



CITTA' DI SETTINGIANO

PROVINCIA DI CATANZARO

Via J. F. Kennedy, 2 – 88040 – Settingiano (CZ) Tel 0961 – 997031 fax 0961 - 997422

Sito www.comune.settingiano.cz.it e-mail: comune.settingiano@comune.settingiano.cz.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

“Affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell’infanzia e Primaria di via Roma e infanzia di via Giocchino Da Fiore del comune di Settingiano” – CIG [A00177E3BB]

ART. 1- NORMATIVA DI RIFERIMENTO	2
ART. 2- OGGETTO DELL'APPALTO	2
ART. 3 -LUOGO DI ESECUZIONE	3
ART. 4 -NUMERO DEI PASTI	3
ART. 5- DURATA DELL'APPALTO	4
ART. 6- MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI	4
ART. 7 - IMPORTO PRESUNTO DELLE PRESTAZIONI.	4
ART. 8 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	5
ART. 9 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	5
ART. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE - MENU' - DERRATE ALIMENTARI	5
ART. 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE	6
ART. 12 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALLE DERRATE ALIMENTARI	7
ART. 13 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CARTA, ALLA GESTIONE DELLA PULIZIA– IMBALLAGGI–GESTIONE RIFIUTI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI.....	8
ART. 14 - ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE.....	9
ART- 15 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	10
ART. 16 - ONERI DELLA SICUREZZA	10
ART. 17 - GARANZIA DEFINITIVA.	11
ART. 18 - SCIOPERI	11
ART. 19 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.	11
ART. 20 - REVISIONE DEI PREZZI	11
ART. 21 OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'	11
ART. 22 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	12
ART. 23 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO	12
ART. 24 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE	12
ART. 25 – PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE.....	12
ART. 26 - COMUNICAZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO E DI CONDIZIONI DEL LAVORO	13
ART. 27 - VIGILANZA SUL SERVIZIO	13
ART. 28 - CARATTERE DEL SERVIZIO - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.	14
ART. 29 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.	14
ART. 30 - DETERMINAZIONE DEL PREZZO.	15
ART. 31 – TRATTAMENTO DEI DATI	15
ART. 32 - CONTROVERSIE.	15
ART. 33 - DISPOSIZIONI FINALI	15

ART. 1 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) come previsti dall'art. 57 del d.lgs. n. 36/2023, nonché dal D.M. 10/03/2020 avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Costituiscono norme di riferimento, inoltre:

- le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute approvate con Decreto del 28/10/2021 (pubblicate nella G.U.R.I. dell'11/11/2021) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 05/12/2016;
- Linee Guida MIUR 31/10/2015 per l'Educazione Alimentare;
- Linee Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute;
- Linee guida e principi generali per la stesura del menù scolastico della Regione Calabria "Dipartimento di prevenzione".
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal DM 25 luglio 2011;
- Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.";
- Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato speciale regola i rapporti contrattuali relativi all'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica per le due scuole dell'infanzia e della scuola primaria di Via Roma, per la durata di circa 16 mesi a partire dalla data di stipula del contratto d'appalto - L'appalto prevede la fornitura dei pasti agli alunni al personale ATA e ai docenti delle seguenti scuole:

- Infanzia di Via Roma (Settingiano centro)
- Infanzia di Via Gioacchino da Fiore (Quartiere Martelletto)
- Primaria di Via Roma (Settingiano centro)

2. Il Servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'appalto comprende:

- la rilevazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- acquisto e stoccaggio di tutte le derrate alimentari sufficienti a garantire la produzione del menù giornaliero formulato per porzioni e quantità dall'ufficio competente dell'ASP di Catanzaro (tabelle dietetiche);
- preparazione e cottura dei pasti, richiesti giornalmente, presso il centro di cottura della ditta affidataria, regolarmente autorizzato ai sensi di legge;
- ricezione anzitempo delle prenotazioni ai fini della quantificazione del numero dei pasti necessari giornalmente e delle eventuali diete speciali autorizzate;
- confezionamento in pasti monoporzione termosigillati e/o multiporzione con sporzionatura sul posto, stoviglie a perdere fornite dall'affidataria;
- trasporto dei pasti, dal centro di cottura ai plessi scolastici, con mezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi al REG. CE n. 852/2004 e con contenitori idonei ai sensi del DPR 327/1980 e del REG. CE n. 852/2004, che garantiscono la temperatura dei pasti entro i 60° per i piatti caldi, ed inferiore ai 10° per i piatti freddi per almeno 30 minuti;
- fornitura di tovagliette "usa e getta", tovaglioli di carta, piatti, posate, bicchieri, condimenti necessari (olio oliva, limone, sale, parmigiano e vari necessari), acqua in bottiglietta da 1/2 litro;
- apparecchiatura nei vari plessi dei tavoli nei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la sbucciatura della frutta e il taglio della carne ai bambini dell'infanzia e della classe 1° della scuola primaria;
- effettuazione della pulizia dei refettori e spazi connessi con personale e materiale necessario proprio;

- conferimento dei rifiuti debitamente differenziati, per come stabilito dall'Ente, nei punti di raccolta adiacenti ai plessi scolastici predisposti dall'Ente;

La fornitura dei generi alimentari dovrà essere adeguata per quantità e qualità alle linee d'indirizzo della Regione Calabria per la ristorazione scolastica "tabelle dietetiche ASP".

4. Il Comune di Settingiano, privilegiando la porzionatura dei cibi sul posto, mette a disposizione i locali refezione idonei in tal senso. In caso di sopraggiunti motivi inibitori (tipo pandemia) la ditta affidataria dovrà garantire i pasti in monoporzioni termosigillati da distribuire nelle varie classi.

5. La tipologia di pasto oggetto del servizio è la seguente:

- Primo piatto
- Secondo Piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca/Mouse di frutta o dessert, (yogurt, dolce, ecc.)

ART. 3 LUOGO DI ESECUZIONE

Il Servizio oggetto dell'appalto deve essere eseguito nei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia e scuola Primaria di Via Roma (unico plesso in Settingiano centro);
- Scuola dell'Infanzia di Via Gioacchino Da Fiore (Quartiere Martelletto);
- L'Amministrazione comunale non esclude la possibilità di trasferire una o più scuole, interessate dal presente appalto, in nuovi plessi in fase di costruzione, in tal caso, l'aggiudicatario non potrà avanzare ulteriori corrispettivi per gli eventuali trasferimenti.

ART. 4 NUMERO DEI PASTI

1. Ai puri fini statistici si precisano i seguenti dati:

- Iscritti alla scuola dell'infanzia di Via Roma a.s. 2023/2024 n. 16;
- Iscritti alla scuola dell'infanzia di Via Gioacchino da Fiore a.s. 2023/2024 n. 73;
- Iscritti alla scuola primaria di Via Roma a.s. 2023/2024 n. 80;
- Docenti e personale ATA fruitori del servizio n. circa 20;

Sulla base dei dati in possesso dall'ufficio si presume un num. di 15.400 pasti necessari annualmente.

E' inteso che la ditta aggiudicataria vedrà liquidarsi i pasti serviti al costo che scaturirà dalla procedura di gara e non avrà da pretendere alcun altro corrispettivo o indennità qualsiasi titolo da parte del comune.

È altresì stabilito che nel caso di preparazione di pasti eccedenti quelli indicati in forza massima (n. 30.800,00), i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato.

3. Nel caso in cui intervengano provvedimenti amministrativi che comportino la sospensione del servizio di refezione scolastica nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice nel periodo di sospensione.

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 di intervenute nuove esigenze dell'Ente o della Scuola.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'Aggiudicatario in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

L'Aggiudicatario può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In caso di mancata effettuazione del servizio per cause di forza maggiore (chiusura della scuola per maltempo, scioperi, ecc) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto a un compenso minimo garantito pari alla metà dei pasti prenotati a mezzo dell'applicativo informatico per il giorno. Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel

cibo per ragioni etico/religiose o ideologiche. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'ASP di Catanzaro.

È importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia ed elaborate dal SIAN. L'Aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, solo, mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune. Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal D.Lgs. 196/2003 e dal REGOLAMENTO (EU) 2016/679 e ss.aa.ii.

ART. 5 DURATA DELL'APPALTO

1.L'appalto ha la **durata di 16 mesi**, con data d'inizio a discrezione dell'Amministrazione comunale, e dovrà essere condotto secondo calendario scolastico emanato dalla Regione per gli istituti e gli anni scolastici di riferimento, da lunedì a venerdì con esclusione dei giorni di sabato e dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

L'appalto del servizio rimane legato all'adozione dell'orario definitivo da parte dell'Istituto Comprensivo per gli anni scolastici di riferimento. L'Ente si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare sia la data d'inizio che la data di cessazione del servizio, senza che la ditta aggiudicataria, per tale motivo, possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

2.Nell'ipotesi in cui la conclusione della procedura di gara per la scelta del nuovo contraente si protragga oltre la data prevista per l'inizio dell'appalto, al fine di non creare disservizi sulle attività scolastiche, il servizio potrà rimanere in capo all'attuale ditta appaltatrice, in regime di proroga tecnica, anche per tutto il nuovo anno scolastico.

4. In ogni caso la ditta affidataria è comunque tenuta a garantire il servizio nelle more della conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso la ditta aggiudicataria sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni agli stessi o più favorevoli prezzi, patti e condizioni.

ART. 6 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI, RILEVAZIONE PRESENZE E ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI.

1. Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto. Le razioni dovranno essere preparate secondo i menù giornalieri tenendo conto delle linee di indirizzo regionali in materia di ristorazione scolastica.

2. I pasti devono essere serviti caldi. Il pane e la frutta dovranno essere sporzionati.

3. La Ditta aggiudicataria della fornitura dovrà assicurare la gradevolezza dei cibi da parte della popolazione scolastica. I prodotti devono essere di prima scelta.

5. La preparazione e la distribuzione delle razioni dovrà essere effettuata in conformità a tutte le norme igienico-sanitario.

6. Il Comune di Settingiano ha adottato un sistema automatizzato e informatizzato per il servizio di mensa scolastica. In ogni caso sarà cura della ditta appaltatrice la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico, la predisposizione di una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico. La documentazione dovrà essere inviata tramite mail, all'ufficio comunale qualora richiesta.

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti e risultanti dalla procedura informatizzata di gestione dei buoni pasto.

ART.7 - IMPORTO PRESUNTO DELLE PRESTAZIONI.

1) Il prezzo unitario posto a base di gara per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni di cui all'art.2 è pari a € **4,52** al quale dovrà essere applicato il ribasso in sede di offerta.

2) Il valore presunto dell'appalto per la gestione del servizio in oggetto, relativamente alla durata contrattuale di 16 mesi, è stimato in € **139.216,00** oltre IVA 4%, sulla base di un numero presunto di pasti da erogare complessivamente di circa **n. 30.800,00** - oltre oneri di sicurezza quantificati in € **215,00** iva compresa.

Il valore dell'appalto come sopra riportato è del tutto presuntivo. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

ART. 8 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'appalto verrà affidato mediante affidamento diretto senza pubblicazione di un bando ai sensi dell'art. 50, c°1, lett. b) del codice dei contratti approvato con D.Lgs. n. 36/2023 con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo per come stabilito dall'art. 130 del nuovo codice dei contratti.
2. Le procedure di gara saranno svolte da una Commissione giudicatrice appositamente nominata secondo le modalità e le procedure previste dagli artt. 51 e 93 del D.lg. n. 36/2023.
3. L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, come previsto dal presente capitolato, nessuna esclusa ad eccezione dell'IVA. L'aggiudicatario dovrà tener conto delle disposizioni dei plessi comunali dove viene erogato il servizio mensa.

ART. 9 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

L'affidatario deve disporre, in uso esclusivo, di un centro cottura con caratteristiche tecniche che rispondono ai requisiti richiesti dalle attuali normative in tema di corretta prassi igienica alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro; all'uopo, sia strutturalmente che organizzativamente, devono essere previsti percorsi con adeguati spazi per il ricevimento e lo stoccaggio delle merci dai fornitori, per la preparazione, la cottura, l'organizzazione per il trasporto dei pasti finiti e per il lavaggio delle stoviglie che si svolge solo a fine preparazione derrate, evitando quindi incroci sporco-pulito da e per la zona cottura. Strutturalmente il centro deve essere caratterizzato da una buona illuminazione ed una buona aerazione, da pareti rifinite in materiale lavabile per un'altezza non inferiore a 2 metri e dal pavimento con una corretta pendenza per essere facilmente lavabile e sanificabile.

Le caratteristiche tecnologiche dovranno essere garantite dalle attrezzature installate nel centro cottura, il più possibile di nuova generazione, rispondenti alle regole di buona tecnica e conformi alle normative CEE ed antinfortunistiche.

Le caratteristiche produttive devono essere garantite dal personale impiegato, di provata esperienza nel settore della ristorazione e oggetto da sempre di continui e costanti percorsi di informazione e formazione (come prescritto e reso obbligatorio dal D. Lgs 193/2007 e dai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 178/2002) per operare secondo le norme di una corretta prassi igienica.

Il centro cottura deve avere una capacità produttiva ampiamente sufficiente a soddisfare la produzione giornaliera richiesta, secondo turni che impediscano il crearsi di condizioni a rischio igienico-sanitario di affollamento di materiale, prodotti e personale durante il ciclo produttivo.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di cucine e depositi a parte per lo stoccaggio e la lavorazione dei cibi destinati a persone intolleranti e/o allergici.

ART. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE - MENU' - DERRATE ALIMENTARI

1. Il servizio di refezione scolastica all'interno dei plessi dovrà essere gestito con personale assunto dalla ditta aggiudicataria.
2. Il servizio dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non causare obiezioni e reclami da parte dei consumatori.
3. L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti. I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi, in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino alla distribuzione nell'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti. Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini quantitativi e qualitativi, indicando anche le modalità del rispetto del piano stesso, nonché il numero di mezzi utilizzati. Il comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano trasporto, prima e/o dopo

l'aggiudicazione della gara. La consegna dei pasti presso ogni refettorio dev'essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e somministrazione non potrà superare i 30 (trenta) minuti.

3. Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente all'orario di inizio pasto, non sono peraltro, cumulabili con l'orario di consegna dei pasti. Per l'esecuzione del servizio l'impresa mette a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) e il personale da impiegare per il servizio stesso.

4. I mezzi di trasporto devono essere idonei a norma di legge e muniti di attestazione d'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario ed almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione

5. Normalmente il servizio dovrà essere svolto con sporzionamento sul posto e distribuzione dei pasti ai tavoli mensa. In caso di subentranti limitazioni che non permettono assemblamenti, il servizio dovrà essere garantito mediante monoporzioni termosigillati da distribuire direttamente nelle classi anziché nelle refezioni.

6. La Ditta dovrà garantire con proprio personale lo sparcchiamento e la pulizia degli arredi, refettori e spazi connessi al servizio.

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

8. Nella preparazione dei pasti la ditta dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nel menù secondo le disposizioni di cui alle Linee d'indirizzo ministeriale/regionali in materia di ristorazione scolastica. Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

9. Per tutti gli alimenti previsti nei menù forniti dall'ASP si richiede alimenti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

10. Sono consentite variazioni del menù per motivi religiosi ovvero per motivi di salute (allergie/intolleranze, ecc.) che la ditta dovrà parimenti soddisfare.

11. Ai sensi dell'art. 57 e 130 del D.Lgs. 36/2023, il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 25/07/2011 (G.U. serie generale n. 220 del 21/09/2011) e come meglio specificate nei paragrafi successivi.

ART.11 - SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

1. In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica la garanzia e il rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni; - Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

2. L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

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

4. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli

alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'aggiudicatario dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

5. Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

ART. 12 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisicomicrobiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari inclusi nei menù. I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati.

2. Il Comune intende garantire e utilizzare prodotti biologici, DOP e PAT per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato nel rispetto dei CAM sopra richiamati e adottati con DM del 25/07/2011 e in modo particolare secondo quanto indicato nei paragrafi da 5.3.1 a 5.3.8:

Frutta fresca, verdure e ortaggi, legumi e cereali:

- fornitura per almeno il **50%** espresso in percentuale di peso sul totale

. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di stagionalità, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche

Pasta prodotti lattiero-caseari, olio, passate e conserve di pomodori, altri prodotti trasformati (indicare le tipologie quantità)

fornitura per almeno il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale proveniente da produzione biologica e filiera corta in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- fornitura per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistema 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 protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del Consiglio del 20/03/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento CE 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2, 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/09/1999 n. 350.

Carni devono provenire:

- a) 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";

- b) 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 ¹ relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- c) Carne avicola: biologica per almeno il **20%** in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (*free range*) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (*pesce, molluschi cefalopodi, crostacei*) deve provenire:

- per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council o equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. Gli attestati di assoggettamento devono essere conservati in originale nei propri Uffici ed in copia presso il centro di cottura per i controlli del caso.

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

ART.13 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CARTA, ALLA GESTIONE DELLA PULIZIA – IMBALLAGGI – GESTIONE RIFIUTI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

1. 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 – l'impresa affidataria 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).
2. L'aggiudicatario deve utilizzare **mezzi di trasporto** a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.
3. L'aggiudicatario deve utilizzare **prodotti detergenti** conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
4. I prodotti devono essere dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
5. **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.
6. 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%.
7. 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 "Affermazioni 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).
8. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul territorio.
9. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.
10. La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 14 - ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

1. E' fatto obbligo alla ditta di proporre al servizio un responsabile tecnico di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore), dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente.
2. La ditta deve garantire un recapito dotato di linea telefonica e servizio di segreteria continuativo negli orari del servizio di refezione scolastica da comunicarsi a Comune e scuole prima dell'inizio del servizio.
3. Tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempimento fatte in contraddittorio con detto responsabile dovranno intendersi fatte direttamente al Gestore.
4. Il responsabile, nominato dal gestore, dovrà essere sempre rintracciabile ed eventuali sostituzioni temporanee (per ferie, malattie, ecc.) dovranno essere segnalate per tempo. Potrà essere sostituito per gravi inadempimenti. Il gestore dovrà garantire la continuità del personale nominato, ovvero non potrà alternare più responsabili.

5. Il d.lgs.155/97 individua nel responsabile dell'industria alimentare colui che deve garantire che ogni fase di lavorazione di un alimento - dalla produzione alla vendita, preparazione, trasporto e somministrazione - venga effettuata "in modo igienico".

6. Indica nel "titolare", ovvero nel responsabile "specificamente delegato", il garante della salubrità del prodotto cui viene demandato l'onere e la responsabilità di individuare, nel processo lavorativo, tutte quelle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza igienica dell'alimento.

7. Per ognuna di queste fasi critiche devono essere identificate, "applicate, mantenute ed aggiornate" idonee misure di controllo in modo tale da eliminare o ridurre ad un livello accettabile i potenziali rischi, tramite l'adozione del sistema di autocontrollo HACCP.

8. Il primo destinatario dell'attuazione di tale sistema è, quindi, il responsabile dell'industria o un suo delegato specifico al quale sono applicate le sanzioni amministrative previste nel caso in cui:

- non vengano messe a disposizione dell'autorità le informazioni e la documentazione relativa all'autocontrollo;
- il sistema stesso non è attuato o non è realizzato correttamente;
- non vengano ottemperate le disposizioni vigenti relative all'igiene degli alimenti;
- non siano rispettati i requisiti relativi al trasporto ed ai locali dove gli alimenti sono trattati o somministrati;
- non vengano ritirati dal consumo prodotti che possono rappresentare un rischio immediato per la salute e non ne venga debitamente informata l'autorità.

9. Il Responsabile della Ditta, quindi, deve fare una dichiarazione di assunzione di responsabilità, comunicare il nominativo del delegato responsabile del controllo e trasmettere una copia del manuale di autocontrollo predisposto.

10. La procedura di verifica da parte del responsabile si articola in quattro fasi che vanno ripetute periodicamente:

- **analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;**
- **individuazione dei punti a rischio;**
- **azioni da adottare sui punti a rischio;**
- **procedure di controllo e sorveglianza di tali punti.**

11. La ditta concorrente ha obbligo di effettuare un sopralluogo, entro i termini indicati dal bando di gara, accompagnata da personale del Comune per verificare la dislocazione dei plessi scolastici, l'ubicazione, l'accessibilità dei locali interessati, degli arredi e attrezzature presenti. La dichiarazione dell'avvenuto sopralluogo dovrà essere allegata alla documentazione di partecipazione alla gara.

ART- 15 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

1. L'Impresa aggiudicataria è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nella cucina e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio.

2. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio).

ART. 16 – ONERI DELLA SICUREZZA

1. Il Committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 del D.lgs. 81/2008, precisa che è stato predisposto il DUVRI in quanto per le attività oggetto dell'appalto si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi. La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità; gli oneri relativi sono stati quantificati e riportati nella stima delle opere; nell'offerta dell'appaltatore che ha potuto prendere atto in via preventiva del DUVRI e dei luoghi dove dovranno essere eseguite le attività; restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro.

2. La Ditta è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.lgs. 81/08 e ss.mm.ii..

3. La Ditta dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi

svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

4. La Ditta dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D.lgs. 81/08 e ss.mm.ii..

5. E' obbligo per l'impresa affidataria elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta e sono a suo carico tutti gli oneri derivanti.

ART.17 – GARANZIA DEFINITIVA.

1. A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dalle obbligazioni stesse, la Ditta aggiudicataria è tenuta a versare, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva per come previsto dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 con le modalità previste dall'art. 106 del codice.

2. Lo svincolo del deposito cauzionale avrà luogo fatti salvi gli eventuali prelievi che su di esso l'Amministrazione dovesse operare per mancanti o inesatti adempimenti contrattuali. Qualora, a seguito di inadempienze contrattuali della Ditta appaltatrice, l'importo della cauzione dovesse ridursi oltre la misura di cui agli art. sopra richiamati, nel caso in cui l'amministrazione comunale si rivalga sulla stessa, il reintegro della garanzia dovrà avvenire nel termine di 15 giorni dalla comunicazione inviata dal Comune, pena la facoltà per l'Amministrazione stessa di risolvere il contratto, con le conseguenze previste dal presente Capitolato Speciale per i casi di risoluzione.

3. Il documento di garanzia sarà restituito al contraente soltanto alla conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali, in assenza di contestazioni.

ART.18 - SCIOPERI

1. Nell'ipotesi di proclamazione di scioperi da parte dei dipendenti della Ditta appaltatrice dovranno essere rispettate ed applicate le norme di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146, relativa all'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

ART. 19 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.

1. Per quanto attiene le Scuole dell'infanzia e quella primaria di Via Roma l'amministrazione comunale provvederà alla liquidazione delle fatture emesse previo riscontro del numero di buoni pasti forniti e fatturati.

2. Il prezzo per ogni pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA e al lordo di ogni spesa diretta o accessoria.

3. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica ed a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali, per intolleranze/allergie o motivi religiosi, si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

4. Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA prevista per legge.

5. Il prezzo sarà stabilito dalla ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso ed invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

ART. 20 REVISIONE DEI PREZZI

Al presente appalto si applica la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 21 OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'

1. L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.

2. Il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce – ai sensi della vigente normativa – causa di risoluzione del relativo contratto.

ART. 22 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto di appalto del servizio avverrà in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'Ente nei termini previsti e secondo le indicazioni dell'art. 18 del Codice dei contratti

Art. 23 – DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO

Il Contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità e non è consentito il subappalto totale o parziale del servizio assunto.

ART. 24- ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

1. La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.
2. La Ditta inoltre risponde direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da lui o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possono derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.
3. La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.
4. E' richiesta comunque la stipulazione da parte della ditta aggiudicataria di una polizza assicurativa relativa ai rischi di "Responsabilità Civile verso terzi e prestatori d'opera" per la copertura dei possibili danni di cui ai precedenti commi, con primaria compagnia assicurativa autorizzata nel ramo danni con massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00, ed una validità pari alla durata del presente contratto, salvo rinnovi o proroghe. Copia conforme di tale polizza dovrà essere consegnata all'ufficio segreteria dell'Ente entro e non oltre gg. 15 dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.
5. Nel suddetto contratto di polizza deve essere esplicitamente indicata la clausola di rinuncia alla rivalsa degli assicuratori nei confronti dell'ente appaltante e dei propri dipendenti.
6. Nell'ipotesi di mancata copertura del citato contratto assicurativo per qualsivoglia causa, i danni verificatisi restano comunque in capo alla ditta appaltatrice.
7. La ditta in ogni caso dovrà provvedere, senza indugio e a proprie spese, alla riparazione ed al ripristino delle parti o delle cose.

ART. 25 – PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, in applicazione dell'art. 102 del D.Lgs. 36/2023 e nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, si richiede che l'aggiudicatario garantisca la stabilita' occupazionale del personale già impiegato (addetti n. 3/uno a refettorio "A.S.M. Liv. 6") per tutta la durata del contratto (compreso eventuale proroga tecnica), fatto salvo specifiche motivazioni di inefficienza che la ditta dovrà giustificare in forma scritta.

Tutto il personale attinente a tutte le fasi del servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente a tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri. Nell'esecuzione del servizio la ditta è obbligata ad applicare sia nei confronti del personale già operante nell'appalto, o da quello assunto, indipendentemente dalla qualità del soggetto imprenditore sia esso ditta individuale, società di capitali o di persone, o società cooperativa, i Contratti Collettivi Nazionali e locali

di lavoro del settore ristorazione collettiva, nella parte economica e nella parte normativa, esattamente individuati per tipologia di attività.

Inoltre l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia, previdenza, ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari e quant'altro previsto dai contratti/patti vigenti.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e se del caso all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà il pagamento delle prestazioni sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni al Comune neanche a titolo di risarcimento dei danni.

Tutti gli obblighi assicurativi ed antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente
- 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

ART. 26 - COMUNICAZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO E DI CONDIZIONI DEL LAVORO.

Il concorrente può ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto presso Ispettorato provinciale del Lavoro ed i locali Uffici del Lavoro e comunque dovranno adottare le misure di sicurezza del Lavoro ai sensi del T.U. 81/2008.

ART. 27 - VIGILANZA SUL SERVIZIO

1. La vigilanza del servizio è affidata alla Commissione mensa scolastica appositamente istituita e costituita da personale dell'Istituto scolastico, del Comune e dai rappresentanti dei genitori, che disporrà in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, ogni controllo ritenuto più opportuno sull'espletamento del servizio da parte dell'appaltatore.

2. La Commissione può conseguentemente disporre, a sua discrezione, l'ispezione dei mezzi di trasporto, attrezzature, centro di cottura e magazzini stoccaggi ecc., e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche fornite dall'Azienda Sanitaria Provinciale, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

3. A tale scopo dovrà essere messo a disposizione giornalmente un pasto completo oltre al numero prescritto.

4. La ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso al centro di cottura e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

5. Il Comune potrà richiedere al competente servizio ASP periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

6. A tale scopo la ditta è obbligata a tenere a disposizione presso la sala refezione giornalmente un pasto completo del giorno per non meno di 24 ore.

7. La ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

ART. 28 - CARATTERE DEL SERVIZIO - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

1. Le prestazioni dedotte in contratto sono considerate a tutti gli effetti servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, pena la risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni subiti.

2. In caso di inadempienze a quanto previsto dal presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità, fatta sempre salva la possibilità di risoluzione del contratto:

- per le inadempienze relative all'inosservanza delle tabelle dietetiche e grammatura dei prodotti, anche se non riferite alla totalità delle porzioni, si applicheranno le seguenti sanzioni pecuniarie, fatta ovviamente salva la responsabilità di carattere penale:

a) mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Dietetiche e/o Merceologiche - mancata corrispondenza numerica fra i pasti ordinati e quelli somministrati - mancata somministrazione di una portata - mancato rispetto del menù (se non preventivamente autorizzato) - mancato rispetto delle grammature - inadeguata igienizzazione degli arredi, attrezzature e utensili - mancato rispetto degli orari di inizio somministrazione con conseguente ritardo del servizio superiore a 10 minuti rispetto l'orario previsto: € 500,00

b) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia - etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia - mancata somministrazione delle diete speciali - rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici - mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica/chimica - mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione dei locali refettori - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alle varie fasi del servizio di manipolazione, confezionamento, trasporto e somministrazione - mancata prestazione del servizio di somministrazione pasti (fatte salve le cause di forza maggiore o comunque non dipendenti dalla volontà della ditta): € 1.000,00;

3. La ditta ha l'obbligo in ogni caso di procedere immediatamente all'integrazione delle quantità mancanti di prodotti non a norma.

4. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del responsabile del servizio su segnalazione dei responsabili scolastici e/o comitato mensa, al quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre gg. 5 giorni dalla notifica della contestazione.

5. Nel caso che l'appaltatore non controdeduca nel termine sopra indicato oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate verrà applicata una sanzione, nella misura sopra precisata, a titolo di penale, per ogni singola infrazione e a seconda della gravità della inadempienza accertata e fatto sempre salvo il diritto per il Comune di risolvere il contratto.

6. L'Ente ha la facoltà di risolvere in tronco il rapporto, quando, richiamato l'aggiudicatario per almeno tre volte mediante nota scritta all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa, ricada nuovamente nelle irregolarità contestate.

7. Il Comune provvederà al recupero delle sanzioni pecuniarie mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento di applicazione della penalità.

8. Le penalità ed ogni altro provvedimento del Comune, sono notificati alla ditta tramite PEC.

ART. 29 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di Settingiano a volersi valere delle relative facoltà, il contratto d'appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato a tal fine essenziale ai sensi dell'art.1456 C.C.

2. Avvenuta la risoluzione del contratto sarà diritto del Comune rivalersi, anche a titolo di risarcimento del danno, sulla cauzione definitiva, fatto sempre salvo il risarcimento a suo favore del danno subito.

ART. 30 - DETERMINAZIONE DEL PREZZO.

Il prezzo proposto, comprensivo degli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente capitolato, dovrà essere indicato tenuto conto che le spese contrattuali ed ogni altro onere, derivante dall'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto nessuno escluso ed eccettuato, ad eccezione dell'IVA, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 31 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio di refezione scolastica è finalizzato unicamente alla corretta esecuzione dei compiti istituzionali nelle singole materie che disciplinano i servizi ed avverrà presso il Comune di Settingiano sito in Via J.F. Kennedy, 2 con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

ART. 32 - CONTROVERSIE.

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra il Comune e la ditta aggiudicataria, è competente il Foro di Catanzaro.

ART. 33 –DISPOSIZIONI FINALI

1. Per tutto quanto non espressamente regolato dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa rinvio alle vigenti norme che regolano la materia.
2. L'appaltatore è comunque tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.
4. Troveranno applicazione, inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara che qui si intendono integralmente richiamate

Il Responsabile dell'area amministrativa
f.to (Marcello PETITTO)