



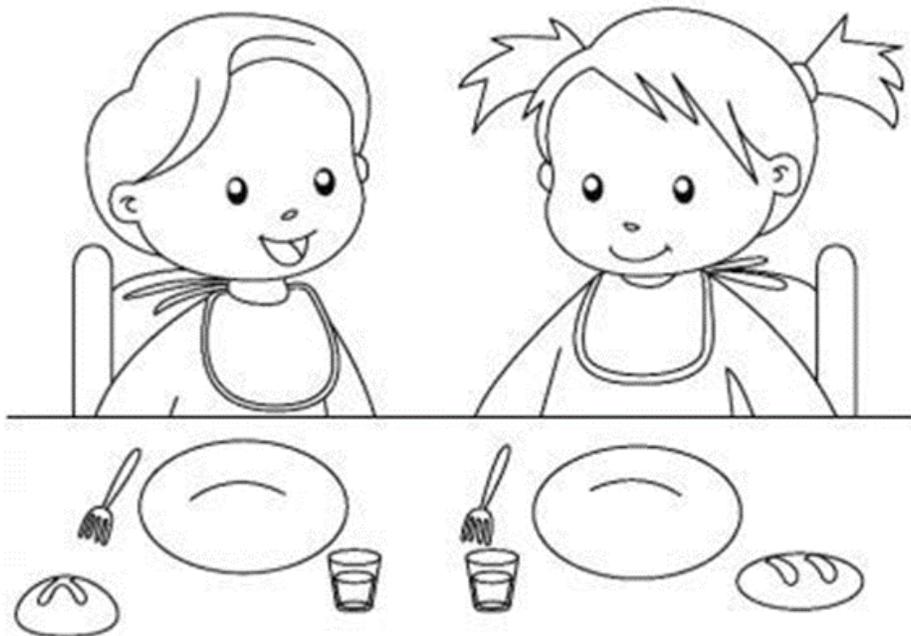
**Centrale Unica di Committenza della Penisola
Sorrentina
Stazione unica appaltante
Comune di Sant'Agnello**



Capitolato tecnico-prestazionale per l'affidamento del servizio triennale della ristorazione scolastica rivolto alle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agnello a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020

Procedura: Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016 Criterio: Qualità Prezzo ai sensi dell'art. 95, c.2 del Dlgs 50/2016

CIG: 9712900AA2



Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. n. 50/2016, art. 30, comma 1, art. 34, art. 144), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10/04/2013 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione Revisione 2013", alla L. n. 221 del 28/12/2015 "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", al D.M. 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Il servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo "A. Gemelli" di Sant'Agnello, è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato ed allegati, dal Disciplinare di gara, dalle norme del Codice Civile e dal D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti), come novellato dal decreto legislativo 19 aprile 2017 n. 56 (cosiddetto decreto correttivo), con particolare riferimento alle disposizioni applicabili ai servizi di cui all'allegato IX ed alle disposizioni relative ai servizi di ristorazione (art. 144 commi 1 e 2). E' inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successivamente all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica, quali, a titolo esemplificativo, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.4.2010 (G.U. n. 134 dell'11.6.2010); il D.Lgs. n. 6.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41 CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Il criterio di aggiudicazione individuato è l' **OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA ART.95 COMMA 3 LETT.A) D.LGS 50/2016 e s.m.i.** .

Ai sensi dell'art. 1, comma 3 del D.L. 32/2019 convertito in legge 55/2019 e dell'art. 133 del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante procederà con la **c.d. INVERSIONE PROCEDIMENTALE** delle fasi di gara

In via generale e non esaustiva, saranno a carico dell'appaltatore:

- _ il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto nei centri di produzione pasti e nelle sedi di consumo secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- _ l'acquisto, la fornitura ed il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione delle preparazioni, tenendo conto delle Linee Guida refezione scolastica adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.4.2010 (G.U. n. 134 dell'11.6.2010), il D.M. n. 65 del 10/03/2020, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;

- _ la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti nei centri di produzione pasti di proprietà comunale, sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente;
 - _ la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo delle scuole con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
 - _ il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori e/o delle classi dove si mangia (EVENTUALE);
 - _ la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nei centri di produzione pasti e nei locali di porzionamento, nonché la pulizia dei locali di porzionamento, delle sedi di consumo e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina e i refettori ecc.);
 - _ l'acquisto, la fornitura ed il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici adiacenti ai refettori;
 - _ la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione ai centri di produzione pasti, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso, materiale monouso in caso di emergenze, ecc.) con il vincolo che ogni investimento che l'appaltatore attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione - centri di produzione e distribuzione pasti, refettori - diventerà di proprietà comunale al termine dell'appalto;
 - _ la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione ai centri di produzione e distribuzione pasti, di tutte le attrezzature necessarie all'erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli, piccoli e grandi elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili ecc.) con il vincolo che ogni investimento che l'appaltatore attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione - centri di produzione e distribuzione pasti, refettori - diventerà di proprietà comunale al termine dell'appalto;
 - _ il corretto smaltimento degli olii esausti di cucina;
 - _ il reintegro, nella misura del 100%, di tutto il vasellame e posateria necessari per l'intera gestione del servizio;
 - _ la puntuale e tempestiva manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, impianti e dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio;
 - _ la produzione ed il trasporto dei pasti da altro centro di cottura di cui la Ditta abbia la disponibilità, in caso di temporanea e provata inutilizzabilità della cucina centrale comunale, per il tempo strettamente necessario al ripristino della funzionalità;
- NOTA: avere un proprio centro cottura od impegnarsi ad avere a disposizione (di proprietà o comunque in disponibilità alla ditta), avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio (almeno 1.000 pasti giornalieri), per tutto il periodo di durata dell'appalto, in una località distante non oltre i 75 chilometri dalla sede municipale (requisito di capacità tecnica e professionale)

- _ la manutenzione ordinaria e straordinaria, degli arredi/attrezzature di proprietà, e non, del Comune presenti nelle mense;
- _ l'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà del Comune, se non più funzionanti o idonee, ivi compreso l'acquisto di arredi per i refettori e le sezioni, in aggiunta a quelli esistenti, nel caso si rivelasse necessaria tale fornitura;
- _ il servizio completo di distribuzione ai singoli tavoli consistente nel ricevimento dei pasti nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e distribuzione dei pasti, la pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti; lavaggio e riordino delle stoviglie;
- _ il lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
- _ la pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- _ i costi di lavanderia o del materiale a perdere per le cucine e mense dei vari plessi;
- _ tutti i residui (secco ed umido) devono essere smaltiti come rifiuti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale;
- _ l'acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti dovranno essere idonei ed a norma;
- _ la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- _ l'osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
- _ la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- _ la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
- _ la realizzazione di tutte le proposte ed i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato;
- _ la fornitura gratuita (per tutta la durata dell'appalto), di un numero di pasti interi per alunni, ponderati sul quantitativo pasti annuo, con quantità fissata e stabilita in n. 2000, da utilizzare ad insindacabile giudizio della stazione appaltante, nei tempi e modi ritenuti più opportuni (anche eventuale decurtazione in fattura se non utilizzati durante l'anno scolastico di riferimento);
- _ la gestione ed organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e

formazione professionale;

_ la messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento, anche per il sistema di autocontrollo igienico;

_ il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;

_ partecipare alla commissione mensa tramite la presenza del coordinatore responsabile dell'appalto, il responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali;

_ la consegna delle merende pomeridiane per gli alunni della scuola infanzia, presso le sedi e/o sezioni di appartenenza, in accordo col personale scolastico di riferimento;

_ la fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es.: gite scolastiche o visite didattiche), di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee che l'appaltatore metterà a disposizione in alternativa al pasto consumato presso le sedi di consumo;

_ il materiale di uso personale, le divise e i dispositivi di protezione individuali necessari al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;

_ gli interventi di manutenzione come di seguito specificato nel presente capitolato;

_ le operazioni di disinfestazione, derattizzazione e deblattazione di tutte le aree interessate dal servizio di refezione scolastica;

_ la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;

_ il monitoraggio e valutazione delle eccedenze e/o avanzi alimentari al fine di identificarne le cause per perseguirne la riduzione e migliorare il servizio;

_ la partecipazione ai progetti di educazione alimentare promossi dalla stazione appaltante e la promozione di iniziative di informazione relativamente ad alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata;

_ ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;

Oltre al servizio di produzione dei pasti, la ditta aggiudicatrice dovrà garantire, con oneri totali a proprio carico, i SERVIZI DI GESTIONE AMMINISTRATIVA/CONTABILE, come enunciato di seguito all'art. 10.

Art. 2

Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata dal 01 ottobre 2023 al 31 maggio 2026 (3 anni), riferito al seguente periodo di anni scolastici (23/24-24/25-25/26).

L'appaltatore dovrà essere in grado di attivare i servizi oggetto del presente capitolato entro la data d'inizio sopra indicata, anche nelle more della stipula del contratto, considerato che la mancata immediata esecuzione della prestazione dedotta nella procedura di affidamento

determinerebbe interruzione di servizio pubblico e grave danno al pubblico interesse.

Il periodo di sei mesi immediatamente successivo alla data di inizio del servizio, è da considerarsi di prova e durante tale periodo la stazione appaltante potrà recedere dal contratto in ogni momento, qualora non ritenga adeguata la prestazione della ditta appaltatrice.

Sono consentite modifiche del contratto durante il periodo di efficacia per l'attivazione di servizi attinenti all'oggetto dell'affidamento entro i parametri stabiliti dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. In particolare saranno consentite le modifiche:

- a) di cui ai commi 11 e 12 dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016;
- b) relative all'attivazione di ulteriori servizi connessi direttamente o indirettamente all'oggetto della concessione.

Con riferimento all'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, l'Amministrazione di Sant'Agnello, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento od una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre alla ditta l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Con riferimento all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 la ditta avrà l'obbligo di continuare l'erogazione del servizio, alle condizioni convenute, oltre la scadenza del contratto nelle more di espletamento delle procedure di individuazione del nuovo contraente.

Art. 3

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, nonché dal personale docente autorizzato, operante presso i plessi scolastici. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'eventuale entrata in vigore di normativa sopravvenuta in materia, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore. Essendo il servizio oggetto dell'appalto, dichiarato a tutti gli effetti di pubblico interesse, l'avvio dell'esecuzione è fissato per il giorno 01/10/2023.

Il prezzo a base di gara è fissato in Euro 5,00 per ciascun pasto ordinato giornalmente, oltre Euro 0,025 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ; il quantitativo presunto annuo è di n. 66.300 pasti. (= dato relativo all' anno solare 2019, considerato che negli anni 2020 e 2021 l' emergenza epidemiologica Covid 19 ha sospeso per alcuni mesi le attività scolastiche).

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per la stazione appaltante. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica. In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definiti sulla base delle decisioni delle istituzioni scolastiche e dalla normativa del settore. Nell'eventualità che in taluni plessi, la capienza dei refettori non consenta il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta dovrà provvedere

alla somministrazione in più turni, senza costi aggiuntivi.

Qualora il numero degli alunni interessati alla refezione scolastica dovesse risultare inferiore a quello presunto, la Ditta non potrà vantare alcunché nei confronti dell'Ente se non il corrispettivo dei pasti effettivamente erogati in ragione del costo di aggiudicazione.

Numero pasti alunni

Utenza	Pasti annui presunti
Scuola dell'Infanzia	34.530
Scuola Primaria	24.482
TOTALE	59.012 (dato presunto calcolato sulla base dell' ultimo anno scolastico regolare= stima presenze)

Numero pasti insegnanti e personale educativo

Utenza	Pasti annui presunti
Scuola dell'Infanzia	5.587
Scuola Primaria	1.701
TOTALE	7. 288 (dato presunto calcolato sulla base dell' ultimo anno scolastico regolare= stima presenze)

I pasti garantiti al personale educativo dell'Ente Scolastico, dovranno essere erogati a titolo gratuito e quindi s'intendono scorporati dal valore dell'appalto.

Tuttavia, il Comune si riserva il diritto di apportare cambiamenti/varianti al suddetto elenco di servizi, od all'organizzazione degli stessi (es. orari, giorni di apertura), od al numero di pasti per servizio, od alla localizzazione delle strutture nelle quali avviene la somministrazione, restando immutate le condizioni economiche offerte in sede di gara. Ogni eventuale variazione attinente a quanto sopra, non darà invece luogo alla modifica del costo unitario pasto di aggiudicazione.

I **Centri di Cottura** sono tre (03) e sono ubicati presso le rispettive sedi scolastiche:

- infanzia/primaria "**Capoluogo**"
- infanzia/primaria "**Colli di Fontanelle**"
- infanzia "**Via Ciampa**"

Configurazione **minima** del personale richiesta per il porzionamento e la somministrazione dei pasti:

Numero	QUALIFICA	H Giornaliere	CONTRATTO
<u>1</u>	<u>CUOCO CAPOLUOGO livello 4</u>	<u>6</u> <u>Dal lunedì al</u> <u>venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e</u> <u>Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>CUOCO COLLI FONTANELLE livello 4</u>	<u>5</u> <u>Dal lunedì al</u> <u>venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e</u> <u>Commerciale e Turismo 20 vigente</u>
<u>1</u>	<u>CUOCO VIA CIAMPA livello 4</u>	<u>5</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e</u> <u>Commerciale e Turismo vigente</u>

		<u>Dal lunedì al venerdì</u>	
<u>1</u>	<u>AIUTO CUOCO (Plesso Capoluogo) livello 5</u>	<u>4</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>ADDETTO SERVIZIO MENSA livello 6 (Plesso Capoluogo)</u>	<u>3</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>ADDETTO SERVIZIO MENSA livello 6 (Plesso Capoluogo)</u>	<u>3</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>ADDETTO SERVIZIO MENSA livello 6 (Plesso Capoluogo)</u>	<u>3</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>ADDETTO SERVIZIO MENSA (Colli Fontanelle) Livello 6</u>	<u>3</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>ADDETTO SERVIZIO MENSA (Colli Fontanelle) Livello 6</u>	<u>2</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>ADDETTO SERVIZIO MENSA – (Plesso Capoluogo) livello 6</u>	<u>2</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>
<u>1</u>	<u>ADDETTO SERVIZIO MENSA (Plesso Via Ciampa) Livello 6</u>	<u>3</u> <u>Dal lunedì al venerdì</u>	<u>CCNL, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo vigente</u>

Art. 4

Importo complessivo dell'appalto

Il prezzo a base di gara è fissato in **Euro 5,00** per ciascun pasto ordinato giornalmente, oltre Euro 0,025 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso .

Importo annuo presunto: Euro 333.157,50 di cui € 1.657,50 per oneri di sicurezza da interferenze ed al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge, determinato in base al quantitativo presunto annuo di n. 66.300 pasti, indicato dall'art. 3 del Capitolato d'Oneri.

Il valore stimato complessivo dell'appalto è di **Euro 999.472,50** di cui € 4.972,50 per oneri di sicurezza da interferenze ed al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, tenendo conto della durata contrattuale.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, il costo della manodopera sul valore dell'appalto è stimato in misura percentuale del 38,8%, calcolato in base alle unità minime da immettere in servizio, secondo quanto stimato dalla Stazione appaltante .

L' appalto è finanziato con i fondi di bilancio comunale e da un contributo economico che lo Stato si impegna di erogare ai Comuni che effettuano il servizio di mensa scolastica a copertura del costo dei pasti degli insegnanti.

Il numero annuale dei giorni previsti potrà variare in base al calendario scolastico regionale e al calendario dei servizi educativi comunali vigenti negli anni di durata dell'appalto.

Vista la natura del servizio, la prestazione è da considerarsi unica, tutta principale (art. 40, comma 2 del Codice degli appalti).

I prezzi unitari dei pasti, come sopra definiti, compensano tutti i servizi, le prestazioni del personale ed ogni altro onere previsto dal presente Capitolato ed assunto con l'offerta presentata in sede di gara.

Art. 5

Cessione e subappalto

In considerazione delle caratteristiche del servizio in appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di cedere, in tutto o in parte, subappaltare, in tutto o in parte il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione.

Art. 6

Importo contrattuale

L'importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per i pasti da erogare per tutta la durata del contratto.

Art. 7

Locali e attrezzature

I locali comunali interessati al servizio (cucine, mense e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.

Art. 8

Spese, manutenzione ordinaria e straordinaria

Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas, telefono e riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore, la manutenzione straordinaria compete al Comune.

Sono, altresì, a totale carico della ditta i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti. Per l'acquisizione dei prodotti alimentari, la ditta è tenuta ad osservare **esclusivamente** le prescrizioni della Tabella Merceologica, allegata al presente Capitolato, relativamente ai prodotti alimentari da utilizzare per il servizio.

Per la preparazione dei pasti, la ditta è tenuta ad osservare rigorosamente il menù predisposto dalla competente Azienda Sanitaria Locale, allegata al presente Capitolato.

Inoltre, la Ditta deve avere o munirsi della disponibilità, per l'intera durata dell'appalto, di un locale idoneamente attrezzato a centro di cottura esterno di emergenza. Il locale deve essere munito di registrazione sanitaria ex Reg. CE n. 852/1984 per la preparazione e l'asporto dei pasti sia di tipo convenzionale che per diete differenziate per celiaci. La Ditta deve avere anche la disponibilità di veicoli e di contenitori termici idonei per il trasporto dei pasti.

Il centro di cottura esterno ha una funzione alternativa per far fronte ad eventuali emergenze.

Art. 9

Svolgimento del servizio, deterzione e sanificazione dei locali, Sistema Rifiuti

Le operazioni di deterzione e sanificazione dei locali e degli impianti e delle attrezzature devono essere regolate da procedure che ne definiscano la responsabilità, la modalità, la frequenza, gli agenti chimici in uso.

La **pulizia straordinaria** dovrà avvenire regolarmente, e comunque almeno tre volte durante l'anno scolastico, in orario aggiuntivo e distinto dalle operazioni ordinarie, dovrà interessare tutto l'arredo nonché l'attrezzatura adibita alla distribuzione (inclusi sedie, tavoli, armadi, carrelli, bidoni portarifiuti, panni, ecc.).

Si dovrà, inoltre, porre la massima cura per le pulizie e lo stoccaggio alla fine e all'inizio dell'anno scolastico.

Le suddette operazioni di lavaggio e pulizia dovranno essere previste in un manuale di autocontrollo, secondo i principi dell'HACCP che la ditta dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio. La ditta, inoltre, dovrà attivarsi per ottenere la visione del manuale da parte dell'Azienda Sanitaria Locale di appartenenza del Comune.

Durante, inoltre il servizio, i **rifiuti** dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi del D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e successive modifiche.

Art. 10

Sistema di informazione

Per il servizio di ristorazione scolastica, la ditta deve altresì provvedere all'acquisizione, la realizzazione, la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione giornaliera dei pasti, l'addebito e la registrazione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente, da gestire per tutta la durata del contratto. Il sistema informatico relativo al servizio della mensa scolastica dovrà essere pienamente funzionante quando, sulla base delle indicazioni del dirigente scolastico, prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

Il sistema dovrà essere interamente web based e sito presso una Server Farm Certificata ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza di servizio, anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001

La ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e reddituali.

Art. 11

Menù, variazioni, diete speciali

Il servizio deve essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, pubblicati sul GURI n. 90 del 4 aprile 2020.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra primo e/o secondo piatto, contorno, pane e frutta costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati, (ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc.).

Il piano menù è stato redatto dalla competente Azienda Sanitaria Locale Dipartimento Igiene degli Alimenti _ e allegato al presente Capitolato per formare parte integrante, è regolato secondo quanto riportato nell'allegato) Linee d' indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare nella Ristorazione Collettiva .

La bevanda prevista a pranzo è acqua naturale sfusa e/o di rete e/o microfiltrata e/o alla spina naturali e gassate (da concentrato). Le caraffe, fornite dall'aggiudicatario, riempite e possibilmente chiuse dal coperchio, dovranno essere riposte sopra i tavoli. Durante il pranzo, le caraffe dovranno essere costantemente rifornite di acqua. Le caraffe dovranno essere lavate eventualmente anche tra un turno e l'altro. Ogni giorno al termine del pranzo le caraffe dovranno essere lavate e sanificate. Le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere riposte negli armadi appositi per stoviglie, al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo.

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'appaltatore, a proprie spese, deve fornire il quantitativo giornaliero di acqua oligominerale naturale in bottiglie di tipo compostabile, per bambini e adulti.

CESTINO DA VIAGGIO – PASTI “PACKET LUNCH”

La stazione appaltante può richiedere all'appaltatore al prezzo del costo pasto di aggiudicazione, la fornitura per tutte le utenze di cestini da viaggio per le gite. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo e devono essere consegnati nell'orario richiesto dalla stazione appaltante, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.

Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito:

- due panini farciti (affettati e formaggio) preparati nello stesso giorno della consumazione, in alternativa un panino farcito ed una pizzetta confezionata
- un frutto di stagione
- una merendina dolce confezionata ed un succo di frutta
- una bottiglia di acqua oligominerale naturale da ½ litro
- due tovaglioli di carta ed un bicchiere a perdere.

La Ditta s'impegna a fornire, al prezzo di aggiudicazione, pasti “packet lunch” per situazioni scolastiche, ove la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menù base. La composizione del pasto “packet lunch” verrà concordata tra la Ditta ed il Dirigente Scolastico al quale deve essere fornito. Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio e i “packet lunch” per i bambini/adulti con diete speciali.

La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione/autorizzazione all'ufficio assistenza

scolastica del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto improvviso di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare "diete in bianco" direttamente ordinate, senza formale istanza della stazione appaltante, al centro di produzione pasti entro le ore 9,30. Tale tipologia di dieta non necessita di prescrizione medica se non supera i 3 giorni consecutivi. Tale pasto conserva la medesima struttura di cui all'articolo precedente e potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze.

Diete per MOTIVI ETICO-RELIGIOSI e CULTURALI

A seguito di autocertificazioni presentate dall'utenza per motivazioni religiose od ideologiche e vistate dall'Ufficio Pubblica Istruzione della stazione appaltante, l'appaltatore deve garantire menu alternativi.

Per quanto riguarda questo tipo di diete, si riporta quanto scritto nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute: "vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori".

Sia nel caso in cui si richieda l'esclusione di alcune tipologie di carne per motivi religiosi, sia che venga richiesta la dieta vegetariana e/o vegana, dovrà essere concordato con l'ASL competente il menù alternativo, al fine del rispetto dei requisiti di idoneità sotto il profilo nutrizionale.

Per quanto riguarda le specifiche tecniche di base del servizio, si fa riferimento ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva".

DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE

L'appaltatore deve garantire, su presentazione di certificato medico e di schema dietetico specifico, diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un/una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione per singolo piatto e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. L'appaltatore dovrà attenersi a quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali.

Le diete per motivi di salute riguardano:

- Intolleranze ed allergie;
- Celiachia;
- Particolari patologie quali nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

Se chi eroga il servizio non ha personale indicato a svolgere la predisposizione del menù per tale tipologie, quello idoneo dovrà essere formulato da un dietologo o nutrizionista, a totale carico dell'appaltatore.

E' vietato il **riciclo all'utenza scolastica** del cibo preparato e non somministrato, fatto salvo l'impegno della Ditta affidataria a recuperarlo 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 n. 155/2003 recante «Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale».

Art. 12

Criteri Ambientali Minimi

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto a osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

L'appaltatore è tenuto, altresì, a rispettare le disposizioni normative, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi, previsti nell'Allegato I al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

In particolare, la ditta aggiudicataria, durante lo svolgimento del servizio, dovrà garantire la fornitura di alimenti in misura adeguata ai valori minimi di cui al punto 5.3.1 Allegato 1 – Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari – G.U. della Repubblica Italiana n. 90/2020 -

Produzione degli alimenti e delle bevande

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) n. 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 n. 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i «calendari di stagionalità» definiti dalla 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. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento n. 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 od 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.

Non è consentito l'**utilizzo di acqua e bevande confezionate** se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere prevista la distribuzione di acqua di rete o di acqua microfiltrata.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione 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 nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La Ditta affidataria del servizio deve depositare presso la stazione appaltante (in originale) ed i centri cottura (in copia) gli attestati di assoggettamento dei fornitori agli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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.

I valori espressi in percentuali di peso sul totale andranno verificati prendendo a riferimento un semestre in relazione al quale la Ditta presenterà al Direttore dell'Esecuzione un rapporto contenente elencazione dei tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata. Di tale documentazione nonché certificazione dei prodotti, verrà conservata copia nei locali di mensa. Il semestre costituirà, altresì, periodo di riferimento ai fini del rilascio del certificato di verifica di conformità ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto

dalla direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero «ad uso professionale», e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti, conformi ai Criteri Minimi Ambientali, di cui al D.M. 24.5.2012.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI DEI DETERGENTI PER LE PULIZIE ORDINARIE: VERIFICHE DI CONFORMITA'

L'offerente deve presentare la lista dei prodotti detergenti che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione delle pulizie ordinarie, indicando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel europeo o di altre etichette ambientali ISO di Tipo I (norma ISO 14024) i cui requisiti siano conformi ai criteri ambientali minimi. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel europeo né di etichette ambientali ISO di Tipo I con requisiti conformi ai criteri ambientali minimi, il legale rappresentante dell'impresa offerente, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all'Allegato A del D.M. 24.5.2012, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI DEI DISINFETTANTI, DEI DETERGENTI «SUPERCONCENTRATI» E DEI PRODOTTI PER USI SPECIFICI PER LE PULIZIE PERIODICHE O STRAORDINARIE: VERIFICHE DI CONFORMITA'

Il legale rappresentante della ditta offerente dovrà presentare l'elenco dei prodotti super concentrati, disinfettanti o per usi specifici che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione delle pulizie periodiche o straordinarie indicando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso, numero di registrazione/autorizzazione del Ministero della Salute per i prodotti disinfettanti, percentuale di sostanza attiva per i «prodotti super concentrati». Inoltre, in relazione a ciascun prodotto, dovrà sottoscrivere, sulla base dei dati resi dai produttori o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti stessi, la dichiarazione di cui all'Allegato B del D.M. 24.5.2012 per attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi. Per le cere e i prodotti decerati conformi ai criteri di assegnazione di etichette ISO di Tipo I equivalenti ai criteri minimi ambientali, in luogo della predetta dichiarazione è sufficiente che il legale rappresentante della ditta offerente presenti copia della licenza d'uso delle etichette. Per

quanto riguarda i prodotti super concentrati, è necessario allegare in sede di presentazione dell'offerta anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni.

L'aggiudicatario provvisorio, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai «criteri ambientali minimi» indicati nei punti da 6.2.1 a 6.2.8, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza e le altre fonti documentali opportune.

L'amministrazione aggiudicatrice richiederà all'aggiudicatario provvisorio per uno o più dei prodotti in elenco, anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, che garantisca la conformità ai criteri ambientali minimi.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV «Rifiuti» del D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare, ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 «Asserzioni Ambientali Autodichiarate» (ad esempio il simbolo del ciclo di «Mobius») o alla UNI EN ISO 14024 «Etichettatura ambientale di tipo I» o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio «Plastica Seconda Vita» ed equivalenti).

Gestione dei rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani provenienti dai centri di produzione pasti, dai locali di porzionamento e dalle sedi di consumo dovranno essere raccolti, negli appositi sacchetti forniti dalla stazione appaltante, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale, sempre forniti in parte dalla stazione appaltante (se insufficienti dovranno essere richiesti tramite apposita comunicazione scritta, al competente ufficio comunale) e convogliati negli appositi contenitori esterni per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

La dotazione dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti (frazione organica/frazione secca-indifferenziata) saranno a carico della ditta aggiudicataria del servizio.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati, nell'apposito spazio all'esterno del centro di produzione pasti. Tale area dovrà essere mantenuta in modo decoroso ossia in buone condizioni di igiene e pulizia.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dalla stazione appaltante o dalla società incaricata del servizio di raccolta rifiuti sul territorio comunale.

Si ricorda all'appaltatore di posizionare i contenitori esterni nei punti di raccolta già individuati dalla stazione appaltante, ovvero dalla società incaricata al servizio rifiuti sul territorio comunale, nei giorni ed orari stabiliti dal calendario annuale, fatte salve diverse e specifiche disposizioni che verranno opportunamente impartite.

Plastica monouso

Viene richiesto quanto indicato dal D.Lgs 196/21, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale del 30 novembre 2021, in vigore dal 14 gennaio 2022, in merito al divieto di utilizzo della plastica monouso, non compostabile e non biodegradabile.

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Preparazione dei pasti e modalità operative

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

L'appaltatore deve produrre e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato alla stazione appaltante. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile preposto.

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, 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 ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto). I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa; nel caso di utilizzo parziale della confezione è richiesta l'apposizione di etichetta con data di apertura della confezione.

TUTTI GLI ALIMENTI LAVORATI O SEMI LAVORATI POSTI IN CONSERVAZIONE DOVRANNO ESSERE DOTATI DI IDONEA ETICHETTATURA CHE CONSENTA DI VERIFICARNE ALMENO LA TIPOLOGIA, LA DATA DI PRODUZIONE E LA SCADENZA PREVISTA E NEL CASO DI CARNE E PESCE ANCHE DELLA RINTRACCIABILITA'.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni. LO STESSO DICASI PER LE MATERIE PRIME DESTINATE AD ALTRE ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +25°C.

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti e impanature, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
- la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura tra 0°C +4°C).
- la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso la cucina centrale, con idonea

attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura);

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura (l'immersione in pastella a base di latte-uova-farina-pan grattato non può protrarsi per più di 1 ora);

- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata (conservazione tra 0°C +4°C). Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;

- il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche. La pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo solo nel caso in cui vengano consumate a cotto.

SI RICORDA CHE LE PATATE DA CUOCERE ARROSTO DOVRANNO ESSERE GESTITE IN MODO CHE SIA RIDOTTO IL CONTENUTO DI ACRILAMMIDE.

- tutte le vivande devono essere cotte in giornata, è ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito all'orario di consumo :24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrostiti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a +75°C (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti. L'I.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo. Le carni cotte da somministrare fredde dovranno essere cotte, invece, necessariamente, nello stesso giorno di somministrazione.

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.

SI RAMMENTA CHE FORMAGGI E SALUMI NON POTRANNO STAZIONARE A TEMPERATURA AMBIENTE SE NON QUELLO STRETTAMENTE NECESSARIO PER LA PORZIONATURA; IN QUESTO CASO SI RACCOMANDA DI LAVORARE PICCOLE QUANTITA'DI VOLTA IN VOLTA COSI'DA CONTENERE I TEMPI DI SOSTA A TEMPERATURA NON IDONEA

- legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

- cuocere tutte le verdure per i contorni a vapore o al forno, nonché quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per pure), non sono ammesse cotture in acqua.

- identificare tutti i semilavorati con apposita etichetta con data di lavorazione e specifica del prodotto.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

L'ABBATTITORE di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e avanzati nei giorni antecedenti al consumo

Per gli utenti della scuola dell'infanzia la carne deve giungere in mensa già spezzettata, sempre per gli utenti della scuola dell'infanzia, la frutta deve essere sbucciata e preparata per il consumo in mensa.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio, vetro o in alluminio. E' interesse della ditta fornitrice dotare, in via temporanea e per la durata dell'appalto, i centri di cottura di pentolame, elettrodomestici e altro (oltre quello presente e di proprietà comunale), funzionali al corretto funzionamento del servizio.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazione particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno, con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La ditta deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente al comune quando richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per la mensa scolastica di riferimento.

Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica, la ditta si impegna a fornire al Comune:

- lista delle pietanze contenute nel menu e relativi ingredienti
- elenco aggiornato delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo delle aziende fornitrici, dei marchi, dell'azienda produttrice, del nome commerciale dei prodotti utilizzati;
- schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati
- elenco aggiornato dei fornitori e tempestiva informazione di ogni eventuale variazione successiva. Tale documentazione sarà resa su supporto informatico e dovrà essere costantemente aggiornata.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime, al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

Su specifica richiesta del Comune si impegna inoltre a fornire in qualsiasi momento:

- copia del registro di carico/scarico delle derrate biologiche utilizzate;
- copia delle bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici delle derrate alimentari utilizzate o da utilizzare per la preparazione dei pasti.

Inoltre, la ditta potrà ricevere la visita, anche senza preavviso, di una delegazione del Comune durante la preparazione dei pasti.

E' tassativamente vietata, per tutte le tipologie di pasti di cui al presente capitolato, la fornitura di:

- alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti o contenenti organismi geneticamente modificati
- alimenti sottoposti a irraggiamento
- alimenti contenenti sostanze indesiderate
- alimenti cosiddetti "quarta e "quinta" gamma.

Almeno due volte nel corso dell'anno scolastico è richiesta alla ditta la preparazione di un piatto tradizionale della cucina campana (pizza di scarola, mozzarella di bufala, ...) o di altre regioni italiane accompagnato da una breve presentazione da distribuire a scuola la settimana precedente.

Art. 13

Introduzione mirata di prodotti biologici

Ai sensi dei CAM di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25.7.2011 (G.U. n. 220 del 21.9.2011), e successivo D.M. n. 65 del 10/03/2020, per la refezione scolastica, è necessario garantire delle nuove percentuali minime dei prodotti da agricoltura biologica:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso, cui va aggiunta, per la eventuale quota restante rispetto al bio, almeno una somministrazione con frutta certificata da produzione integrata o sistemi equivalenti;
- Uova: biologiche al 100%
- Salumi e formaggi: bio per almeno il 30% in peso
- Latte e yogurt: biologico al 100%
- Olio EVO: biologico per almeno il 40% in volume;
- Polpa, pelati e passata di pomodoro: bio per almeno il 33% in peso;
- Succhi o nettali di frutta: biologici al 100%

Per quanto riguarda la carne, le percentuali di biologico sono state differenziate come segue:

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso (un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»);
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»);
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso.

Art. 14

Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

All'appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano

di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'ufficio assistenza scolastica del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Comunque tutte le norme vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate. Per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro si fa riferimento al D.Lgs. 9.4.2008, n. 81 e s.m.i.

Art. 15

Personale adibito al servizio

L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulla normativa vigenti inerenti il servizio e circa le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla stazione appaltante. Di tale formazione dovrà essere trasmesso report annuale alla stazione appaltante.

A tali corsi potrà partecipare anche la stazione appaltante attraverso propri incaricati; a tale scopo l'appaltatore informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

Requisiti del personale

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

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla propria ditta sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e s.m.i., ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione ed ambiente, affrontando tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense;
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- d.lgs. n. 81/08 e s.m.i. e d.lgs. 242/96 e s.m.i.;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso di attestato di formazione effettuato ai sensi della L.R. vigente, sostitutiva del libretto di idoneità sanitaria.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, responsabile cucina, cuochi, dietista, personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali, etc., non deve essere inferiore a 30 ore annuali. La ditta può prevedere formazione in misura superiore a quanto sopra indicato e/o su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...). Della validità dei progetti di formazione aggiuntiva a quella minima richiesta si terrà conto in sede di valutazione delle offerte presentate.

Dovrà essere assicurata la puntualità e continuità del servizio e garantita la sostituzione tempestiva del personale assente per qualsiasi titolo.

Tutto il personale impiegato nella preparazione e nell'erogazione servizio, a qualsiasi livello di inquadramento, deve essere quindi formato e sottoposto a costante formazione e aggiornamento, compresi gli aspetti specificatamente indicati nel Decreto 10 marzo 2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari).

Il personale deve effettuare le prestazioni di propria competenza con professionalità, diligenza e serietà e con contegno corretto e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, seguendo il principio di collaborazione con ogni altro personale dei servizi, uffici o struttura con cui venisse in contatto per ragioni di servizio. In caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della stazione appaltante o dei suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'appaltatore risponderà per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio od usassero un comportamento od un linguaggio

riprovevole.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale dipendente dallo stesso, per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio; ciò avverrà in contraddittorio tra le parti. In caso di comportamento scorretto e lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti segnalato all'Ufficio Pubblica Istruzione della stazione appaltante e da questo accertato, la stazione appaltante può applicare le penali previste dai successivi articoli e potrà richiedere la sua sostituzione. In tale caso l'appaltatore provvede con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'appaltatore è inoltre responsabile dei danni che dovessero occorrere all'utenza o a terzi, nel corso dello svolgimento del servizio ed imputabili a colpa del proprio personale, come previsto dall'articolo 2049 del Codice Civile. Esso assume qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti della stazione appaltante o di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti nella gestione del servizio.

E' fatto divieto, a tutto il personale dipendente della ditta, di fumare nelle vicinanze dei centri cottura comunali, ovvero nelle vicinanze dei refettori e comunque durante il proprio turno di servizio.

Il personale - laddove previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. - deve esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dall'appaltatore, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

VESTIARIO

L'appaltatore deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuali come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Si specifica che le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro.

L'appaltatore è tenuto inoltre a fornire mascherine (da utilizzare soprattutto in caso di raffreddore) e guanti monouso da utilizzare in particolare durante la lavorazione dei piatti freddi.

Art. 16

Figure responsabile del servizio

Nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 31 D.lgs. 50/2016 e s.m.i. viene nominato Responsabile Unico del Procedimento (RUP) la dott.ssa Anna Granata, Funzionario Direttivo Seconda Unità.

In relazione all'importo contrattuale e alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dalla vigente normativa sull'esecuzione del contratto sono attribuiti al Funzionario Responsabile Servizi alla Persona, dott.ssa Antonella Di Sivo che sarà il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), ed in sua assenza ne assumerà il ruolo lo stesso RUP.

Art. 17

Osservanza delle norme in materia di lavoro

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurativi e similari, sarà cura dell'Ente la verifica dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, attraverso l'acquisizione del Documento Unico Regolarità Contributiva, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia. La ditta dovrà, in ogni momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 18

Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione improvvisa e totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo da asporto. Qualora la comunicazione al Comune, sia fatta posteriormente alle ore 9,00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito. In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno.

Art. 19

Adempimenti ed idoneità sanitaria

La Ditta, prima dell'inizio del servizio dovrà attivare i procedimenti di inizio dell'attività di mensa scolastica, ai sensi dell'art. 3, comma 6, lett. g), L. 25.8.1991, n. 287, e di voltura a suo favore delle registrazioni sanitarie di ogni singolo centro cottura.

Il personale addetto al servizio di mensa deve essere in possesso dell'attestato di formazione per alimentaristi di cui al Decreto Dirigenziale n. 46 del 23 febbraio 2005, pubblicato sul B.U.R.C. n. 30 del 13.6.2005, sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L.283/62.

Inoltre, presso ciascun centro di cottura, almeno n. 1 unità deve essere in possesso dell'attestato di idoneità per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da intolleranze alimentari e celiachia.

CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

DIRITTO AL CONTROLLO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta aggiudicataria e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolato di appalto.

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Servizio dell'ASL competente per territorio;
- Tecnici specializzati nominati ad uopo dall'amministrazione comunale;
- Funzionario Responsabile del Comune o suo delegato. CONTROLLO DELLA ASL COMPETENTE PER TERRITORIO

Il Servizio Sanitario competente eseguirà controlli igienico sanitari, relativi al rispetto delle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza, con particolare attenzione al sistema preventivo di autocontrollo curato dalla Ditta aggiudicataria.

L'amministrazione comunale si avvale del Servizio della ASL, competente per il territorio, per il controllo sul personale.

A tali servizi, la normativa vigente riserva la possibilità di ricerca tra il personale degli individui di germi patogeni. I soggetti che risulteranno positivi saranno allontanati dal servizio per tutto il periodo necessario alla bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente recepite. L'inosservanza di tali disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'A.C. di rescindere il contratto, nonché la facoltà di applicare penali.

BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo a blocco delle derrate. Gli esecutori del controllo provvederanno a far custodire le derrate oggetto di blocco in un magazzino o in impianto frigorifero, se deperibile, ed a far apporre un cartello di identificazione con su scritto "IN ATTESA DI ACCERTAMENTO".

L'amministrazione comunale provvederà entro 2 gg. a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al gestore della mensa ed al fornitore; qualora i referti diano esito positivo, alla ditta responsabile verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 20

Verifiche e penali

Nel caso in cui, per ragioni imputabili direttamente alla ditta aggiudicataria, o configuranti a carico di essa l'ipotesi di "culpa in vigilando" e non adeguatamente giustificate nei termini assegnati in sede di contestazione, l'esecuzione delle prestazioni subisca ingiustificate interruzioni, anche di breve durata, o si riveli difforme da quanto previsto dal presente capitolato prestazionale, dal

disciplinare di gara e da eventuali ulteriori allegati, dall'eventuale progetto, elaborato in relazione all'incarico affidato, dall'Operatore Economico o dalle direttive dell'amministrazione comunale, il Comune di Sant'Agnello potrà applicare le seguenti misure sanzionatorie, decorsi otto giorni dalla contestazione formale :

- Non corrispondenza delle grammature previste: Penale di € 500,00
- Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 1.000,00
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 1.000,00
- Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale di € 1.000,00;
- Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale di € 500,00;
- Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale € 500,00;
- Altre infrazioni non espressamente contemplate: penale di € 500,00.
- Qualora, invece, la contestazione risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comunicata una semplice ammonizione.
- In caso di violazione del capitolato è applicata una penale da € 1.000,00 a € 5.000,00 in relazione alla gravità della violazione.
- Per ogni altro inadempimento non espressamente indicato, il Comune si riserva di applicare penali da un minimo di € 500 ad un massimo di € 5.000, a seconda della gravità della violazione.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale né la segnalazione agli organi di controllo competenti per gli adempimenti di loro competenza.

Il Comune, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Il Comune procede al recupero delle penali mediante ritenuta sulle fatture emesse dall'Impresa o rivalendosi sulla cauzione definitiva.

Art. 21

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

Il costo unitario del pasto è quello risultato dalla procedura di gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'appaltatore a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel costo del pasto s'intendono interamente compensati dalla stazione appaltante all'appaltatore tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Ai sensi dell'articolo 106, comma 12 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento od una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'appaltatore è tenuto ad effettuare le prestazioni alle stesse condizioni previste dal contratto originario. L'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

La stazione appaltante potrebbe richiedere all'appaltatore di aumentare o diminuire le prestazioni

oltre il quinto dell'importo del contratto, previo consenso dell'appaltatore stesso e stipula di un atto aggiuntivo, anche a condizioni diverse rispetto al contratto originario. Il contratto di appalto potrà essere modificato ai sensi dell'articolo 106, commi 1 e 2 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.; pertanto il valore dell'appalto potrà raggiungere il limite massimo ivi previsto.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'appaltatore avverrà dietro presentazione di regolari fatture elettroniche emesse a cadenza mensile in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati. Le fatture dovranno essere accompagnate da dettagliato prospetto mensile riepilogativo, riportante i pasti giornalieri e suddiviso per ciascuno plesso scolastico.

Ogni fattura elettronica, del tipo mensile posticipato, dovrà indicare il numero complessivo dei pasti forniti, suddivisi per scuola e tipologia di utente (alunni e adulti).

Saranno pagati solo i pasti effettivamente consumati, come risultante dalle presenze giornalieri alunni predisposte dal personale ausiliario delle scuole, con riferimento all'ultimo giorno di ogni mese solare.

I pasti forniti al personale educativo dell'Ente non dovranno essere fatturati, in quanto forniti dall'appaltatore a titolo gratuito, così come indicato all'art.1 ed art. 4 del presente capitolato.

Alla liquidazione del corrispettivo si procederà, previa verifica dell'effettività e regolarità di esecuzione delle prestazioni rese, entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento al protocollo comunale di fattura elettronica mensile e dei contestuali prospetti di cui ai punti seguenti:

- tutti i dati relativi al pagamento (IBAN);
- CIG e gli estremi della determinazione di affidamento dell'appalto;
- codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fattura elettronica, ai sensi del "D.M. n. 55/2013";
- dicitura "IVA da versare a cura del concedente o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17 ter del "D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "Split payment" l'I.V.A. dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

L'Amministrazione Comunale liquiderà le fatture mensili emesse dalla ditta aggiudicataria previo procedimento amministrativo di riscontro della regolarità contributiva (DURC)

Ai sensi dell'articolo 30, comma 5 bis del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

La stazione appaltante procede al recupero di eventuali penalità in sede di liquidazione della prima fattura pervenuta alla stazione appaltante, successivamente alla comminazione della penale.

Nell'ipotesi in cui la fatturazione non sia corretta e/o completa, il termine di pagamento decorre dal completamento e/o regolarizzazione della documentazione.

L'eventuale ritardo nella corresponsione del corrispettivo dovuto non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'appaltatore, il quale è tenuto a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

L'avvenuto pagamento in ogni caso non equivale al riconoscimento di regolarità delle prestazioni, restando l'Amministrazione Comunale libera, in ogni tempo ed entro la scadenza del contratto, di accertare eventuali inadempienze.

La cessione del credito è consentita alle condizioni e secondo le modalità di cui all'articolo 106, comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Anticipazione del prezzo all'appaltatore

Con specifico riferimento all'istituto dell'anticipazione del prezzo del contratto all'appaltatore, attualmente disciplinato dall'art. 35, comma 18, del D. Lg.vo 50/2016, si ricorda che le condizioni necessarie per l'anticipazione sono:

- la stipula del contratto;
- l'avvio dell'esecuzione dello stesso;
- il rilascio di apposita garanzia, bancaria o assicurativa.

Resta inteso che tale istituto si applica annualmente, previa presentazione di idonea polizza fidejussoria entro 15 giorni dall'avvio del servizio (per il primo anno) ed entro 15 giorni dal 01 di ottobre per ogni anno successivo, con riferimento all'annualità subentrante.

Adempimenti per la tracciabilità dei flussi finanziari (L. n. 136 /2010)

L'Impresa ha l'obbligo di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari e di osservare tutti gli obblighi previsti dalla normativa in oggetto.

Al fine della tracciabilità dei flussi finanziari:

- l'Impresa deve dichiarare gli estremi del conto corrente dedicato, nonché i dati identificativi delle persone delegate ad operare su tale conto.
- gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione relativa al presente affidamento, il Codice Identificativo di Gara (CIG), attribuito dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture e comunicato alla ditta aggiudicataria in sede di comunicazione di affidamento del servizio.

In tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi dello strumento del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, in violazione degli obblighi di cui al presente articolo ed alla L. 136/2010 l'Amministrazione Comunale può avvalersi della facoltà di risolvere il Contratto.

L'Impresa è obbligata a inserire in tutti i contratti sottoscritti con i propri Subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, nessuno escluso, di cui alla L. 136/2010.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti, la mandataria è obbligata al rispetto della L. 136/2010 nei pagamenti effettuati alle mandanti. Le disposizioni di cui al presente comma si applicano anche ai consorzi ordinari di concorrenti.

L'Amministrazione Comunale ha il diritto di verificare che nei contratti sottoscritti dall'Impresa con tutti i subappaltatori e tutti i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate dall'affidamento sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

REVISIONE PREZZI

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione sulla base dell'indice FOI – ISTAT.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 5% per cento rispetto al prezzo originario e solo per l'eccedenza.

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà presentare ogni anno, successivo al primo, pena decadenza, apposita richiesta di revisione prezzi (a mezzo pec) all'attenzione del Responsabile del procedimento che nei termini di legge verificherà, mediante apposita istruttoria, il diritto al riconoscimento quantificando l'eventuale compenso revisionale.

Art. 22

Cauzione definitiva

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dall'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

Art. 23

Responsabilità – danni

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivategli ai sensi di legge in seguito all'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

Il Comune di Sant'Agnello è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, compresi i rischi di avvelenamento e di tossinfezione alimentare agli utenti che dovessero accadere durante l'esecuzione del servizio agli utenti.

La ditta assumerà a proprio carico l'onere di garantire il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

A tal fine ed a copertura di tutti i rischi del servizio, la ditta dovrà stipulare per tutta la durata del contratto un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia di assicurazione e per tutti gli eventuali danni, nessuno escluso, che nella gestione del servizio dovessero derivare agli utenti del servizio stesso, a soggetti terzi, a cose e all'Amministrazione Comunale.

L'impresa si assume l'impegno a stipulare la polizza assicurativa entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio.

L'impresa e altresì tenuta alla presentazione della stessa, nei termini sopra indicati, ed al deposito della polizza in originale e/o copia autenticata presso l'Amministrazione Comunale, prima della stipula del contratto, pena decadenza dall'aggiudicazione.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere inoltre la copertura dei rischi da intossicazione

alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio nonché i danni a terzi o a dipendenti.

La polizza assicurativa dovrà essere prestata con i seguenti massimali:

RCT – Responsabilità civile verso Terzi

- per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00);
- per persona non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- per danni a cose e animali non inferiore a € 1.600.000,00 (unmilionesecentomila/00);

RCO – Responsabilità civile verso Prestatori di lavoro

- per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- per persona non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00);

Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nelle polizze restano a totale carico della ditta aggiudicataria.

Si precisa inoltre che l'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, ai dipendenti dell'impresa od a cose, animali o terzi durante la gestione del servizio. L'Impresa assumerà a proprio carico l'obbligo di manlevare il Comune di Sant'Agnello da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a persone (utenti, terzi e dipendenti) o cose e animali, in relazione alla gestione e svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 24

Controversie

Le controversie che sorgeranno nel corso dell'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del Tribunale Ordinario.

Al giudizio arbitrale si applicheranno le disposizioni del Codice di Procedura Civile, salvo quanto disposto dalle norme di cui al Codice dei Contratti.

Art. 25

Adempimenti per la stipulazione del contratto

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli e fermo restando il disposto del D. Lgs. n. 53/2010. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il

contratto sono a carico dell'appaltatore.

Costituisce causa di decadenza dall'aggiudicazione e di mancata stipulazione del contratto, con tutte le conseguenze di legge, la mancata presentazione di tutta la documentazione richiesta, ivi compresa la mancata comprova del possesso dei requisiti di esecuzione (possesso di un centro di cottura alternativo nel raggio di 75 km dalla sede comunale), RCT –RCO, Cauzione definitiva di cui all'art. 103 del d.lgs n. 50/2016.

Art. 26

Risoluzione del contratto

Le ipotesi di risoluzione del contratto sono contenute nell' art. 108 del nuovo Codice dei Contratti.

Il Comune si riserva il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, con preavviso di 30 (trenta) giorni in presenza delle seguenti gravi inadempienze contrattuali:

- abbandono dell'appalto, salvo che per comprovate cause di forza maggiore;
- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- nei casi di subappalto non effettuato in conformità a quanto previsto nel presente capitolato;
- Cessione del contratto, tranne che nei casi e nei modi stabiliti dall'art. 174 del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.;
- applicazione di più di 5 penalità annuali,
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle conduzioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa aggiudicataria;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa aggiudicataria;
- interruzione non motivata del servizio;
- mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- inosservanza delle norme riferite ai piani individuali di emersione ai sensi della legge 266/2002;
- inosservanza delle norme contrattuali nonché di legge di carattere, previdenziale, assicurativo contributivo, sanitario, anche riferite al personale dipendente;
- non attuazione del progetto presentato, in particolare con riferimento ad ogni elemento che sia stato oggetto di attribuzione di punteggio tale da determinare l'aggiudicazione dell'appalto alla controparte;
- mancato reintegro del deposito cauzionale.
- quando, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, avesse ceduto a terzi,
- comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali,
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia,
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante legale per un reato contro la

Pubblica Amministrazione.

E' inoltre prevista la clausola risolutiva espressa in relazione agli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari, nell'ipotesi di transazioni eseguite senza l'utilizzo di banche o della società Poste Italiane Spa.

La risoluzione interverrà qualora, a seguito di contestazione scritta degli addebiti, la ditta aggiudicataria non fornisca congrua giustificazione e/o persista nelle inadempienze rilevate.

Si considerano gravi inadempienze, ai sensi del presente articolo, anche tutti gli altri comportamenti indicati come motivo di risoluzione del contratto, oltre che nel presente capitolato prestazionale, nel disciplinare di gara e relativi allegati.

In caso di risoluzione del contratto per gravi inadempienze si provvederà:

- all'incameramento della fideiussione a titolo di risarcimento del danno ed all'addebito all'aggiudicatario delle maggiori spese sostenute;
- ad escludere l'appaltatore dai futuri appalti dell'ente per un periodo di 5 anni;
- a segnalare il fatto all'ANAC ed all'Osservatorio regionale.

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali, fa insorgere a favore del Comune il diritto di affidare l'appalto al prestatore di servizi che segue immediatamente nella graduatoria od a terzi altrimenti individuati qualora ammesso dalla legge.

L'esecuzione in danno non esclude l'azione per eventuali responsabilità civili o penali del prestatore di servizi, se e a lui addebitabile l'evento che ha determinato la risoluzione.

In caso di risoluzione, la stazione appaltante sarà tenuta a corrispondere all'Appaltatore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

La risoluzione del contratto per cause imputabili all'appaltatore darà luogo all'incameramento della cauzione ed al risarcimento di ogni eventuale maggiore danno.

RECESSO

E' ammesso il recesso nei casi di cui all' art. 109 del D.Lgs n. 50/2016

Art. 27

Normativa antimafia

La concessione dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinata al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.

La stipula del contratto è sottoposta alla condizione risolutiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Trattamento dei dati personali

Il Comune di Sant’Agnello garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle responsabilità fondamentali nonché della dignità dell’interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all’identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali. Ai sensi Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 relativo alla “Protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati”, in vigore al 28 maggio 2018, si precisa che:

- a. i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l’istruttoria della gara d’appalto in oggetto e per le finalità strettamente connesse; il trattamento verrà effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;
- b. il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- c. l’eventuale rifiuto dell’interessato comporta l’impossibilità di partecipare alla gara d’appalto in oggetto;
- d. i dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell’ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d’appalto, sia all’interno degli uffici appartenenti alla Struttura del titolare, sia all’esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;
- e. il titolare garantisce all’interessato in qualsiasi momento, di esercitare i diritti:

- di richiedere maggiori informazioni in relazione ai contenuti della presente informativa
- di accesso ai dati personali;
- di opporsi al trattamento (nei casi previsti dalla normativa);
- alla portabilità dei dati (nei casi previsti dalla normativa);
- di revocare il consenso, ove previsto: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;
- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy)
- di dare mandato a un organismo, un'organizzazione o un'associazione senza scopo di lucro per l'esercizio dei suoi diritti
- di richiedere il risarcimento dei danni conseguenti a violazione della normativa .

Dalla Casa Comunale, 28 marzo 2023

Il Responsabile del Procedimento
Anna GRANATA