



COMUNE DI ACATE
Libero Consorzio Comunale di Ragusa

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Foglio Patti e Condizioni

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO DEFINIZIONI

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica comprendente la preparazione, la cottura, il trasporto, la somministrazione e distribuzione dei pasti, la pulizia pre e post pasto dei locali mensa per gli alunni delle scuole Statali dell'Infanzia, compreso il personale docente e non (di ausilio agli alunni), secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato speciale d'appalto.

Le prestazioni richieste dal presente appalto sono regolamentate dalla normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia di Alimenti e Ristorazione collettiva, che qui si intende interamente richiamata.

Nel presente appalto sono, pertanto, introdotte:

- D. L. 31.05.2021 n. 77
- Legge 11.09.2020 n. 120 e s.m.i.;
- D. Lgs. n. 36/2023;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto 10 Marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute in data 29.04.2010;
- la Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 "sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente";

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare la ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

ART. 2 COSTO DELLA FORNITURA - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di cui all'art. 1 avrà presumibilmente la durata di mesi 9 ossia per l'anno scolastico 2024/2025, dal mese novembre 2024 al mese di maggio 2025;

L'importo a base di gara per singolo pasto, comprensivo di tutti i costi per la sua realizzazione, IVA esclusa, è stabilito in € 5,20 oneri di sicurezza inclusi non soggetti a ribasso

Il valore complessivo presunto per l'intero periodo contrattuale calcolato su 132 giorni (dal mese novembre 2024 al mese di maggio 2025) e sulla base di n. 175 pasti presunti al giorno e per complessivi 23.100 pasti, ammonta a € 120.120,00 comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA al 4%.

I prezzi sopra indicati sono comprensivi del trasporto e del servizio di preparazione, distribuzione,

scodellamento e pulizia del locale e del materiale occorrente per il servizio mensa e per il servizio di preparazione e confezione pasti al centro cottura.

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Pertanto la Ditta è tenuta a produrre i pasti necessari, soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione. La produzione e distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida nazionali e regionali e dell'ASP vigenti.

Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto rimane fisso e invariabile per tutto l'arco del periodo in cui sarà svolto il servizio di mensa scolastica;

I pasti erogati verranno contabilizzati quotidianamente in presenza del personale della ditta e da personale all'uopo preposto dalle scuole.

Qualora alla scadenza del contratto non risultino completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste sino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il valore globale stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 14, co. 4 del d.lgs. 36/23, deve tener conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni, proroghe o rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio e con i proventi delle tariffe versate dall'utenza fruitrice del servizio a titolo di contribuzione.

ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia e dal personale docente e non (di ausilio agli alunni) presenti e in servizio durante il consumo dei pasti.

Numero complessivo presunto di pasti per il periodo sopra indicato:

SCUOLA DELL'INFANZIA

Plesso scolastico "De Amicis" - sito in Via V. Angirillo, snc - N. 5 sezioni

Plesso scolastico "Collodi" - sito in via Balilla, n. 4 N. 8 sezioni

N. 175 pasti al giorno x 132 giorni = N. 23.100 pasti

La fornitura media giornaliera potrà subire variazioni in diminuzione, considerato che trattasi di servizio a domanda individuale quantificato in base alla accertata presenza.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto e concordato contrattualmente.

Dette variazioni dovranno inoltre tenere conto della prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

In fase di esecuzione del contratto potranno essere individuati eventuali altri utenti fruitori di servizi educativi, attivati successivamente, che prevedano il servizio mensa, nei limiti delle modifiche contrattuali consentite.

In particolare, ai sensi dell'art. 120, co. 9 del d.lgs. n. 36/23, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 4 REQUISITI TECNICI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali atte allo svolgimento dell'attività quali DIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con le relative

certificazioni degli impianti e dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione le planimetrie dei locali.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre dimostrare di avere impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP. Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo integrato ed adattato all'azienda con evidenze sulle procedure adottate per tutti i processi aziendali; con maggiore evidenza sui flussi di lavorazione (compresi i processi di sanificazione) e le procedure di preparazione dei pasti assegnati nel menù. A tal fine è indispensabile che l'azienda fornisca in maniera precisa e dettagliata i flussi di movimentazione del personale e delle materie prime.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare l'acquisizione della certificazione ISO 9001 quale standard di riferimento internazionale riconosciuto per la gestione della qualità.

Prima dell'inizio del servizio la ditta affidataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della locale ASP competente territorialmente, attestante che il centro di produzione pasti è in condizioni igienico sanitarie ottimali e che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture e attrezzature.

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Dovrà altresì contenere la previsione di analisi almeno annuali sulle derrate indicate di volta in volta dall'Ufficio Refezione al fine di garantire l'assenza di OGM nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASP.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 5 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'appaltatore dovrà procedere alla preparazione e confezionamento dei pasti in locali attrezzati e organizzati in modo da assicurare adeguato mantenimento termico del cibo e di ridurre al minimo i tempi fra cottura dei cibi e loro distribuzione.

La fornitura dovrà comprendere, se richiesti, anche pasti senza glutine, confezionati per soggetti affetti da MC (legge 4/7/05 n.123 art. 4 comma 3- "norme per la protezione dei soggetti affetti da celiachia") e pasti confezionati per soggetti con particolari esigenze sanitarie o etico-religiose.

Il contratto prevede l'espletamento dei seguenti servizi:

- **Acquisto dei generi alimentari** occorrenti alla preparazione dei pasti secondo il menù elaborato ed approvato dalla competente A.S.P.
- **Preparazione e la cottura dei pasti giornalieri** presso un proprio centro di cottura. In particolare la composizione dei pasti dovrà corrispondere esattamente per qualità, quantità e contenuto calorico (Kcal) a quanto prescritto dalla tabella dietetica a tal uopo predisposta e validata dal medico competente U.O.T. del Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASP di Ragusa – Ufficio di Medicina Scolastica di Comiso, salvo più precise indicazioni che potranno essere impartite dalla stazione appaltante di volta in volta. A tal fine l'Ufficio Assistenza Scolastica si riserva la facoltà di modificare il menù di cui alla tabella sopra citata secondo le esigenze degli alunni, ovvero in relazione a progetti educativi specifici delle scuole e/o imprevisi in atto non prevedibili, con altro menù avente uguali caratteristiche qualitative, quantitative nutrizionali, caloriche e di costo.

- **Trasporto dei pasti** ai vari plessi scolastici di destinazione.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con un numero di mezzi adeguato a garantire la brevità del percorso e con mezzi collaudati, in regola con le vigenti normative sanitarie e sulla circolazione stradale. In particolare i mezzi utilizzati devono essere a basso impatto ambientale, agevolmente lavabili e disinfettabili, termicamente isolati e destinati esclusivamente al trasporto alimenti., in osservanza ai CAM vigenti.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/1990 e s.m.i., nonché al D.M. 10.03.2020. In particolare si dovrà fare uso di contenitori isotermitici all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) unitamente alle stoviglie a perdere.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nel locale adibito a refettorio, a cura della Ditta aggiudicataria. La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

Distribuzione dei pasti. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi anche di eventuali carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente, in specie al fine del contenimento dell'attuale emergenza sanitaria nazionale.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto oltre che il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie imposte a seguito dell'emergenza COVID-19.

- **Dotazione di materiale completamente atossico** e conforme alle vigenti disposizioni di legge, UNI EN 13432, riciclabile e/o biodegradabile di quanto occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli (stoviglie monouso, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio. Qualora venissero utilizzate stoviglie (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate) in materiale riutilizzabile (come previsto dai vigenti CAM: porcellana, plastica dura, vetro, ceramica) fornite come dotazione iniziale ad ogni utente per il quotidiano consumo dei pasti, tale dotazione individuale dovrà essere mantenuta nelle ideali condizioni igieniche per il quotidiano riutilizzo; sarà onere della ditta esplicitare nella descrizione del servizio le modalità per garantire tale igienizzazione delle stoviglie (ritiro e lavaggio a proprio carico, o altre modalità offerte in sede di progetto tecnico dal concorrente).
- **Scodellamento**, e distribuzione del pasto ai bambini e al personale della scuola autorizzato alla fruizione del pasto, nel rispetto delle grammature e delle pietanze spettanti ad ogni categoria di utente (bambini, corpo insegnante, diete) distribuzione dei pasti e predisposizione dei tavoli; sparcchiamento, ritiro delle stoviglie, riordino dei tavoli dopo i pasti.
- **Accurata pulizia e riordino dei tavoli** adibiti a mensa da effettuarsi giornalmente prima e

subito dopo la somministrazione ed il consumo dei pasti (la pulizia comprende l'acquisto e l'uso dei materiali necessari, attrezzi, detersivi ecc. a carico della ditta aggiudicataria) sanificazione, apparecchiamento; sparcchiamento, ritiro stoviglie, sanificazione ed il riassetto di tutti i locali dove vengono consumati i pasti e delle superfici dure oltre alle attrezzature necessarie, nel rispetto del piano di sanificazione predisposto nell'ambito dell'organizzazione del servizio in conformità a tutte le norme igienico sanitarie imposte dalla normativa vigente.

- **Consegna giornaliera dei tagliandi dei singoli pasti consumati.**
- **Sgombero delle immondizie e dei materiali di risulta** (organico o meno) dalle sedi di consumazione dei pasti e la conseguente gestione dei rifiuti.
- **Qualsiasi altro onere generale** e particolare indicato nel seguente capitolato che si intendono accettati dalla ditta aggiudicataria in base a calcoli di sua convenienza e a tutto suo rischio;

Tutte le operazioni sopra descritte dovranno essere effettuate con personale dipendente dalla ditta aggiudicataria;

Rimane a carico del Comune la parte burocratica del servizio, la determinazione delle tariffe, le iscrizioni e dimissioni, la vendita dei buoni pasto e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli eventuali utenti morosi.

ART. 6 INIZIO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti, per le varie utenze, non dà diritto all'impresa aggiudicataria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A. C. dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; Altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria.

ART. 8 ORARIO DI SERVIZIO

Compatibilmente con le attività didattiche **l'orario del pasto è previsto alle ore 11,50.**

L'Ufficio Assistenza Scolastica comunicherà alla ditta aggiudicataria entro le ore 9.30 di ogni giorno il numero dei presenti-pasti da confezionare.

ART. 9 QUANTITATIVO DEI PASTI GIORNALIERI

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti, sia ai requisiti alimentari di cui al D.M. 10.03.2020 sopra richiamato, sia ai requisiti di cui al presente capitolato e consegnati nei locali adibiti a mensa scolastica nel rispetto dei criteri ambientali già richiamati ai fini del corretto consumo.

Si prevede la fornitura complessiva per tutta la durata contrattuale di circa 23100 pasti, per una fornitura media giornaliera di circa 175 pasti caldi al giorno per n. 5 giorni settimanali, tutti i giorni ad eccezione del sabato e dei giorni festivi e comunque, per qualsiasi ragione di vacanza scolastica; Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente o di altro personale autorizzato che usufruisce dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo, in quanto subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta in caso di scostamenti non quantificabili a priori da tali previsioni. Conseguentemente il numero dei pasti può variare, in più o in meno, durante il corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso a estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuovi plessi o estensione a nuove sezioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023. È possibile inoltre procedere alla riduzione del servizio oltre il quinto d'obbligo

anche nell'eventualità di soppressione di plessi scolastici derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/o regolamentari, da delibere degli Enti a ciò preposti, oppure a causa di forza maggiore o derivanti dall'inagibilità (temporanea o definitiva) dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati. In tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla ditta appaltatrice, la quale dovrà garantire l'erogazione del servizio senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato, dietro semplice richiesta e minimo preavviso (quanto prima possibile) da parte dell'Amministrazione comunale, applicando i prezzi d'aggiudicazione.

Per altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa si intende quello chiamato in alcune occasioni a prestare la propria attività presso i plessi scolastici solitamente per l'assistenza, in collaborazione con il personale docente della scuola, agli alunni che versano in particolari difficoltà di ordine personale, sociale o didattico.

Prima dell'inizio dell'appalto l'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco del personale docente, non docente e altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa.

I pasti dovranno essere somministrati su un unico turno nelle aule scolastiche. La Ditta (in collaborazione con la Direzione Scolastica ed il Comune) dovrà organizzarsi perché il servizio venga garantito senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

Potrà comunque essere richiesto, durante il corso dell'appalto, che per determinate classi o sezioni, la fornitura dei pasti debba essere effettuata in un numero limitato di giorni della settimana. Il Comune non assume alcuna responsabilità per la mancata o tardiva comunicazione da parte dell'Autorità scolastica della sospensione del servizio giornaliero di ristorazione determinata da scioperi del personale scolastico, gite di istruzione, attività scolastiche fuori sede o altre evenienze dipendenti da decisione dei dirigenti scolastici non comunicate con congruo anticipo al Comune. Sarà cura della ditta verificare presso le autorità scolastiche oltreché presso il Comune le eventuali variazioni di cui sopra.

MENU'

ART. 10 STRUTTURA DEL MENU'

Il menù è composto da primo, secondo con contorno, pane e frutta, per composizione, grammatura, qualità organolettiche e nutrizionali come da tabella dietetica predisposta a cura della ditta e vidimata dalla competente ASP territorialmente competente.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 11 DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà approntare:

Diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La Ditta, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali e dal Regolamento UE n. 679/2016.

La predisposizione di diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo

centro di cottura di cui agli art. precedenti con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante".

Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le diete speciali.

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito dall'appalto.

Diete in bianco La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

Introduzione di nuovi piatti. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

ART. 12 QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature indicate dalla tabella dietetica allegata al presente. Nella richiamata tabella sono riportati, per singola giornata (dal lunedì al venerdì), la composizione qualitativa del menù, i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, nonché il relativo contenuto calorico. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù. La grammatura indica i pesi sia per gli alimenti da consumare a freddo, sia per gli alimenti da consumare cotti.

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 13 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli durante il servizio, al fine di non favorire, nel corso delle lavorazioni, l'insorgere di contaminazioni delle pietanze. E' obbligo del personale addetto comunicare tempestivamente al proprio responsabile l'eventuale impossibilità a svolgere la mansione abituale a causa di patologie o ferite che potrebbero contaminare le preparazioni gastronomiche.

Tale comportamento deve essere tenuto anche da coloro che trasportano i pasti pronti.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- a) lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- b) indossare camice abbottonato e copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, entrambi puliti, dello stesso colore bianco o comunque chiaro. L'uso di indumenti di colore chiaro è previsto anche per gli addetti alla preparazione e manipolazione dei pasti pronti, compresi i cuochi;
- c) apparecchiare la tavola;
- d) la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere; Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi delle due tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- e) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato

- di consumare il primo piatto;
- f) il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 14 VESTIARIO

La Ditta deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. I dipendenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

ART. 15 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Regolamento di esecuzione n.327 del 26/03/80, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed espressamente dal presente capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n. 155/97). I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92 n. 68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche.

Con l'entrata in vigore del Pacchetto Igiene 852/653/854/882-2004 i riferimenti di legge sono i regolamenti e la direttiva che lo compongono. Per le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e s.m.i..

DERRATE ALIMENTARI

ART. 16 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Il presente capitolato d'appalto prevede per le derrate alimentari da somministrare nella refezione scolastica i requisiti minimi stabiliti ai sensi dei nuovi Criteri Minimi Ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020) e ss.mm.ii. per i servizi di Ristorazione collettiva e Fornitura di derrate alimentari.

In merito alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità delle derrate il Comune richiede all'affidatario e verifica la garanzia e il rispetto delle norme vigenti in materia: - Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni); - Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni; - Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni (che disciplina l'etichettatura degli alimenti).

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

La ditta aggiudicataria, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà fornire un elenco aggiornato dei fornitori qualificati. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, le derrate alimentari utilizzate dalla Ditta per la preparazione dei pasti devono avere confezione e etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino non destinati al Comune di Acate devono essere separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti e chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Acate.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno altresì essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, alle tabelle merceologiche vigenti ed ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori locali selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori

dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Inoltre la Ditta aggiudicataria si assicurerà che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimici e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta.

Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Le carni dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti. Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici l'Appaltatore dovrà fornire al Comune idonea documentazione. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

ART. 17 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 18 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere della Ditta aggiudicataria, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito. La Ditta deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta appaltatrice devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.
- b) I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- c) I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
- d) I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine.

- e) La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.
- f) non congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane;
- g) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, ecc.; evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- h) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- i) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data di scadenza indicata negli stessi;

In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, il committente richiederà l'immediata sostituzione e la Ditta provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire l'espletamento del servizio.

PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 19 CENTRO DI COTTURA

I locali adibiti a centro di cottura, a norma dell'art.2 della legge 30/4/1962, n.283 e s.m.i., dovranno possedere l'autorizzazione sanitaria della ditta fornitrice, rilasciata esclusivamente dal competente organo regionale (Assessorato Regionale alla Sanità o Ufficio del Medico Provinciale). L'autorizzazione sanitaria dovrà contenere la indicazione della "potenzialità produttiva" della ditta stessa espressa in numero di pasti nelle 24 ore;

La distanza tra il centro di produzione pasti ed il punto di consumo (mense scolastiche), ai sensi del Decreto n. 19372 del 20/5/1996 dell'Assessorato Regionale della Sanità e s.m.i. non deve essere superiore ad un'ora.

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà indicare i locali da destinare a centro di cottura; tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, relativa a:

- Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il comune);
- Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.).

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legume freddo-caldo, ed avere una capacità adeguata capacità produttiva giornaliera pari o superiore alle necessità del presente appalto, la Ditta partecipante dovrà obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, la capacità produttiva del centro di cottura non inferiore al numero di pasti giornalieri nel presente appalto.

In caso di aggiudicazione il Centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

ART. 20 NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti debbono essere confezionati in porzioni singole, preparati nello stesso giorno e trasportati in appositi recipienti termici a tenuta ermetica, a salvaguardia dell'igiene, e che assicurino la consumazione calda senza ulteriore e sussidiario impiego di forni o stufe.

L'appaltatore è tenuto ad applicare tutte le precauzioni e gli accorgimenti atti ad assicurare l'assoluta igienicità dei pasti, la cui preparazione e confezione deve essere eseguita a regola d'arte e con i generi nella prescritta quantità, di prima scelta e di ottima qualità. L'Amministrazione Comunale, con l'ausilio degli insegnanti coordinatori dei plessi, si riserva il diritto di giudicare, con le forme e le modalità da essa ritenute opportune, la qualità e l'ordine dei pasti così come indicati nelle tabelle dietetiche.

All'uopo è istituita una Commissione Mensa che avrà i compiti attribuitole dalle "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica" approvate dalla Regione Siciliana, Assessorato alla Sanità.

Le vettovaglie, di tipo monouso, resistenti al calore, igienicamente adatte all'uso e rispondenti ai requisiti di cui alla normativa vigente, UNI EN 13432 e CAM approvati con DM del 10 marzo 2020, dovranno essere fornite a spese della ditta. Esse comprendono almeno: 2 piatti, 1 contenitore per contorno, 1 forchetta, 1 cucchiaino, 1 bicchiere di carta ed 1 tovagliolo per ogni singolo pasto.

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito

indicati.

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

La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Tutte le vivande somministrate dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

E' fatto divieto assoluto di fornire pasti precotti o preconfezionati.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto previsto nelle apposite circolari e descritti nei vigenti Criteri Minimi Ambientali approvati con DM del 10 marzo 2020.

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

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti, opportunamente protetti e conservati, in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità, essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni, le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o formaggio Grana Padano che verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. del 10 marzo 2020;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 21 STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi. Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema. Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

La Ditta ha l'obbligo di:

a) osservare le disposizioni previste dal Decreto Legge 155 del 26/5/97 sull'attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari, secondo il sistema HACCP.

A garanzia dell'igiene l'appaltatore dovrà essere in possesso della prescritta autorizzazione sanitaria sia per quanto afferisce al personale dipendente dall'appaltatore che al mezzo di trasporto per la distribuzione dei pasti ai plessi scolastici. La prescritta autorizzazione sanitaria, rilasciata dalla competente ASP, dovrà essere posseduta dalla ditta all'atto della partecipazione alla gara d'appalto e dovrà essere allegata alla documentazione richiesta.

GESTIONE DEL PERSONALE

ART. 22 PERSONALE

Ogni operazione inerente la gestione, l'organizzazione, la veicolazione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione Scolastica, dell'Amministrazione Comunale e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale deve essere quello che la Ditta indicherà nell'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore. La Ditta sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. La Ditta deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Il Comune avrà la facoltà di richiedere la sostituzione delle persone non gradite sul piano comportamentale o del rendimento. Nel caso di esercizio di tale facoltà, l'affidatario dovrà provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della comunicazione.

ART. 23 REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

In caso di assenza del personale, la Ditta aggiudicataria deve provvedere entro il giorno al reintegro del personale mancante.

ART. 24 DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio. Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente alla Ditta. In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia etc.), la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione. La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica.

ART. 25 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

La Ditta deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti (Regolamento CE n. 852/2004). A tal fine la Ditta deve essere in possesso di un piano di

sorveglianza sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L.81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 26 ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali la Ditta intende applicarli. Tutti gli addetti alle varie mansioni devono essere in possesso degli attestati relativi ai corsi di formazione in materia sanitaria dettati dal Regolamento CE N°852/2004, dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge 13 Regionale 19 maggio 2005 e dal Decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità GURS n. 11 del 9 marzo 2007. Inoltre ai fini della sicurezza sul lavoro tutti gli addetti devono essere formati ai sensi del D.Lgs. 81/08 aggiornato a data odierna.

ART. 27 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La Ditta deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. La Ditta è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 28 RISPETTO DELLA NORMATIVA

La Ditta deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ARTICOLO 29 SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE

E' fatto obbligo alla Ditta al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.)

ART. 30 ASSICURAZIONI

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

La Ditta dovrà, pertanto, produrre nei termini previsti per la stipulazione del contratto:

1. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, riferita al contratto di cui al presente capitolato, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio in questione. Tale copertura assicurativa dovrà prevedere il massimale minimo di euro 1.000.000,00

(Unmilione,00) per sinistro e dovrà garantire oltre al concessionario, il Comune di Acate, i prestatori di lavoro, eventuali subappaltatori e fornitori. La polizza in questione, inoltre, dovrà essere espressamente estesa alla colpa grave degli assicurati. La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale;

2. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi del D.P.R. n. 1124/1965 e s.m.i., del D.Lgs. n. 38/2000 e s.m.i., e del Codice Civile per danni non rientranti nella copertura di cui all'Assicurazione di cui al punto 1, riferita specificamente al presente contratto, con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione,00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato. La polizza R.C.O. dovrà risultare estesa a tutti i soggetti di cui al punto 1 e dovrà essere estesa alla colpa grave degli assicurati. Anche la polizza in questione dovrà essere prodotta al Comune entro la data di stipulazione del contratto di concessione.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della ditta durante l'esecuzione del servizio.

ART. 31 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta: di norma, quando possibile, in reciprocità devono darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Ditta non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili

PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 32 IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La Ditta deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, e delle attrezzature di sua proprietà, per garantire le prestazioni contrattuali.

ART. 33 RIFIUTI

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori. La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

VIGILANZA E CONTROLLO

ART. 34 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'ASP, l'Ufficio Istruzione Comunale e la Commissione Mensa.

ART. 35 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio e/o i locali di cottura, per verificare la rispondenza del

servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali.

ART. 36 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

a) un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;

b) un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta. I membri della Commissione Mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

ART. 37 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi contenitori e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto. I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare.

ART. 38 CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire alla Ditta per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; la Ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 39 PENALI

Il Comune a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali devono pervenire entro dieci giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parti di pasti;
- mancato rispetto dei tempi di preparazione e consegna
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio: primo piatto, o frutta, o bevande) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto, 30% se riguarda il secondo piatto, 10% se riguarda frutta o dolce, qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà del 70%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o aspetti di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi

non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevati rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comunicazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto

CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

ART. 40 CORRISPETTIVO

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti.

ART. 41 PREZZO DEL PASTO - REVISIONE PREZZI

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali mensa, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Committente. Il pagamento dei corrispettivi avverrà, su presentazione di regolare fattura mensile, corredata dalle presenze mensili, distinte per singolo plesso. La liquidazione verrà effettuata a mezzo di bonifico bancario, entro 60 giorni dalla data del suo ricevimento.

ART. 42 CAUZIONE

La Ditta deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'articolo 117 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere all'assegnazione del servizio a una nuova impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta stessa.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento da parte del Responsabile del Servizio, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

ART. 43 TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi di cui alla legge 136/2010 e s.m.i., riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari l'impresa aggiudicataria è tenuta a dichiarare:

- 1) che in caso di affidamento dell'appalto assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010, impegnandosi:
 - ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
- 2) a comunicare al Comune di Acate gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;

- 3) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a servizi oggetto del presente appalto, la clausola con la quale ciascuna di esse assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
- 4) di essere consapevole che ai fini di verificare l'applicazione della norma, l'Amministrazione potrà richiedere all'appaltatore copia dei contratti di cui sopra;
- 5) di essere a conoscenza che il Comune di Acate risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 44 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta;
- b) cessione dell'attività ad altri;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) casi di grave intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, se non espressamente autorizzato dall'A.C.;
- h) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 45 DATI SENSIBILI

I dati personali acquisiti obbligatoriamente dall'Amministrazione ai fini dell'esecuzione del presente servizio, saranno trattati, raccolti e conservati presso il Comune di Acate, esclusivamente per le finalità inerenti la procedura di gara, l'aggiudicazione e la gestione del contratto, secondo quanto previsto dal Regolamento UE n.679/2016 in materia di protezione dei dati personali e dal D. Lgs. n.196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il citato Regolamento UE.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Acate.

Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e a correttezza nella piena tutela del diritto dei concorrenti e della loro riservatezza.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante il supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: 1) il personale interno dell'amministrazione; 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; 3) ogni

altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;

d) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003, cui si rinvia;

e) soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicatrice e per essa il Responsabile del Settore Socio-Demografico.

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore viene designato come Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite sistema informatico il responsabile del trattamento dei dati è il gestore del sistema stesso che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici.

NORME FINALI

ART. 46 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile degli esatti adempimenti del presente procedimento è il Responsabile del Settore Socio-Demografico, dott.ssa Maria Giovanna Gallo.

ART. 47 CONTROVERSIE E DISSEVIZI

Le controversie che dovessero sorgere tra l'A.C. e la Ditta saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

Nel caso in cui si verificassero disservizi denunciati anche telefonicamente dall'Ufficio, la ditta appaltatrice è tenuta a risolvere il problema immediatamente, fermo restando che l'Ufficio provvederà a formulare le dovute contestazioni. In caso di ripetute contestazioni conseguenti ai disservizi dell'erogazione del servizio, l'Ente appaltante, dopo aver formalmente diffidato la ditta appaltatrice, si riserva la facoltà di procedere alla rescissione del contratto. In caso di sciopero del personale della ditta o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la ditta dovrà darne tempestiva comunicazione. Nel caso in cui, effettuata la contabilizzazione, non risultasse il numero dei pasti richiesti, la ditta dovrà provvedere tempestivamente ad acquistare in loco dei pasti adeguati in alternativa ai pasti mancanti.

ART. 48 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico della Ditta. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere. Sono inoltre a carico della Ditta tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

ART. 49 SUBAPPALTO

E' fatto divieto assoluto sub-appaltare o cedere in tutto o in parte il servizio.

CONTESTAZIONI O VERTENZE

ART. 50 FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato sarà deferita al Foro competente per territorio.

ART. 51 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Il Responsabile del Settore Socio-Demografico
Dott.ssa Maria Giovanna Gallo