternative

programmatenel menu previa comprovata attestazione formale.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolato. E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e/o processati.

La preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e la consegna ai refettori saranno effettuati dalla Ditta appaltatrice.

La consegna dei pasti dovrà avvenire indicativamente dalle ore 11,40 alle ore 13,30. Tra preparazione e consumazione dei pasti non può intercorrere un tempo superiore a 30 minuti.

Art. 4 - NUMERO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO APPALTO

Il numero totale annuo dei pasti è stimato in circa 19.000 pasti annui per il lotto 1 e 5.500 pasti annui per il Lotto 2 (media dei pasti erogati nell'ultimo anno).

L'importo presunto dell'appalto comprensivo di eventuale proroga di anni 2 è pari ad € 673.750,00 oltre iva al 4%.

L'importo del singolo pasto posto a base di gara è pari ad € 5,50 oltre iva al 4%.

I pasti devono essere trasportati alle singole scuole.

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 del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori di pasti ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa, fermo restando che il contratto è da intendersi a MISURA e pertanto saranno fatturati i soli pasti effettivamente somministrati.

Il Comune si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice.

La mancata attivazione parziale/totale o sospensione dei servizi oggetto dell'appalto per esigenze di interesse pubblico, per una diversa riorganizzazione del sistema scolastico o per necessità non imputabili al Comune non danno diritto alla richiesta di nessun indennizzo o risarcimento.

La data di inizio effettivo del servizio sarà comunicata all'inizio dell'attività didattica.

Art. 5 - STATO DI EMERGENZA SANITARIA

In caso di nuovo stato di emergenza sanitaria decretata dal Governo per la diffusione del virus Sars-Cov2 (COVID-19) e/o altri simili, a parità di impegno economico, la gestione del servizio potrà essere oggetto di revisione concordata, a seguito di disposizioni in materia sanitaria e legate alla emergenza pandemica stessa sia per quanto attiene alle sedi, alle fasce orarie, al numero dei pasti e le modalità di somministrazione/organizzative.

In tal caso l'appaltatore è tenuto allo svolgimento del servizio in appalto e compatibilmente con il proprio assetto organizzativo, previa rinegoziazione dei costi non previsti e nell'ambito delle fattispecie di cui al citato art. 120 del DLGs 36/2023.

Art. 6 - ELEMENTI DELL'APPALTO

La scelta del contrente avviene con il ricorso ad apposita procedura di gara ai sensi dell'art. 71, D.Lgs 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

Tabella 1 - Elementi di valutazione

N°	Punteggio massimo
1 Offerta Tecnica	80
2 Offerta Economica	20
Totale	100

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti occorre tener conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione. Per ciascun criterio è necessaria una relazione tecnica con il dettaglio delle specificità richieste. I criteri considerati sono suddivisi in parti come di seguito dettagliato.

A) PARTE PRIMA Produzione degli alimenti e delle bevande

Saranno attribuiti punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, carne e pesce* con le caratteristiche previste negli articoli 6, 7 e 8 del presente c.s.a. Nell'attribuzione dei punteggi si terrà conto dei Requisiti Merceologici delle Materie Prime - e delle Specifiche di Base CAM (criteri Ambientali minimi) che l'offerente si impegna a fornire nel servizio. La relazione tecnica dovrà indicare i prodotti che si intendono utilizzare e dettagliare le caratteristiche e le certificazioni.

Sarà premiante l'utilizzo prioritario di prodotti biologici e locali e di prodotti DOP (a titolo esemplificativo e non esaustivo: prodotti lattiero caseari, prodotti da forno, macelleria, ortofrutta).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

B) PARTE SECONDA Destinazione del cibo non somministrato e prevenzione e riduzione degli sprechi

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge Gadda 166/2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 166-2016, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno; recupero del cibo non somministrato e/o delle materie prime da distribuire direttamente a famiglie bisognose individuate dai servizi sociali del Committente.

I pasti solo in parte consumati dagli utenti, e che avanzano nei piatti, da destinare al consumo animale o al compostaggio.

Un criterio premiante sarà rappresentato dall'attivazione di procedure per il ritiro dell'avanzo alimentare giornaliero da parte di ogni singolo bambino ed al suo "riuso" a casa, nel pieno rispetto delle norme igieniche e della sicurezza alimentare, utilizzando contenitori idonei, maneggevoli e facilmente trasportabili dai bambini.

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a definire una procedura di monitoraggio standardizzata atta a rilevare sistematicamente le eccedenze e residui alimentari e, conseguentemente, ad individuare e definire delle strategie che mirano e consentano di prevenire e ridurre gli scarti.

Sarà valutato anche il recupero dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, e che avanzano nei piatti, da destinare al consumo animale o al compostaggio. La valutazione verrà effettuata solo in presenza di idonea documentazione atta a certificare gli accordi intercorsi tra canili/gattili

C) PARTE TERZA Impiego e Requisiti dei prodotti esotici

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*, elaborato ed approvato da *FairtradeLabelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6- 0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

D) PARTE QUARTA

Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste: il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato d'appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.

Dovranno essere indicati

1. le modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori, le modalità di conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;
2. i cicli di lavorazione , l'organizzazione delle aree di lavoro e diagrammi di flussi di produzione seguiti, le attrezzature utilizzate;
3. le procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detergenti utilizzati, sia per i locali che per le stoviglie che per gli automezzi adibiti al trasporto dei generi alimentari al luogo di produzione ed al luogo di distribuzione dei pasti;
4. i mezzi che si intendono utilizzare per il trasporto dei pasti e tutte le loro caratteristiche – certificazioni relativamente all'impatto ambientale;
5. le modalità di somministrazione dei pasti con particolare riferimento alla somministrazione della frutta;
6. le modalità di gestione dei rifiuti in sintonia con il sistema di raccolta dei rifiuti adottato dal Comune di Bella.

E) PARTE QUINTA

Utilizzo di stoviglie non usa e getta e requisiti del tovagliame in carta tessuto. Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune, con sostituzione delle attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti) con idonee attrezzature riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso per i bambini e comunque preferibilmente in policarbonato trasparente o in melamina.

F) PARTE SESTA

Importante criterio di valutazione è rappresentato dal Centro di Cottura Esterno rispetto al quale si prevedono punteggi importanti proporzionali al tempo di percorrenza della distanza (tempo di consegna del pasto) tra il Centro di Cottura ed il punto di somministrazione dei pasti, rappresentato dal Plesso Scolastico nei suoi due punti adibiti a refettorio. L'incidenza importante è dovuta sia all'impatto sull'ambiente dei mezzi di trasporto che aumenta all'aumentare della distanza, sia alla garanzia della qualità sensoriale dei pasti e del gradimento degli stessi cui consegue una riduzione dello spreco alimentare e cioè dei pasti somministrati non consumati. In base, infatti, alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" sono da preferire soluzioni che consentano di avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione per migliorare il gradimento dei pasti da parte del fruitore finale.

Tutti i servizi/prodotti devono rispettare le caratteristiche minime stabilite dal presente Capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Art. 7 - MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA

L'attribuzione dei punteggi sarà effettuata considerando i criteri di valutazione, riportati nella tabella sottostante:

	PARAMETRI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNABILE
A	PARTE PRIMA Produzione alimenti e bevande	20

	<p>Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, carne e pesce</i> con le caratteristiche previste negli articoli 7, 8 e 9 del presente c.s.a. Requisiti merceologici delle materie prime - Specifiche Tecniche di base CAM-che l'offerente si impegna a fornire nel servizio. <i>Verifica:</i> dichiarazione del legale rappresentante.</p>	
--	--	--

B	PARTE SECONDA Destinazione del cibo non somministrato e Prevenzione e riduzione dello spreco	15
B1	<p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge Gadda 166/2016. <i>Verifica:</i> dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno. Recupero del cibo non somministrato e/o delle materie prime da distribuire direttamente a famiglie bisognose individuate dai servizi sociali del Committente. I pasti solo in parte consumati dagli utenti, che avanzano nei piatti degli utenti, da destinare al consumo animale o al compostaggio.</p>	4
B2	<p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a definire una procedura di monitoraggio standardizzata atta a rilevare sistematicamente le eccedenze e residui alimentari e, conseguentemente, ad individuare, definire e applicare delle strategie che mirano e consentano di prevenire e ridurre gli scarti.</p>	5
B3	<p>Un criterio premiante sarà rappresentato dall'attivazione di procedure per il ritiro dell'avanzo alimentare giornaliero da parte di ogni singolo bambino ed al suo "riuso" a casa, nel pieno rispetto delle norme igieniche e della sicurezza alimentare, utilizzando contenitori idonei, maneggevoli e facilmente trasportabili dai bambini.</p>	5
B4	<p>Sarà valutato anche il recupero dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, e che avanzano nei piatti, da destinare al consumo animale o al compostaggio. La valutazione verrà effettuata solo in presenza di idonea documentazione atta a certificare gli accordi intercorsi tra canili/gattili.</p>	1
C	PARTE TERZA Impiego e Requisiti dei prodotti esotici	5

	<p>Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, ecc.) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla <i>Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale</i>, elaborato ed approvato da <i>FairtradeLabelling Organizations - FLO</i> e <i>World Fair Trade Organization - WFTO</i>).</p> <p><i>Verifica:</i> dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6- 0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.</p>	
D	PARTE QUARTA Progetto Tecnico	18
	Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste: il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato d'appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.	
D1	Dovranno essere indicate le modalità di selezione, di acquisto degli alimenti e di sicurezza alimentare, i sistemi di controllo dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento.	5
D2	Dovranno essere indicati i cicli di lavorazione (le modalità di conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti); l'organizzazione delle aree di lavoro e diagrammi di flussi di produzione seguiti, le attrezzature utilizzate nella produzione dei pasti, le attrezzature per mantenere le temperature, gli abbattitori di temperatura	3
D3	Dovranno essere indicate le e procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detersivi utilizzati, sia per i locali che per le stoviglie che per gli automezzi adibiti al trasporto dei generi alimentari al luogo di produzione e distribuzione dei pasti.	3
D4	Dovranno essere indicati i mezzi che si intendono utilizzare per il trasporto dei pasti e tutte le loro caratteristiche –certificazioni relativamente all'impatto ambientale.	3
D5	Dovranno essere indicate le modalità di somministrazione dei pasti con particolare riferimento alla somministrazione della frutta.	2
D6	Dovranno essere definite e indicate le modalità di gestione dei rifiuti in sintonia con il sistema di raccolta dei rifiuti adottato dal comune	2
E	PARTE QUINTA Tipo di stoviglie	2
	Utilizzo di stoviglie non usa e getta, requisiti dei prodotti in carta tessuto. Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune, con sostituzione delle attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti) con idonee attrezzature riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso	

	per i bambini e comunque preferibilmente in policarbonato trasparente o in melammina.	
F	PARTE SESTA Distanza Punto-centro cottura e punto di somministrazione dei pasti	20
	Importante criterio di valutazione è rappresentato dal Centro di Cottura Esterno rispetto al quale si prevedono punteggi importanti proporzionali alla distanza tra il Centro di Cottura ed il punto di somministrazione dei pasti rappresentato dal Plesso Scolastico nei punti adibiti a refettorio. Per quanto riguarda il Lotto 1, per l'attribuzione del punteggio, il Plesso scolastico di riferimento è quello di Bella Centro in quanto col maggior numero di utenti.	
F1	Distanza entro i 5 Km	20
F2	Distanza entro i 10 km	10
F3	Distanza entro i 15 km	5
F4	Distanza oltre i 15 km	0

Art. 8 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA ECONOMICA

Sarà attribuito il punteggio massimo al ribasso più alto e in proporzione agli altri ribassi con il metodo aggregativo/compensatore, sulla base della seguente formula:

$$Ci = Ra/rMax$$

dove

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

Ra = valore (Ribasso percentuale) dell'offerta del concorrente i-esimo

rmax = valore (ribasso percentuale) dell'offerta più conveniente

Art. 9 - PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio appaltato comprende inoltre:

- il reperimento, il trasporto e la conservazione delle merci e delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, conservazione);
- la produzione, preparazione e/o confezionamento dei pasti (lavorazione e preparazione);
- la messa a disposizione del personale di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio;
- tutti gli oneri relativi a mettere in condizioni di agire a perfetta norma di legge il personale di cucina e dei refettori, compresi la fornitura al medesimo del vestiario da lavoro ed ogni altro indumento protettivo necessario;
- la pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio o locale utilizzato;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di cui trattasi;
- il lavaggio e la sanificazione di tutte le stoviglie, pentolame, carrelli, ecc.;
- le spese di tutti i detersivi e di tutti i materiali di pulizia e sanificazione;
- le spese per la fornitura dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas, le spese telefoniche e diriscaldamento del centro cottura;
- gli automezzi ed il personale necessari alla consegna dei pasti;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- l'acquisto dei materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto;

Art. 10 - SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 10 marzo 2020, pubblicato sulla GURI n. 90 del 4/4/2020, con il quale sono stati aggiornati i CAM adottati con il decreto 25/07/2021, ed elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 -

revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, locali, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili. È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nello "*Scaffale delle derrate*" di seguito specificato.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione

dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.

Essi sono contrassegnati dal simbolo sopra riportato, il quale testimonia che il prodotto è stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla

Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato sopra.



DOP - Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



IGP - Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Prodotti tipici regionali: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Basilicata, perché

ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Prodotti "locali": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "locali", questi potranno essere considerati tali quando provenienti dal territorio del Comune di Bella, oppure ove non reperibili provenienti dalla provincia di Potenza;

Prodotti a "km 0": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "Km 0", questi potranno essere definiti tali quando provenienti entro un raggio massimo di 100 km considerando come punto di riferimento il Comune di Bella;

Prodotti "a filiera corta": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "a filiera corta", questi potranno essere considerati tali quando provenienti* dalle province della Basilicata e da province extraregionali solo se confinanti con la provincia di Potenza. (*nati, allevati, macellati e/o altre lavorazioni nel caso dei prodotti di origine animale, coltivati e successive lavorazioni nel caso di prodotti di origine vegetale).

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari. Dietro richiesta delle Amministrazione Contraente, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

Schede tecniche. Ogni prodotto in uso in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza dovrà essere accompagnato da scheda tecnica che documenti: marchio, categoria, posizione legale, organismo di controllo certificatore, provenienza del prodotto, ingredienti, allergeni, analisi chimico microbiologiche, analisi fisiche, codici interni del prodotto, modalità di conservazione, scadenza ecc. Ogni scheda tecnica dei prodotti dovrà indicare oltre che le caratteristiche precedentemente richieste la provenienza delle materie prime utilizzate.

Documentazione dei prodotti in uso. Le derrate approvate dal Committente, in linea con quanto richiesto nel presente allegato, dovranno essere elencate dettagliatamente in un documento consuntivo, definito **Elenco prodotti**, riportante tutti i prodotti in uso, inclusa specifica descrizione rispetto a tipologia di prodotto, marchio, produttore, ingredienti, provenienza, presenza di allergeni. Ogni prodotto in uso, in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza, dovrà essere inoltre accompagnato da **scheda tecnica** che documenti quanto richiesto. Definito l'elenco con le derrate approvate nessuna variazione potrà essere apportata, se non a seguito di comprovata e documentata motivazione di irreperibilità e previa ricezione scheda tecnica del prodotto sostitutivo e specifica autorizzazione scritta del Committente. Le derrate approvate potranno essere sostituite o se ne potranno implementare le referenze solo a seguito di quanto descritto precedentemente; in caso di approvazione ed inserimento di nuovo prodotto la ditta Appaltatrice dovrà revisionare l'Elenco prodotti.

Irreperibilità di prodotto biologico e tipico e regionale. In caso di irreperibilità momentanea di prodotti biologici e/o tipici e/o regionali sul mercato dovrà essere prevista la loro sostituzione rispettando le priorità di seguito indicate:

- _ sostituzione con altro prodotto biologico/tipico che presenti caratteristiche d'uso analoghe; _
- sostituzione di un prodotto biologico mancante con la stessa referenza di prodotto, ma proveniente da aziende in conversione;
- _ sostituzione con la stessa referenza di prodotto biologico/tipico ma surgelato (solo per gli ortaggi) _
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto ma proveniente da agricoltura a lotta integrata; _
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto, ma da agricoltura convenzionale prima categoria.

Qualora si debba ricorrere all'uso di prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale, a lotta integrata, in conversione e/o non tipici, in luogo dei tipici e dei biologici previsti da capitolato, la ditta appaltatrice dovrà darne comunicazione scritta al Committente (via e mail) preventivamente, o al massimo entro 48 h dalla somministrazione dei pasti alle scuole.

La sostituzione dei prodotti approvati sarà possibile solo in caso di irreperibilità continuativa e permanente della referenza, previa richiesta formale accompagnata da dichiarazione del produttore o fornitore e da relativa scheda tecnica del nuovo prodotto.

Collaborazioni didattiche. La Ditta Appaltatrice dovrà essere disposta a collaborare con il Committente e/o con le singole scuole, nelle varie attività didattiche mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo anche a disposizione, se richiesti, piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina ecc.).

Art. 11- CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONI

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione e la somministrazione alla refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche di seguito specificate.

Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

Sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002 gli operatori del settore agroalimentare hanno l'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti e dell'Amministrazione Contraente, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. I prodotti di cui la Ditta aggiudicatrice si rifornisce devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100 \text{ data}$$

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

Garanzie sui prodotti

Non possono essere impiegate sostanze alimentari che siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

La ditta aggiudicataria deve definire le modalità di selezione e controllo dei fornitori al fine delle garanzie sulla costante qualità igienica e sensoriale delle materie e dei prodotti consegnati ed impiegati nella preparazione dei pasti. La Ditta che si approvvigiona deve acquisire, e dimostrare, tutte le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati dai propri fornitori per garantire la qualità sensoriale ed igienica del prodotto, nonché relativamente ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto, nonché opportune certificazioni e autodichiarazioni. Tutti i documenti che ne conseguono potranno essere visionati da personale incaricato dall'Amministrazione Contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con la Ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, la ditta è obbligata a darne tempestiva comunicazione alla Amministrazione.

Requisiti merceologici delle materie prime

I requisiti merceologici delle materie prime sono riportati come allegato B del presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione ecc.) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigoconservazione del punto cottura della ditta aggiudicataria devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D. Lgs. n. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'uso di carni congelate;
- l'uso di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
- friggere il cibo utilizzando il dado per il brodo e altre preparazioni; - il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti.

Art. 12 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE CAM

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:*
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne deve provenire,*
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- *Pesce deve provenire,*
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* o equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo e quanto riportato nelle tabelle merceologiche allegate al progetto del servizio. La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di Prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare alla Ditta aggiudicataria, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La ditta aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Art. 13 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando l'etichetta originaria. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Art. 14 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E COTTURA

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

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo indicando sul contenitore la data di preparazione;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;

- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 15 - CARATTERISTICHE DEI PASTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Per l'intero ciclo di lavorazione, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano le linee guida generali della Regione Basilicata ad oggetto "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" aggiornate all'ultima revisione.

La composizione del pasto, che verrà successivamente porzionato nei locali mensa a cura del personale addetto, dovrà essere la seguente:

- 1° piatto;
- 2° piatto;
- 1 contorno (crudo o cotto);
- frutta o yogurt o dessert;
- pane
- acqua.

Le caratteristiche dei pasti sono specificate negli allegati "A" e "B" al presente Capitolato, nello specifico allegato A - menù settimanali comprensivo delle grammature di riferimento, allegato_B - tabelle merceologiche.

I menù settimanali definitivi saranno comunque forniti alla ditta con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico.

Le caratteristiche e le tipologie dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati negli allegati e comunque rispondenti a quanto prescritto dalle vigenti "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Basilicata.

La qualità del pasto preparato e servito nell'ambito della refezione scolastica dovrà essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, sensoriale e merceologica.

La Ditta si obbliga a preparare i pasti secondo la composizione e la grammatura stabilita nei documenti allegati al presente capitolato.

I menù dovranno inoltre essere differenziati per stagione invernale ed estiva (periodo invernale: 01.10/31.03 - periodo estivo: 01.04/31.05).

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.

La Ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto, limone e sale, per il completamento del condimento.

Su segnalazione degli utenti, al momento della comunicazione del numero dei pasti da erogare giornalmente, gli alunni avranno la possibilità di scegliere, il condimento del primo piatto di pasta, riso, gnocchi, ecc., variando tra quello in bianco (all'olio) e quello previsto dal menù.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 13. Questi dovranno essere consegnati secondo modalità che non pregiudichino la sicurezza del pasto stesso, avvalendosi anche del confezionamento in monoporzione, recando indicazione dell'alunno destinatario. La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Art. 16 - PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 5 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalla scuola.

Art. 17 - DIETE SPECIALI

Per gli utenti a dieta speciale (per motivi di salute) dovranno essere formulati, in accordo con l'ASL di Potenza, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso anche del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Per casi particolari avvallati dal Comune, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, la ditta è tenuta a fornire tutte le derrate necessarie per confezionare un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato.

I dati necessari all'attivazione delle diete speciali verranno comunicati alla ditta dal personale comunale preposto. Al massimo entro tre giorni dalla comunicazione da parte del Comune di attivazione della suddetta dieta, la ditta avrà l'obbligo di produrre il pasto nei giorni di frequenza indicati in base dalla presenza dell'utente destinatario.

Art. 18 - ORDINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE PIETANZE/DISTRIBUZIONE PANE E FRUTTA

Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso la ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

La ditta dovrà rendersi disponibile, a tagliare pane e frutta durante l'espletamento del servizio presso i plessi scolastici.

Art. 19 - STAMPA E DISTRIBUZIONE DEI MENU' E FOGLIO INFORMATIVO

Per ogni anno scolastico la Ditta si dovrà fare carico della stampa e consegna dei menù a ciascuno degli alunni iscritti alla mensa, suddivisi per grado di scuola:

- Menu' infanzia;
- Menu' primaria;
- Menu' secondaria di primo grado

La consegna dei menù dovrà essere effettuata con congruo anticipo rispetto all'inizio del servizio mensa.

Art. 20 - SCALDAVIVANDE.

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro parasputi) e dotati di termostato, per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti.

Art. 21 - TRASPORTO DEI PASTI

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede scolastica deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legume caldo e del legume freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per

l'immissione del vapore e una per lo scarico della condensa.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche dei cibi. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, con riferimento alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche sensoriali dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. Per il pane dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

I contenitori (termici e non) devono risultare in perfette condizioni. Devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C ;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto. La pulizia e l'igienizzazione dei contenitori (termici e non) e di tutte le attrezzature e utensili necessari è a carico della Ditta appaltatrice.

Per le consegne la Ditta appaltatrice dovrà avvalersi di appositi mezzi, anche non di proprietà, in possesso di regolare registrazione presso l'ASL di competenza come previsto dal Reg CE 852/2004 e smi, adeguatamente predisposti per l'esclusivo trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile.

Art. 22 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE.

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice. Il personale impiegato dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

Il gestore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare al Comune l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Dovrà provvedere altresì a comunicare tempestivamente ogni variazione del personale impiegato.

L'aggiudicatario dovrà adottare tutte le misure necessarie al fine di garantire la massima stabilità del personale impiegato nel corso della durata del contratto.

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.

Il personale deve essere in possesso della formazione necessaria, in materia di igiene, di sicurezza e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale; tale formazione dovrà essere accuratamente documentata.

Il Comune non è responsabile per eventuali infortuni sul lavoro occorsi al personale impegnato nella esecuzione del servizio.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposito vestiario da lavoro previsto dalle vigenti disposizioni di legge e munito di cartellini di riconoscimento. Il personale deve conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato al fine di prevenire le malattie trasmissibili con gli alimenti e garantire la salubrità degli stessi; il Piano di Autoccontrollo dovrà prevedere apposite

procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.
L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 23 - SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE

Il soggetto gestore ha l'obbligo di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori dipendenti del precedente aggiudicatario, garantendo l'applicazione del CCNL di settore.

Contratto collettivo applicato: CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. CCNL Multiservizi.

Art. 24- GARANZIE DI IGIENE

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori e di tutte le attrezzature, utensili e stoviglie utilizzate.

La pulizia e la sanificazione dei locali devono essere eseguite a regola d'arte con la massima cura e diligenza nel rispetto delle norme igieniche e con tutte le cautele atte ad evitare ogni eventuale danno ai locali, ai mobili ed arredi.

I prodotti usati devono essere di prima qualità, di facile uso, di odore non sgradevole, ad azione rapida, senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto, atti a garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e degli ambienti.

La Ditta dovrà garantire che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti abbia ricevuto idonea formazione, come anche previsto dal Reg. CE 852/2004, con particolare riferimento ad aspetti igienico-sanitari e ad aspetti legati alla produzione, preparazione e somministrazione di diete speciali e alla gestione degli allergeni. Copia del programma di formazione dovrà essere annualmente trasmessa al Comune e i verbali degli interventi di formazione dovranno essere disponibili presso il centro cottura e presso i refettori e trasmessi al Comune su richiesta.

Il personale che provvederà alle pulizie giornaliere dei refettori dovrà avere un abbigliamento diverso da quello utilizzato per la distribuzione.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al Reg. C.E. 852/2004;

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio o i componenti della Commissione Mensa incaricati di verificare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei viveri nei magazzini, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei funzionari dell'ASL territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Oltre ai controlli di processi previsti dal Reg. C.E. 852/2004, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti finiti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Inoltre dovrà predisporre ed eseguire a proprie spese controlli sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di idonei laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano costituire pericolo per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei

confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

La Ditta, al fine di garantire i controlli conserverà presso i propri locali ogni giorno un campione rappresentativo di 80 g per ciascun prodotto somministrato. Tali campioni devono essere riposti singolarmente in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere refrigerati e conservati per le 72 (settantadue) ore successive.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

Art. 25 - - MENSA ECOLOGICA

Secondo tale articolo del Capitolato le ditte aggiudicatrici della gara d'appalto devono servire i pasti in piatti di melamina fondi e piani con peso massimo di 750g cadauno, utilizzare bicchieri in vetro infrangibile e/o in policarbonato e posate in acciaio, tovaglie e tovaglioli in carta riciclabile priva di materiali plastici ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici per compost; inoltre devono garantire la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti.

Per l'igienizzazione delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato per la somministrazione dei pasti, la ditta appaltatrice può, utilizzare le lavastoviglie ubicate nei singoli plessi scolastici.

Le ditte inoltre sono obbligate a utilizzare detergenti a basso impatto ambientale.

Le posate e i piatti presenti nei plessi e di proprietà dal Comune saranno, se richiesti, consegnati all'impresa che li potrà usare nel corso della concessione salvo la integrale restituzione degli stessi a fine concessione. A tale scopo, prima dell'inizio del servizio, a cura del responsabile dell'esecuzione del contratto, sarà redatto apposito verbale di consegna del materiale presente nel plesso per l'uso che trattasi.

Tutto ciò che occorre per dare il servizio a regola d'arte sarà fornito dall'impresa concessionaria. Ai soli fini esplicativi e non esaustivi si elencano, piatti, bicchieri, posate, tovaglie, tovaglioli ecc..

Art. 26 - - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata in base al calendario scolastico del singolo plesso e scuola.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con almeno quindici giorni di preavviso.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio Scolastico del Comune e alle scuole.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso alle scuole.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì - in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune - ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

In caso di grave inadempienze della ditta concessionaria il Comune potrà affidare il servizio all'altra impresa erogatrice del servizio per l'anno scolastico in corso.

Nell'ipotesi di risoluzione rescissione del contratto e/o di fallimento recesso dall'appalto del concessionario, l'Ente potrà affidare il servizio, previa procedura negoziata, ad una delle imprese

erogatrice del servizio in altro plesso scolastico, giusto art. 63 del Codice dei Contratti comma 2 lettera c) e comma 5.

Qualora il personale addetto alla somministrazione di pasti constati l'inaccettabilità della consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro un'ora dalla segnalazione telefonica, a integrare o a sostituire i pasti o le pietanze contestati.

Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune non corrisponderà gli importi relativi ai pasti interessati e applicherà le penali di cui all'art. 28 del presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 27 - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri che si elencano al solo fine esplicativi e non esaustivi stante l'obbligo del concessionario di fornire i pasti in conformità agli obblighi contrattuali e alle norme vigenti:

1. la cottura di tutte le pietanze previste dal menu, dovrà essere effettuata dal personale della ditta aggiudicataria presso il locale cucina attrezzato e a norma;
2. il trasporto e la consegna dei primi piatti, dei sughi per il condimento, dei secondi piatti e contorni, dal centro di cottura della ditta sino all'interno della singola sala mensa del plesso scolastico interessato, che dovrà essere effettuata nel rispetto di quanto previsto all'art. 17 del presente capitolato e dalle norme vigenti;
3. la fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento del servizio di refezione presso il plesso scolastico: in particolare di propri carrelli/banco self service, dei portastoviglie, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione, tovagliato per tavoli mensa, e quant'altro utile e/o indispensabile per rendere perfettamente funzionante la mensa;
4. fornitura, manutenzione e lavaggio quotidiano dei contenitori termici per il cibo per il trasporto alle scuole e dei carrelli/banchi self service;
5. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie in dotazione messa a disposizione dal Comune, qualora se ne faccia utilizzo, e l'approvvigionamento del detersivo e del brillantante;
6. fornitura degli utensili ed attrezzature per la distribuzione dei pasti;
7. lavaggio quotidiano, da parte del personale della ditta, delle stoviglie e dei contenitori per l'acqua;
8. fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
9. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
10. igienizzazione e pulizia dei locali prima dell'avvio dell'anno scolastico, durante la pausa natalizia e quella pasquale (pulizia completa di tutti i locali adibiti a mense scolastiche);
11. accurata pulizia e predisposizione dei locali e delle attrezzature delle mense "prima" e "dopo" di ogni refezione (pulizia completa di tutti i locali adibiti a mense scolastiche);
12. somministrazione/porzionatura dei pasti (il numero degli addetti alla somministrazione/porzionatura non dovrà essere inferiore a n. 2 per ogni mensa ed in ogni caso, il numero degli addetti dovrà avere un rapporto di circa 1 a 30 con ogni turno di alunni/insegnanti);

13. smaltimento dei rifiuti, in forma differenziata, fino ai cassonetti sistemati in opportuno sito localizzati all'esterno della sala mensa;
14. Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (D.Lgs n. 193/2007) per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense oggetto della gara, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.
15. La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.
16. La Ditta dovrà garantire la disponibilità, alla data della comunicazione di aggiudicazione definitiva del presente appalto, del centro di stoccaggio e cottura (struttura produttiva), destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto dell'appalto medesimo ubicati sul territorio comunale.

Art. 28 - CONTENUTI DEI CONTROLLI A CURA DELL'ENTE APPALTANTE

I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai rappresentanti e funzionari del Comune appaltante per l'opportuna sorveglianza e per i controlli del caso, nonché al personale dipendente del Comune stesso o di impresa di sua fiducia per l'esecuzione di interventi di qualunque genere richiesti. L'Ente appaltante potrà incaricare degli adempimenti di cui sopra a laboratori e/o tecnici esterni, sia privati che pubblici.

Tutti i controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. I controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Ente Appaltante per le quantità di campioni prelevati. I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti;
- caratteristiche sanificanti;
- modalità sanificazione;
- stato igienico impianti e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico;
- professionalità addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate;
- controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
- modalità manipolazione;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;

- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Ente Appaltante si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi che dovranno essere immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi o irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà di procedere a contestazioni formali fino ad esercitare la facoltà di risolvere il contratto.

L'Impresa è tenuta 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. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 29 - CONTROLLI A CURA DELL'IMPRESA

Sono a carico e a cura dell'Impresa tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del "Piano di autocontrollo" che l'impresa metterà a disposizione dei tecnici incaricati dall'Ente Appaltante per i controlli di conformità.

L'Impresa è tenuta ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA (Ente Italiano di Accreditamento) per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua.

Controllo pasti: Detto laboratorio dovrà eseguire, presso ciascuna struttura di preparazione pasti, almeno 2 (due) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni semestre di attività). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- n. 2 (due) tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:
 - a) numerazione microrganismi a 30°C;
 - b) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae.
- Nota: se non vengono usati guanti monouso, uno dei 2 (due) tamponi potrà essere effettuato sulla mano di un operatore per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:
- b1) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae; b2) numerazione Stafilococchi coagulasi positivi.
- n. 1 (uno) prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:
 - a) numerazione microrganismi a 30°C;
 - b) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae
 - c) ricerca Salmonella spp;
 - d) numerazione Stafilococchi coagulasi positivi;

Al termine di ogni anno solare l'Impresa dovrà trasmettere all'Ente Appaltante i Registri dei Controlli relativi alle "Operazioni e verifiche programmate", opportunamente aggiornati che saranno visti mediante apposita vidimazione. Detti documenti potranno comunque essere visionati in qualsiasi momento, anche in loco, dal Comune per verificare la regolarità e la correttezza degli adempimenti.

Art. 30 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Ente Appaltante provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero o in congelatore ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento", debitamente separato dalle altre derrate in stoccaggio. L'Ente Appaltante provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni

igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 31 - DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI

Presso ciascun centro di refezione dovranno essere conservate i documenti di trasporto delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'Amministrazione comunale e dei commissari mensa per l'effettuazione dei controlli. Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici relative alla consegna dovrà essere mantenuta presso il centro di cottura per almeno il periodo di un mese.

Art. 32 - CONTROLLO A CURA DELLA COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione favorisce forme di partecipazione delle famiglie alle tematiche inerenti l'alimentazione scolastica, attraverso la Commissione Mensa che svolge diverse funzioni:

- funzione di controllo, finalizzata a fornire un supporto di verifica per quanto concerne il rispetto delle norme igieniche, l'adeguatezza dei tempi di distribuzione dei pasti, la quantità e la qualità delle derrate e dei pasti, le esigenze di dotazioni strumentali per l'espletamento del servizio, le condizioni di manutenzione dei locali e delle attrezzature utilizzate, il monitoraggio sull'erogazione del servizio, la rilevazione del gradimento da parte dell'utenza;
- funzione propositiva, esercitata attraverso la presentazione di proposte, suggerimenti e segnalazioni in materia di modalità di gestione del servizio di refezione, menù, strumenti di valutazione della qualità;
- funzione di collegamento con l'utenza tramite la collaborazione volontaria nel promuovere la corretta informazione sulle caratteristiche e sull'organizzazione del servizio mensa e nella realizzazione di campagne informative e di altre analoghe iniziative.

Possono far parte della Commissione Mensa i genitori e, in caso di indisponibilità, anche i nonni degli alunni iscritti al servizio di refezione ed i rappresentanti degli insegnanti che potranno svolgere le seguenti attività:

- monitorare l'andamento del servizio e il gradimento del pasto da parte degli utenti mediante l'esecuzione di controlli in loco a sorpresa, ogni volta che ne venga ravvisata la necessità;
- contribuire a verificare e controllare il rispetto del presente Capitolato, del contenuto dell'offerta tecnica, dei menù e delle grammature;
- monitorare la qualità dei prodotti alimentari, la provenienza dei prodotti, i fornitori e la complessiva qualità del servizio;
- proporre modifiche al menù e miglioramenti al servizio nel suo complesso;
- contribuire a garantire un efficace collegamento tra l'utenza, l'Impresa e il Comune;
- compilare, a seguito dei sopralluoghi, le apposite schede di controllo (Allegato 4 - Schede di ispezione Commissione mensa)
- segnalare al Comune eventuali anomalie e disfunzioni;
- collaborare con il Comune nella promozione di programmi e attività di educazione alimentare.

I componenti della Commissione mensa si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti, fatta eccezione per la possibilità di effettuare separati assaggi del cibo servito al fine di poter compilare in modo debito le schede di controllo.

A seguito delle segnalazioni delle Commissioni Mensa al Comune di eventuali problematiche riscontrate nell'erogazione della fornitura, quest'ultimo prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni.

Sono previsti incontri periodici con l'Ente Appaltante, l'Impresa aggiudicataria e la Commissione Mensa al fine di analizzare l'andamento del servizio e apportare le eventuali modifiche conseguenti, anche nella scelta dei fornitori.

Art. 33 - CONTROLLI A CURA DEL PERSONALE DOCENTE

Gli insegnanti hanno facoltà di compilare la scheda di controllo in uso alla Commissione Mensa qualora vogliano segnalare eventuali non conformità del servizio e compilano almeno due volte l'anno (menù estivo ed invernale) appositi questionari sulla gradibilità e qualità del cibo. Le suddette schede e i suddetti

questionari sono trasmessi al Responsabile del servizio del Comune, che provvede ad elaborarli e a predisporre appositi report, resi disponibili mediante tempestiva e costante pubblicazione sul proprio SitoIstituzionale.

Art. 34 - SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche e nel rispetto delle disposizioni comunali sul servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti.

E' obbligatoria la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica e della frazione organica. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale.

Art. 35 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DI OLII E GRASSI

Gli oli e grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate.

Art. 36 - DISPOSIZIONI SULLA SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta a carico dell'Appaltatore organizzare delle riunioni di coordinamento iniziali previste dal DUVRI e quanto in esso previsto.

L'appalto presenta rischi di interferenza evidenziati dal D.Lvo 81/2008 ed i relativi costi per la sicurezza derivanti dalle interferenze sono pari a € 4.500,00 iva 22% compresa.

L'Aggiudicatario si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e tutela dei lavoratori ai sensi del predetto Decreto, rimanendo a tutti gli effetti responsabile degli adempimenti ad esso connesso.

L'Aggiudicatario dovrà garantire la formazione, l'informazione e l'addestramento dei propri lavoratori come previsto dall'art 36 del Decreto di cui trattasi al fine di tutelarne la salute e la sicurezza.

L'Aggiudicatario dovrà dotare il personale, a qualsiasi titolo dipendente o da essa coordinato, di tutti i dispositivi di protezione individuale e collettivi in relazione alle varie tipologie di attività oggetto dell'appalto, nonché di tutti i presidi e materiali atti ad assicurare il corretto svolgimento delle prestazioni e dei servizi, così da assicurare la necessaria protezione all'operatore, verificando altresì il pieno rispetto dei relativi protocolli di utilizzo.

L'Aggiudicatario dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari perché l'esecuzione del servizio si svolga in condizioni permanenti di igiene e sicurezza nel pieno rispetto delle norme vigenti.

Tutto quanto non espressamente contenuto in materia di sicurezza nel capitolato speciale d'appalto dovrà fare riferimento alla normativa in vigore.

Prima dell'aggiudicazione l'aggiudicatario deve provvedere a comunicare al comune:

- il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- il medico competente.

Art. 37 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni a cose e/o danni a persone che dovessero derivare per qualsiasi causa, in relazione all'espletamento del servizio è, senza riserva ed eccezioni, a totale carico dell'aggiudicatario del servizio.

L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

L'Appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio (inclusi i servizi aggiuntivi) restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in

favore della Ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno a 5.000.000,00 di euro per sinistro, euro 5.000.000,00 per danni a persona ed euro 5.000.000,00 per danni alle cose.

Art. 38 - CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria del Comune per il quale si è risultati aggiudicatari, o assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere del Comune per il quale si è risultati aggiudicatari, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata. Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto. La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale; - prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Potenza;
- **indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito, liberando conseguentemente la Società stessa;**
- in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito".

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento. La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso. La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore ai venti per cento. La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti. L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale. L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria. La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente,

dall'Amministrazione. In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 39 - IL CONTRATTO

I rapporti contrattuali inerenti la fornitura del servizio saranno regolati da apposito contratto da stipulare sulla base di quanto previsto dal presente capitolato d'appalto e relativi allegati e dal disciplinare di garae nel rispetto della vigente normativa in materia.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine previsto dall'art. 17 del D.Lgs. 36/2023 o entro diverso termine indicato dalla stazione appaltante. In caso di mancata stipula del contratto da parte dell'aggiudicatario, il Comune si riserva la facoltà di incamerare la cauzione provvisoria, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni, ed aggiudicare l'appalto al secondo in graduatoria.

Art. 40 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto a pena di nullità e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. La cessione del ramo d'azienda non comporta risoluzione del contratto.

Il subappalto non è ammesso.

Art. 41 - PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate da parte del Comune o degli altro soggetti preposti al controllo previsti all'art. 26, inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato speciale e nel contratto di appalto si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

1. Ogniqualevolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale ad eseguirei controlli di conformità: penale di 1.000,00 euro;
2. Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle dietespeciali, ove non autorizzato dal Comune: penale 1.500,00;
3. Mancato rispetto delle grammature previste: Penale di euro 1.000,00;
4. In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle tabelle merceologiche e dai CAM:Penale di euro 1.500,00;
5. Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia:Penale di euro 1.500,00;
6. Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche disintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità penale: Penale di euro 3.000,00;
7. Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi (ritardo superiore a 10 minuti):penale di Euro 500,00;
8. In caso di ritardo nella somministrazione dei pasti agli orari programmati, Penale di 500,00 euro;
9. In caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate, penaledi euro 2.500,00;
10. Consegna dei pasti con temperature tendenziali dei cibi inferiori o superiori a quelle previste nelpresente capitolato: penale di Euro 1.000,00;
11. Irregolarità nella gestione delle diete speciali: penale di euro 1.500,00;
12. Distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate: penale compresa tra Euro 500,00 e 2.000,00;
13. Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi: Penale di euro2.000,00;
14. Per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 29 del capitolato: Penale di euro 1.000,00;
15. Per etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa: Penale di

- euro500,00;
16. Fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di Euro 3.000,00;
 17. Carenze igieniche della cucina, refettori, magazzini, automezzi: penale di Euro 3.000,00;
 18. Per parametri non conformi alle specifiche igieniche ambientali: Penale di euro 3.000,00;
 19. Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la cottura, la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia: Penale di euro 3.000,00;
 20. Per carenza della corretta prassi igienica del personale: Penale di euro 3.000,00;
 21. Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi: Penale di euro 4.000,00;
 22. Non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo: Penale di euro 3.000,00;
 23. Personale non rispondente per numero e ore a quello proposto: penale di Euro 2.000,00;
 24. Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale: Penale euro 500,00;
 25. Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Ente Appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
 26. Mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di Euro 1.000,00;
 27. Altre violazioni delle disposizioni di cui al presente capitolato: penale compresa tra 100,00 e 1.500,00 euro.

Nel caso in cui si verificassero per più di tre volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione del contratto e alla richiesta di risarcimento dei danni.

Al verificarsi di una volta delle violazioni di cui ai punti 16 e 17, l'Amministrazione Comunale può procedere alla risoluzione del contratto e alla richiesta di risarcimento dei danni.

Le sanzioni sono cumulabili.

Art. 42 - MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

Il Comune procederà all'applicazione delle penali tramite emissione di lettere di contestazione che l'affidatario dovrà pagare entro trenta giorni naturali e consecutivi, salvo diverso termine concordato con il Comune.

Per il pagamento di penali e la rifusione dei danni, il Comune potrà anche rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'affidatario, ovvero, in mancanza dei crediti, sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato, fatto salvo il diritto per il Comune al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 43 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del codice civile per casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C., la violazione delle disposizioni per le quali il presente capitolato prevede la risoluzione contrattuale, oltre alle ipotesi di risoluzione previste dal presente articolo. L'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- per frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte, cessazione di attività; abbandono dell'appalto;
- per fallimento;
- per mancata reintegrazione della cauzione definitiva a seguito dei prelievi operati dal Comune per fatti connessi con l'esecuzione del contratto
- Mancato rispetto del "Codice etico degli appalti e dei contratti comunali" adottato dal Comune di Chiusi;
- Mancato rispetto del codice di comportamento adottato dal Comune di Chiusi;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Si procede inoltre alla risoluzione del contratto:

- quando il Comune e l'affidatario, per mutuo consenso, sono d'accordo sull'estinzione del contratto prima dell'avvenuto compimento dello stesso;
- per sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte dell'affidatario per causa ad esso non imputabile.

Negli ultimi due casi l'affidatario ha diritto alla restituzione della cauzione.

Art. 44 - MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto viene disposta con atto dell'organo competente.

L'avvio e la conclusione del procedimento di cui al comma 1 sono comunicati all'affidatario con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata nel domicilio legale indicato in contratto, o con PEC.

Art. 45 - SCORRIMENTO GRADUATORIA

Nei casi di risoluzione del contratto si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art. 46 - ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO E FORO COMPETENTE

Per il giudizio su eventuali controversie in ordine all'applicazione, interpretazione e esecuzione del contratto di appalto sarà competente il Foro di Siena. E' espressamente escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 47 - RIMBORSO DELLE SPESE DELLA PROCEDURA DI GARA CONTRATTUALI

Il contratto di appalto viene stipulato in forma pubblico - amministrativa e tutte le spese consequenziali sono a totale carico del soggetto aggiudicatario.

Art. 48 - PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ

Il pagamento del corrispettivo sarà fatto mensilmente al prezzo - pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro da parte del competente Ufficio, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri di cui all'art. 3.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

Il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura, di norma entro sessanta giorni dall'acquisizione della stessa al protocollo del Comune, dopo acquisizione del DURC e fatti salvi i tempi per la verifica, per ratei superiori a 5.000,00 euro, che il beneficiario non sia inadempiente agli obblighi previsti dall'art. 48 bis del DPR 602/73 modificato dalla L. 205/2017, art. 1, comma 986. Tale clausola verrà inserita come vessatoria ai sensi dell'art. 1341 c.c. nel contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario. La fattura dovrà indicare il mese di riferimento, il CIG, il capitolo di bilancio e l'impegno di spesa.

L'appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'articolo 3 della L. 13/8/2010 n. 136. Nel caso in cui le transazioni economiche riguardanti il presente appalto siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.A. e/o senza utilizzare il bonifico bancario o postale, o gli altri strumenti atti a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, si procederà all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, con conseguente chiamata in cassa ed incameramento della polizza fideiussoria presentata a titolo di cauzione definitiva e ferma restando la facoltà di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 49 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 e del RGDP - UE - 2016/679, tutti i dati comunicati dai contraenti, o di cui verranno comunque a conoscenza nell'esecuzione della convenzione, saranno raccolti e trattati su supporti cartacei o informatici nel pieno ed integrale rispetto della normativa vigente, in modo da garantirne la sicurezza, l'integrità e la riservatezza. Il loro utilizzo è unicamente finalizzato all'adempimento della presente convenzione/contratto, con tassativa esclusione di ogni diverso utilizzo. L'affidatario con la sottoscrizione del contratto relativo al presente affidamento, sulla base dell'art. 28 e seguenti del Regolamento generale sulla protezione dei dati (RGPD - UE - 2016/679), viene nominato

“Responsabile del trattamento” dei dati personali che gli verranno consegnati dall’amministrazione comunale in esecuzione dell’appalto.

L’affidatario nell’esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento, dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali tutte le disposizioni del citato RGPD e del vigente Codice della privacy (D.lgs. 196/2003), anche con riferimento alle norme sull’adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati.

Qualora il trattamento sia eseguito anche con modalità informatiche o telematiche, l’amministrazione comunale raccomanda in particolare l’adozione delle misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni, contenute nella circolare AGID n.2 del 18 aprile 2017, pubblicata sulla GU - Serie generale - n. 103 del 05/05/2017. Qualora i parametri di sicurezza ivi contenuti non dovessero essere applicati, previa diffida ad adempiere in 30 giorni, l’inadempimento potrà essere ragione di risoluzione della presente convenzione.

Art. 50 - NORME DI RINVIO

A corredo e a completamento delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, si richiama espressamente la normativa vigente nella materia oggetto d’appalto e al D. Lgs. 36/2023.