

CITTA' DI PAOLA
Provincia Di Cosenza
Servizio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25/7/2011

PERIODO 1/10/2019 – 31/05/2022

SEZIONE I: DISPOSIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ARTICOLO 1- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nelle diverse fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non, preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione di pasti, allestimento e pulizia dei locali, e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del presente capitolato. Le prestazioni oggetto dell'appalto dovranno essere svolte negli edifici scolastici meglio specificati nell'art. 3 del presente capitolato, a favore degli alunni e del personale docente indicati nel successivo art. 4.

Il servizio di ristorazione scolastica è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.134 del 11/06/2010, e da quelle Regionali approvate nel luglio 2002. Il presente appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). 570 Detto Piano ha fissato dei "criteri ambientali minimi" per il servizio di ristorazione collettiva, adottati dal Comune di Pollone, in qualità di stazione appaltante, con riguardo alle seguenti fasi:

- **Selezione dei candidati:** vengono di seguito indicati i requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l'appalto in modo da arrecare i minori danni possibili sull'ambiente.
- **Specifiche tecniche di base:** vengono di seguito indicate le specifiche tecniche di carattere ambientale che, unitamente alle "condizioni di esecuzione/clausole contrattuali", qualificano l'appalto come "verde".
- **Specifiche tecniche premianti:** vengono di seguito indicate le considerazioni ambientali introdotte nella gara d'appalto, esperita con il criterio di aggiudicazione dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", sulle quali è stato attribuito un punteggio tecnico.
- **Condizioni di esecuzione/clausole contrattuali:** sono descritte di seguito le condizioni di esecuzione/clausole contrattuali dell'appalto di carattere ambientale richieste che, unitamente

alle "specifiche tecniche di base", qualificano l'appalto come "verde".

a) SELEZIONE DEI CANDIDATI

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Verifica: Il suddetto requisito dovrà essere provato attraverso la presentazione della registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), oppure mediante la presentazione della certificazione ISO 14001, in corso di validità.

L'offerente, inoltre, dovrà attenersi al criterio ambientale sulle Specifiche Tecniche di Base di cui al successivo punto.

b) SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

L'appaltante, in particolare, obbliga l'Appaltatore all'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali "di base", come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:

- materie prime alimentari: l'appaltatore deve occuparsi di progettare ed eseguire tutte le attività inerenti la fornitura, dalla selezione dei fornitori all'accettazione delle forniture
- beni non alimentari: l'appaltatore deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti e al trasporto
- consumi energetici
- pulizie dei locali
- requisiti degli imballaggi
- gestione dei rifiuti
- informazione agli utenti sulle soluzioni adottate per la riduzione dell'impatto ambientale

b).1 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) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire,- per almeno il 15% in peso sul totale - da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

Per il servizio mensa non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non

per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

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.

L'elenco dei fornitori deve essere obbligatoriamente fornito al committente. L'operatore predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari inserendo le richieste di materie prime del presente capitolato.

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 stazione appaltante pretenderà dai fornitori, per il tramite dell'aggiudicatario, gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro refezionale.

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.

L'Appaltatore predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile alla Stazione Appaltante, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dal presente capitolato

b.2 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 della stazione appaltante 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.

La fornitura di tali prodotti per coprire i tavoli delle sale di refezione è obbligatoria. L'elenco dei fornitori deve essere obbligatoriamente fornito al committente. L'operatore predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori secondo le richieste del presente capitolato.

b.3 Trasporti

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

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.

b.4 Pulizie dei locali

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.

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa. **L'elenco dei fornitori deve essere obbligatoriamente fornito al committente. L'operatore predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari secondo le richieste del presente capitolato.**

b.5 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. 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).

b.6 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, conforme con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante. La stazione appaltante effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

b.7 Personale

Dall'inizio del servizio, l'appaltatore deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla S.A.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato.

L'Organizzazione provvede, due volte per ogni anno scolastico, a fornire al Comune valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti:

organico suddiviso per utenza comprensivo di orario settimanale, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.

Il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore, per il servizio di produzione dei pasti, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.

Nel Progetto Organizzativo-Gestionale deve essere contenuta una tabella, denominata "Progetto organizzativo del personale", che nell'ordine riporti, anche per tale personale, numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari di servizio.

L'Appaltatore, per l'allestimento dei tavoli e la somministrazione dei pasti nelle scuola, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Nel "Progetto organizzativo del personale", anche per tale categoria di addetti, devono essere riepilogati numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi scolastiche di assegnazione per lo svolgimento del servizio.

L'Appaltatore, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati

b.8 Informazione agli utenti

La società erogatrice del servizio 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.

b.8 Destinazione del cibo non somministrato

L'Aggiudicatario si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Resta ferma la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti. A tale proposito l'Amministrazione, ha individuato la struttura idonea a ricevere le eccedenze non distribuite nella mensa scolastica.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato all'organizzazione non lucrativa di utilità sociale che effettua, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti dei prodotti alimentari. Tale dichiarazione sarà perfezionata dall'Aggiudicatario con l'adesione ad uno specifico Protocollo sottoscritto tra l'Amministrazione, l'Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale.

c) SPECIFICHE TECHICHE PREMIANTI

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti si è tenuto conto della loro influenza sull'impatto ambientale del servizio di ristorazione e bar.

c.1 Produzione degli alimenti

Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, carne e pesce con le caratteristiche previste nel punto b.1 che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI ALL'APPALTO VERDE

La ditta appaltatrice deve attenersi alle norme nazionali e regionali in materia ambientale ed in particolare si segnalano: (CAM DI CUI AL PANGPP, G.U. N.220 DEL 21/9/11). - Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.

- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009.

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi. - Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.

- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici". - 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.

- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità". - Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"

- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti. - Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne. - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei

suini.

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli. - Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli.

ARTICOLO 2 -DURATA DELL'APPALTO

Il servizio è triennale e dovrà essere svolto per il periodo dal 1 ottobre al 31 Maggio di ciascun anno scolastico relativo al triennio 2019/2022.

L'effettivo inizio delle somministrazioni dovrà risultare da apposita comunicazione scritta del RUP o di suo sostituto. Il servizio dovrà essere assicurato in tutti i giorni previsti dal calendario scolastico, con esclusione di: festività infrasettimanali; vacanze stabilite dall'autorità scolastica; altri giorni, anche se inclusi nel calendario scolastico, nei quali le lezioni vengano per qualsiasi ragione sospese.

Si precisa che: per motivi d'urgenza il servizio, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, potrà avere inizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, e comunque avrà inizio inderogabilmente nel giorno comunicato dal Comune di Paola.

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

ARTICOLO 3 -LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA ESTENSIONE DELL'APPALTO

Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere svolte nei plessi scolastici sotto indicati, ubicati nel territorio comunale:

- Scuole dell'infanzia statali: Istituto Comprensivo "F. Bruno" ("Centro", "Baracche", Gaudimare), Istituto comprensivo "I. Gentili" ("S'Agata", "Fosse", "Marina")
- Scuola primarie statali: Istituto Comprensivo " F.Bruno" ("Centro", "Baracche") , Istituto Comprensivo "I. Gentili" ("S'Agata", "Fosse", " Marina");
- Scuole secondarie di 1° grado statali: Istituto Comprensivo "F. Bruno" (Via S.Rocco)

I pasti andranno somministrati agli alunni dei sopra indicati plessi scolastici secondo gli orari definiti dalle preposte autorità scolastiche all'inizio di ogni anno scolastico.

La distribuzione dei pasti non dovrà avvenire in nessun caso con anticipo superiore a 40 minuti dall'orario di inizio del servizio di somministrazione.

Si stima l'erogazione dei pasti per un totale complessivo di n° 33.190 annuali e n. 99570 nel triennio dell'appalto.

A titolo puramente informativo, si precisa che il numero dei pasti, ha valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, e non costituiscono obbligo per il Comune. 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'applicazione di accorpamenti scolastici o di riforme scolastiche o altre ragioni di pubblico interesse, dandone tempestiva comunicazione all'Impresa aggiudicataria.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, alle medesime condizioni stabilite nel contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla

concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, formulare riserve o richiedere compensi di sorta.

ARTICOLO 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Gli utenti del servizio sono gli alunni degli Istituti scolastici indicati nell'articolo che precede ed il personale scolastico e docente in servizio durante la refezione, che assolve compiti di assistenza e di vigilanza sugli alunni. Per l'esatta individuazione del personale avente diritto alla somministrazione del pasto, si rinvia alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro vigenti al tempo della prestazione.

ARTICOLO 5 - VALORE DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO

L'appalto è finanziato mediante fondi propri del bilancio e fondi trasferiti dalla Regione Calabria, ai sensi della L. Regionale n.27/1985, con imputazione a carico dei rispettivi interventi e capitoli di spesa.

Il valore complessivo dell'appalto posto a base di gara è stimato in **Euro 420.185,40 oltre Iva al 4%**. Detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in **Euro 4.22 oltre IVA**.

L'importo contrattuale verrà determinato sulla base dell'offerta presentata dall'Impresa che risulterà aggiudicataria dell'appalto.

Tale offerta dovrà contenere il costo complessivo del singolo pasto per come successivamente specificato, comprensivo del pane e bevanda e di ogni altro onere e spesa riferibile all'erogazione del servizio. Il prezzo dei pasti per diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dall'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'appalto.

ARTICOLO 6 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte assicurazioni sanitarie. In ogni caso la ditta dovrà indicare (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto), specificandone nome e titolo di studio del soggetto Responsabile che provvederà all'assunzione di responsabilità secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico dell'appaltatore. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune, alle Scuole o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti. Per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore a:

- RCT - € 500.000,00 per sinistro

- RCO - € 250.000,00 per sinistro.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo. La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa. In assenza di tale documento, il contratto non potrà essere stipulato. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione

ARTICOLO 7 - ALTRI ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla preparazione dei tavoli delle sale mensa, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio refezione.
- Tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.
- Tutti i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e/o smaltimento del materiale a perdere riciclabile.
- Tutte le spese, imposte, tasse, spese di pubblicazione e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto.

ARTICOLO 8 - RESPONSABILI DEL SERVIZIO

L'appaltatore ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio al servizio, al Comune, il nominativo del Responsabile e/o Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della società appaltatrice e avere qualifica professionale idonea. In sede di offerta dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale e il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 8 alle ore 16. A tale scopo l'appaltatore, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

L'appaltatore rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti, i cui curricula dovranno essere forniti - anche se non oggetto di valutazione - come allegato al *Progetto Organizzativo-Gestionale* (più funzioni possono essere assicurate da una stessa figura):

referente per i rapporti tra Committente e Appaltatore – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Appaltatore;

referente per gli acquisti – figura con autonomia decisionale in merito agli acquisti, sia di materie prime alimentari, sia di beni non alimentari e servizi, la cui formazione documentata testimoni anche la qualifica su temi di sostenibilità ambientale, acquisti locali e prodotti biologici;

referente per gli aspetti nutrizionali - dietista o figura professionale di scolarità superiore che risponda sia per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, sia per la gestione delle diete speciali, sia per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali;

referente per l'autocontrollo igienico-sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare ;

referente per l'applicazione del piano di gestione delle eccedenze alimentari – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e con autonomia decisionale relativamente alla gestione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari (riferimento *Parte X – Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*);

referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale

SEZIONE II: DIRITTI ED OBBLIGHI DELLE PARTI

ARTICOLO 9 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla preparazione ed al confezionamento dei pasti;
- al trasporto dei pasti, preparati e confezionati nel locale sopra descritto, presso gli istituti scolastici, nei giorni stabiliti e negli orari indicati nell'art. 3 del presente capitolato;
- alla preparazione dei tavoli di ciascun refettorio;
- alla distribuzione dei pasti medesimi presso i refettori scolastici;
- la fornitura del materiale accessorio usa e getta per l'apparecchiatura dei tavoli;
- all'allestimento, sbarazzo e pulizia dei locali di refezione, nonché della cucina come sopra indicata;
- all'approvvigionamento, a propria cura e spese, di utensili, arredi, stoviglie e di quant'altro necessario per lo svolgimento delle attività sopra indicate.

A tal riguardo si precisa che, la Ditta aggiudicataria si dovrà far carico di garantire il servizio anche in caso di inagibilità dei locali adibiti a centro di cottura per eventi straordinari ed imprevisti, a tal uopo, l'appaltatore dovrà preparare i cibi in un centro di cottura diverso, idoneo sotto il profilo igienico sanitario, in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente, esclusivamente con l'impiego di prodotti alimentari freschi senza ricicli di avanzi.

Ad un incaricato dell'appaltatore dovrà essere consegnato, giornalmente ed entro le ore 09:00, da parte dell'Istituzione scolastica interessata, comunicazione a firma del personale facente parte

della scuola, contenente il numero dei pasti occorrenti, con i nominativi degli utenti che usufruiranno del servizio.

L'elenco giornaliero con il nominativo degli utenti che fruiranno dei pasti comprensivo di alunni e personale docente e scolastico dovrà altresì essere consegnato alla Stazione appaltante obbligatoriamente ogni giorno a mezzo mail per le verifiche ed i controlli di rito

I pasti saranno confezionati sulla base del menù giornaliero molto vario, i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione dovranno essere rigorosamente rispettati.

La Ditta dovrà prestare attenzione alla percezione del bisogno dei ragazzi e dimostrare sensibilità nel farvi fronte, con disponibilità immediata. Dovrà inoltre mantenere rapporti periodici con l'Ufficio Scuola circa la gradibilità dei pasti, in modo da poter intervenire con correttivi migliorativi.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese all'approvvigionamento: dei generi alimentari necessari per la preparazione dei cibi in conformità agli obblighi assunti; delle bevande; delle stoviglie (in materiale usa e getta completamente atossico, biodegradabile e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia) e di quant'altro occorrente per l'allestimento dei tavoli di refezione; dei materiali per la pulizia dei locali di refezione e del centro di cottura; di ogni altro materiale, utensile o attrezzatura necessario per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel rigoroso rispetto delle tabelle dietetiche, complete di grammatura e note al menù, e delle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, predisposte abitualmente nel mese di settembre dalla ASP di Cosenza – Dipartimento DI Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola.

Eventuali modifiche alle tabelle potranno essere apportate per giustificati ed eccezionali motivi su disposizione dell'Autorità Sanitaria Locale, ovvero su richiesta del Comune, anche in considerazione di specifiche esigenze degli utenti, previa autorizzazione della competente ASP. Dovranno inoltre essere rispettate le istruzioni impartite dal medico della ASP di Cosenza – Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola, per quanto attiene a metodi di cottura e di conservazione degli alimenti, ed ogni altra disposizione del medesimo in materia di tecnica alimentare.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, che devono essere di provenienza nazionale e CEE, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 327/80 e alle vigenti normative sulla rintracciabilità, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato. L'appaltatore dovrà trasmettere prima della sottoscrizione del contratto la documentazione comprovante le succitate condizioni. L'elenco dei fornitori deve essere obbligatoriamente fornito al committente. L'operatore predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari inserendo le richieste di materie prime del presente capitolato

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 68/2000, D.Lgs. n. 259/2000, D.Lgs. n. 114/2006). Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I generi alimentari, da consumarsi sia crudi che cotti, dovranno essere sempre della migliore qualità e confezionati nelle condizioni dietetiche sanitarie di massima garanzia. I prodotti

dovranno essere freschi e, nel caso si ricorra ad alimenti surgelati, i responsabili della mensa dovranno indicarlo in modo chiaro. Gli alimenti non preparati dall'appaltatore dovranno essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.

Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (garantiti tramite etichettatura ovvero attraverso qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che si apposti o fornisca ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003, n. 1829, e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004, n. 641), derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, elencate nei gruppi merceologici di cui all'allegato A del presente capitolato, dovranno riferirsi alla normativa sulla rintracciabilità (Decreto C.E. n. 178/2002 in vigore dal 1° gennaio 2005) e in caso di prodotti biologici al Reg. C.E. n. 2092/1991. Per quanto riguarda le carni bovine e prodotti da esse derivati dovranno attenersi alla circolare del MIPAF n. 5 del 15-10-2001 e successive per il raggiungimento dell'identificazione delle caratteristiche intrinseche oggettive, siano esse DOP – IGP – STG o carni derivanti da animali alimentati con mangimi provenienti da agricoltura biologica.

L'utilizzazione dei prodotti appartenenti alle tipologie sopra descritte nella preparazione dei pasti forniti dovrà risultare espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi.

Le verdure dovranno essere sempre accuratamente lavate con acqua corrente. La frutta, lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni successive durante il trasporto. Il pane deve, per il trasporto, essere confezionato in sacchi di carta opportunamente chiusi oppure in contenitori dedicati esclusivamente al trasporto di questo prodotto.

Le grammature per ogni porzione relativa alla corrispondente dieta non dovranno essere inferiori a quelle indicate nelle sopra richiamate tabelle dietetiche. Dovranno inoltre essere forniti, alle medesime condizioni contrattuali, i pasti occorrenti per il rispetto di diete personalizzate per singoli utenti del servizio in caso di allergie, intolleranze alimentari o altre patologie certificate che impongano uno specifico regime alimentare. Dovranno altresì essere forniti, sempre alle medesime condizioni, pasti "in bianco" su richiesta estemporanea del singolo utente, nonché pasti rispondenti a speciali esigenze degli utenti di carattere religioso/culturale, che saranno espresse al Comune con richiesta motivata e documentata del genitore e autorizzate dal servizio competente della ASP di Cosenza – Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola .

I pasti dovranno essere confezionati per il trasporto in multirazione e in attesa della somministrazione dovranno essere conservati in idonei contenitori termici ermeticamente chiusi ad una temperatura compresa fra i +60° e i +65° C.

Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere conservati a temperatura non superiore a +10°C. Gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova, latte o yogurt, le bibite a base di latte, i prodotti con gelatina alimentare dovranno essere conservati a temperatura non superiore a +4°C. In ogni caso gli alimenti dovranno essere conservati in modo da assicurare il mantenimento delle proprietà organolettiche e di appetibilità.

I veicoli, gli impianti e le attrezzature utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari dovranno essere conformi alle norme vigenti ed in regola con le disposizioni in materia igienico-sanitaria. Dovranno essere utilizzati mezzi adibiti esclusivamente al trasporto dei prodotti alimentari, muniti di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/1980 e sanificati settimanalmente.

L'Impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere: all'allestimento dei tavoli con tovaglie; alla distribuzione dell'occorrente per la consumazione del pasto (posate, bicchieri, salviette in confezione monouso); alla distribuzione dei pasti, in un tempo massimo di 45 minuti, mediante proprio personale, con scodellamento, mediante l'utilizzo di appositi contenitori monouso o riutilizzabili.

L'appaltatore è tenuto a garantire la somministrazione dei pasti secondo gli orari indicati dall'autorità scolastica. La distribuzione dei pasti non dovrà avvenire in nessun caso con anticipo superiore ai 40 minuti dall'orario di inizio della somministrazione o con ritardo di oltre 10 minuti rispetto all'orario stabilito dalla scuola.

L'appaltatore avrà l'obbligo di ripulire i locali in cui avvengono la preparazione e la somministrazione dei pasti, provvedendo: al ritiro dei contenitori utilizzati e di qualsivoglia altro elemento che possa creare disordine o carenza di igiene; alla pulizia di tutte le attrezzature utilizzate; allo sbarazzo e alla pulizia dei locali di refezione, del centro cottura e degli arredi; al ritiro dei rifiuti e al deposito degli stessi negli appositi contenitori, nell'assoluto rispetto della disciplina generale e comunale in materia. Eventuali sanzioni potranno essere comminate all'appaltatore per errato smaltimento dei rifiuti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione del servizio oggetto dell'appalto.

ARTICOLO 10 - PERSONALE

Il personale addetto alla cucina, alla pulizia, al trasporto e ad ogni altra attività relativa all'espletamento del servizio rimarrà sotto la direzione, sorveglianza e responsabilità dell'Impresa aggiudicataria, e le relative spese saranno a completo carico di quest'ultima.

Il personale dovrà essere idoneo e qualificato, in possesso della tessera di idoneità sanitaria secondo la normativa vigente in materia, dovrà essere inoltre quantitativamente sufficiente a garantire l'effettivo svolgimento del servizio. Il personale addetto alla preparazione e/o somministrazione dei pasti dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi. Il coordinamento per la preparazione dei pasti dovrà essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'Impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di trasmettere al competente Settore, prima dell'inizio delle somministrazioni, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici, nonché un elenco completo del personale adibito al servizio con l'indicazione delle mansioni espletate, della qualifica e del tipo di rapporto contrattuale. Allo stesso modo dovranno essere comunicate eventuali variazioni.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato dovrà essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare in materia di Igiene degli alimenti, merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti, controllo di qualità, aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura. In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare al personale dipendente il trattamento economico e normativo dovuto, nel rispetto della legislazione contro gli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni obbligatorie, dei CCNL di categoria e della eventuale contrattazione integrativa della normativa specifica in materia di igiene e sanità, fornendo inoltre il corredo necessario per l'espletamento del servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D.Lgs. 626/94 e successive modifiche) da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa, il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento. La concessionaria deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Tutto il personale dovrà essere munito di certificazione di idoneità fisica all'impiego aggiornato secondo la normativa vigente.

ARTICOLO 11 - CONTROLLI

È facoltà dell'A.C. e delle Scuole effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli (presso la cucina, nel deposito, presso i locali refettorio) per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla concessionaria alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'appalto e al progetto qualità del servizio, presentato dalla Ditta al momento dell'aggiudicazione. I preposti al controllo opereranno secondo ruoli e competenze propri, e verificheranno in particolare il rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, dalla fase dell'approvvigionamento delle derrate sino alla somministrazione e successiva sanificazione.

L'appaltatore è obbligato a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, ai componenti della Commissione Mensa, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti, ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione (bolle di consegna, documenti del manuale HACCP, ecc.). Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

ARTICOLO 12 - TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI EFFETTUATI

I controlli effettuati saranno articolati in:

a) Controllo a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo: - Controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito; - Modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle; - Controllo sul magazzino; - Modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari; - Modalità di lavorazione delle derrate; - Modalità di cottura; - Modalità di distribuzione; - Modalità di pulizia e sanificazione; - Modalità di sgombero dei rifiuti; - Stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione; - Stato igienico-sanitario del personale addetto; - Organizzazione del personale; - Controllo dell'organico; 18 - Distribuzione dei carichi di lavoro; - Professionalità degli addetti; - Controllo delle qualità, delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza); - Modalità di manipolazione; - Controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti; - Controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti; - Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti; - Controllo della presentazione dei piatti; - Controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. e/o dalle Scuole effettueranno prelievi di Campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali, ecc, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ARTICOLO 13 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI "PASTO T E S T"

Al fine di consentire indagini analitiche, l'appaltatore deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare, nonché rappresentare un importante punto di verifica del processo produttivo. Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno, a cura del responsabile dei centri cottura.

Tali campioni andranno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi e sterili, muniti dell'etichetta recante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica", nonché la data del prelievo ed il nome del cuoco responsabile della preparazione

A tale scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare almeno quanto segue:

- Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nei centri cottura;
- Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
- Il campione deve essere mantenuto refrigerato a -18 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto

ARTICOLO 14 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto dovrà prevedere: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane fresco, 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro.

Devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi sviluppato su 6 settimane; i menù prevedono prodotti biologici per i quali l'appaltatore deve presentare la propria proposta. I menù possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, che deve essere inserita nel Progetto Organizzativo-Gestionale può comprendere: carne bovina e avicola, uova, verdura, prodotti lattiero-caseari.

I menù devono comprendere prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG ed equo-solidali.

I menù redatti devono essere prima condivisi con il Committente, poi sottoposti ad eventuale approvazione dell'Autorità competente in materia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il Committente, in modo che le famiglie degli utenti possano disporne almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo.

Il pasto giornaliero dovrà essere preparato secondo le indicazioni qualitative e quantitative dell'ASP competente. Il menù ivi indicato è suscettibile di variazioni.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre essere disponibile a preparare piatti che corrispondano a necessità di singoli, comprovate da idonea documentazione sanitaria (es. celiachia – allergie alimentari), come specificato nei successivi articoli.

Inoltre il menù giornaliero dovrà essere esposto e visibile presso i locali adibiti a refezione della scuola.

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo es. mediante bollitura, cottura a vapore, al forno, frittura). Inoltre le cotture devono essere complete.

ARTICOLO 15 - VARIAZIONI MENU

La data di attivazione del menù primavera/inverno è da concordare con il Committente almeno due settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con anticipo.

I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti.

Contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nelle diete speciali;

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C. a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

Ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime:

Ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza). Nel Progetto Organizzativo-Gestionale dovrà essere inclusa esemplificazione di quanto sopra riportato relativamente ad una sola giornata a scelta nel menù proposto;

In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di formati di pasta e specie ittiche previste;

Nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta

Nel caso di uscite didattiche, anche per un numero parziale di alunni, potrà essere richiesta la sostituzione del pasto con la preparazione di un pranzo "al sacco", preparato in giornata, per ciascun partecipante, costituito in linea di massima da:

- 2 (due) panini imbottiti con salume e/o formaggio;
- 2 (due) frutti;
- 1 (una) tavoletta di cioccolata.
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro

La Ditta aggiudicataria sarà avvisata entro le ore 09:30 del numero di utenti consumatori del giorno, con le stesse modalità di cui al precedente art. 3.

Almeno mensilmente l'appaltatore deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle

diete speciali);

In occasione delle principali festività, l'Organizzazione - con anticipo di almeno una settimana rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;

Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno essere richiesti menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco).

15.1 MENU' PER DIETE SPECIALI

L'appaltatore dovrà garantire - alle medesime condizioni di costo in vigore per la dieta standard - la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sotto evidenziati:

Diete in bianco - direttamente ordinate, senza formale istanza del Comune, al centro di produzione pasti entro le ore 9.00. Tale tipologia di dieta non può essere protratta per più di tre giorni, salvo prescrizione medica. Alle richieste di erogazione di diete in bianco si applica la struttura dei menù allegati al presente capitolato, con le quantità previste dalle relative tabelle dietetiche e sostituzioni.

Diete per motivi di salute - per i bambini che necessitano di diete particolari a causa di disturbi permanenti o transitori, allergie, incompatibilità (sempre e comunque certificate dal medico curante), nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici, elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati con congruo anticipo alla concessionaria, direttamente dalle famiglie o dal Servizio Istruzione del Comune. Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

15.2 DIETE ETICO-RELIGIOSE E VEGETARIANE

L'appaltatore si impegna altresì a garantire la preparazione di pasti o diete speciali compatibili con le scelte religiose o per motivi ideologici (ad esempio vegetariani o vegani). Pertanto ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

1. diete per motivi di salute (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante): previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema presso il concessionario.

La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.

2. diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico all'appaltatore e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta. *La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.*

Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici (ad eccezione che dei soggetti celiaci, diabetici e portatori di altre patologie rare per i quali non è necessario il rinnovo annuale). Si precisa che non si dovranno diffondere le informazioni legati agli utenti sempre in ossequio alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali. L'ordinazione delle diete speciali 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 con coperchio e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. Ogni dieta speciale deve essere quindi "personalizzata" in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione comunale. Nel caso di pasti trasportati devono essere usati vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nome inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

ARTICOLO 16 -CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "prima qualità".

Per "qualità" si intende qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs n. 109/92 e dal D.Lgs. 25-2-2000 n. 68, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste.
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;

- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato. In aggiunta a quanto specificato, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'impiego di prodotti biologici, in osservanza alla Legge n. 488/99 e s.m.i., in misura non inferiore al 30% del totale del costo delle materie prime. A tal proposito la ditta dovrà essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2008 rilasciato da Enti riconosciuti da Accredia, per l'attività di preparazione e trasporto pasti anche con alimenti biologici e relativo attestato di idoneità rilasciato anche esso, da Organismo riconosciuto da Accredia.

Inoltre si dovranno prevedere:

l'impiego di modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, ai ferri (senza bruciature) e l'uso dell'olio di oliva per i fritti.

Il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi.

L'olio sarà, per uso a crudo, extravergine di oliva.

Le consegne di derrate da parte di ditte produttrici e/o fornitrici devono essere effettuate entro le ore 09:00 dei giorni prefissati e alla presenza del personale avente la qualifica di "cuoco". Le materie prime da utilizzare per il confezionamento dei pasti del lunedì devono essere consegnate entro le ore 09:00 dello stesso giorno.

Si dovrà curare inoltre il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella refezione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica, delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.

- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere privi di parassiti animali o vegetali;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Gli ortaggi a bulbo o a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

ARTICOLO 17 - MISURE DI SICUREZZA ALIMENTARE

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire, con riferimento a tutti i prodotti utilizzati nell'esecuzione del servizio (con oneri diretti e indiretti a suo carico esclusivo), il pieno rispetto, per tutte le attività e tutte le fasi del processo di produzione e distribuzione degli alimenti, delle disposizioni di cui al D. Lgs.vo n. 193 del 06.11.2007 e successive modificazioni, dei Regolamenti CE nn. 852, 843, 854 e 882 del 2004, delle Linee Guida generali redatte dalla Commissione Europea sullo sviluppo e l'applicazione delle procedure basate sul sistema HACCP, nonché di tutte le altre disposizioni vigenti in materia di controlli per la sicurezza alimentare.

Il Piano di Autocontrollo dovrà garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, nel rispetto dei principi stabiliti dalla legislazione vigente, e dovrà essere depositato presso gli uffici della ASP di Cosenza- Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola, territorialmente competente e trasmesso alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio.

Dovranno altresì essere trasmessi al Comune i risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo; il Comune si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la ditta è obbligata ad adottare gli opportuni provvedimenti nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

L'Impresa Appaltatrice dovrà applicare rigorosamente e costantemente il piano presentato in tutte le fasi del lavoro (reperimento delle materie prime, stoccaggio delle merci, conservazione, elaborazione dei pasti, trasporto, somministrazione, sanificazione degli ambienti di somministrazione, eliminazione dei rifiuti).

Dovrà inoltre comunicare alla Stazione Appaltante il nome del responsabile dell'autocontrollo e dimostrare che il personale è stato opportunamente formato per applicare le procedure di corretta prassi igienica.

L'Impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza diritto a rimborso alcuno.

ARTICOLO 18 - CONTESTAZIONI

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla concessionaria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La concessionaria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine o, se le controdeduzioni scritte saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 20. L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla concessionaria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; l'appaltatore, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ARTICOLO 19 - OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

L'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente, nell'esecuzione dell'appalto, oltre che alle norme del presente capitolato, alle disposizioni di cui al D. Lgs.vo n. 81/2008 e successive modificazioni, a tutte le disposizioni statali, regionali, locali in materia igienico-sanitaria relative alla produzione, preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare, alle norme del codice civile, ad ogni altra norma vigente attinente all'esecuzione del servizio.

La Ditta dovrà dimostrare in qualsiasi momento, a richiesta della Stazione Appaltante:

- che i locali utilizzati per la preparazione dei pasti possiedono l'autorizzazione sanitaria, esibendone una copia conforme a richiesta dell'appaltante;
- di essere in regola con il D. Lgs.vo n. 193/2007 e con tutte le altre disposizioni vigenti in materia di sicurezza alimentare secondo quanto previsto dall'art. 7 del presente capitolato;
- di essere in regola con la normativa vigente con riferimento all'idoneità ai sensi di legge degli automezzi e contenitori per il trasporto, consegnando all'appaltante i documenti comprovanti le autorizzazioni;
- di rispettare in ogni dettaglio le caratteristiche merceologiche delle materie prime come indicate nelle specifiche tecniche elaborate dalla ASP di Cosenza – Dipartimento Area Prevenzione ex A.S. N.1 PAOLA ed allegate al presente capitolato;
- di attenersi costantemente e minuziosamente alle tabelle dietetiche approvate dalla ASP di Cosenza - Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola, allegate al presente capitolato, o alle relative varianti, autorizzate in ogni caso dal Servizio Igiene ed Alimenti della ASP competente.

ARTICOLO 20 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

ARTICOLO 21- ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Il Comune è obbligato:

- al pagamento del corrispettivo;
- a fornire all'appaltatore i locali e gli arredi di cui i Refettori sono dotati per la distribuzione ed il consumo dei pasti;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali e degli arredi in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che fanno carico a quest'ultima.

ARTICOLO 22 - PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'Appaltatore per l'esecuzione del servizio con cadenza mensile posticipata.

Il corrispettivo mensile verrà determinato applicando il costo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente forniti durante il mese, come risultante dal totale dei buoni mensa utilizzati nel periodo considerato, essendo le quantità previste al precedente art. 3 del presente capitolato meramente indicative e pertanto suscettibili di variazione in più o in meno durante l'esecuzione del servizio. Le competenze dell'Appaltatore saranno, pertanto, rapportate al numero dei pasti effettivamente somministrati e rendicontati dal medesimo mediante i corrispondenti buoni mensa. Dall'importo così determinato verranno dedotte le somme dovute al Comune dall'Appaltatore, a titolo di penale od a qualsiasi altro titolo.

Per il pagamento dei pasti relativo al personale scolastico e docente saranno riconosciuti solo ed esclusivamente il numero dei pasti comunicati mensilmente dal dirigente scolastico per ciascun istituto in cui si svolge il servizio

Al fine di ottenere il pagamento del corrispettivo, l'Appaltatore dovrà consegnare alla Stazione Appaltante le relative fatture, distinte in "pasti alunni" e "pasti insegnanti", ciascuna per l'importo

di propria competenza, ove sarà indicato il corrispettivo pattuito ed evidenziata l'Iva a carico dell'Amministrazione Comunale nella percentuale dovuta per legge. Alle fatture redatte secondo le modalità sopra indicate dovranno essere allegati i buoni pasto utilizzati, il quadro riepilogativo delle prestazioni svolte, nonché la regolarità della posizione dell'Impresa sotto il profilo previdenziale e contributivo. **La suddetta regolarità dovrà essere dimostrata allegando ad ogni fattura:**

- 1. F24 quietanzato relativo al pagamento dei contributi del mese precedente;**
- 2. copie delle buste paga con relativo pagamento tracciabile del mese precedente.**

Eventuali ritardi nei pagamenti da parte della Stazione Appaltante non esonerano comunque in alcun modo la Ditta dall'adempimento degli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto d'appalto.

Con il pagamento del suddetto corrispettivo, l'Impresa si intende compensata di qualsiasi onere necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, senza poter vantare alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

ARTICOLO 23- CONTROLLI

Fatte salve le competenze del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASP di Cosenza – della ASP di Cosenza – Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola di riferimento, il Comune si riserva la più ampia facoltà di effettuare, a mezzo del proprio personale o anche di esperti esterni, qualsiasi controllo, su prodotti, locali, mezzi, attrezzature, impianti, ecc., ritenga opportuno ai fini della verifica del rispetto, da parte dell'Appaltatore, delle norme contenute nel presente capitolato e di tutte le disposizioni di legge vigenti afferenti all'esecuzione del servizio. Potrà essere effettuato, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'Appaltatore sarà tenuto a fornire alla Stazione Appaltante tutta la collaborazione necessaria alle suddette verifiche, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti e la documentazione richiesta.

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", che sarà costituita in accordo tra Ente appaltante e Istituto scolastico, composta da:

- 1 Rappresentante designato dall'Amministrazione Comunale appaltante, con funzioni di convocazione della commissione, verbalizzazione, contatti con la ditta esecutrice dell'appalto, controllo diretto della qualità;
- 1 Rappresentante dei genitori designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dei fruitori e di rilevazione diretta della qualità;
- 1 Rappresentante del personale scolastico designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dell'istituzione scolastica e di rilevazione diretta della qualità.

I membri della "commissione controllo mensa" potranno effettuare i controlli di cui sopra anche individualmente. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che non integrino

propriamente inadempimenti contrattuali e che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Comune indicherà all'Impresa, per iscritto, le modifiche e gli interventi da eseguirsi, che andranno immediatamente effettuati, senza oneri aggiuntivi per l'Ente appaltante. Nel caso in cui si rilevi l'inosservanza, da parte dell'Appaltatore, di alcuno degli obblighi posti a suo carico, si applicheranno le disposizioni di cui al presente capitolato.

SEZIONE III: RAPPORTI CONTRATTUALI

ARTICOLO 24 – STIPULA DEL CONTRATTO

La concessionaria si impegna a stipulare il contratto di appalto sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente. L'appaltatore si impegna a presentarsi per la stipula entro il termine che sarà comunicato dal Comune ed a presentare la documentazione che lo stesso riterrà necessario richiedere. Ove tale termine non venga rispettato, senza giustificati motivi, il Comune può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione e potrà dare inizio alla procedura in danno per le spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente ed eventuale ulteriore danno, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio. In tal caso il servizio potrà essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria o secondariamente ad altra società in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione.

ARTICOLO 25 - CAUZIONE

L'appaltatore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di quanto previsto dal presente Capitolato. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento. Per la disciplina della cauzione definitiva (forma, modalità, contenuto della garanzia, svincolo) si fa riferimento all'art. 103 del D.LGS 50/2016. La cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla concessionaria rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno. Il Comune di Paola ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore; ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori. Il Comune può richiedere alla concessionaria la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

ARTICOLO 26- INADEMPIENZE E PENALI

Stante la giovanissima età degli utenti, ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità, il comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore.

La Ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono

aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, la Stazione Appaltante si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e consegna dei pasti;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo;
- € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo refettorio;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto del numero dei pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate senza immediata reintegrazione;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione e tecnologia di manipolazione;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione;
- € 500,00 inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo presentato al momento della stipula del contratto e in riferimento a quanto dichiarato in sede di gara per quel che riguarda gli esami di laboratorio;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale;
- € 200,00 per ogni approvvigionamento di derrate alimentari da fornitore diverso da quello indicato in sede di gara;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- € 100,00 per ritardo di oltre 10 (dieci) minuti nell'erogazione del servizio di sporzionamento dei pasti;
- € 500,00 per ogni inosservanza o errore nella somministrazione di diete speciali;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle caratteristiche metodologiche e tecniche del processo produttivo, del piano dei trasporti e del modello organizzativo del servizio (personale) indicati in sede di aggiudicazione;
- € 1.000,00 per ogni violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche e dei prodotti biologici IGP e DOP dichiarati in sede di offerta;
- € 500,00 temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;
- € 2.000,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- € 2.000,00 per rinvenimento di parassiti;
- € 2.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate;
- € 2.000,00 rinvenimento di prodotti alimentari scaduti

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante pec.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza e, ove possibile e necessario, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato. La concessionaria dovrà far pervenire scritti difensivi entro 8 gg dalla contestazione.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile. La Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali richieste di risarcimento danni ulteriori eventualmente verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale previste dal codice civile, anche prima della scadenza contrattuale. L'A.C. può procedere poi nei confronti della concessionaria alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, la concessionaria sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall'A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C. Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto sopra previsto dal successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

Il ripetersi di tale contestazione per tre volte nell'arco di tempo della durata del contratto comporta la risoluzione del contratto ai sensi di quanto disposto dall'art. 1456 c.c. Per cumulo di infrazioni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. 25 Sono in ogni caso fatte salve le possibilità, per l'Amministrazione, di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, alla concessionaria per maggiori danni dalla stessa causati mediante inadempimenti, nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti.

Il provvedimento è assunto dal RUP.

ARTICOLO 27 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di gravi inadempienze contrattuali di quanto previsto nel presente Capitolato, il Comune è tenuto a contestare per iscritto le inadempienze stesse assegnando un congruo termine di 15 giorni per la rimozione delle medesime (diffida ad adempiere), entro il quale l'appaltatore dovrà uniformarsi agli standard richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali: la contestazione verrà effettuata a mezzo pec. Trascorso tale termine, qualora l'appaltatore non abbia provveduto a sanarle, e trattandosi di inadempienze gravi che pregiudicano la funzionalità dell'attività stessa (come ad esempio l'arbitraria e ingiustificata interruzione del servizio, o gravi violazioni contrattuali che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori o in caso di non ottemperanza da parte del soggetto gestore al complesso degli impegni assunti che si protrae oltre il termine perentorio assegnato dalla stazione appaltante all'appaltatore per porre fine all'inadempimento), il contratto si intende risolto (art.1454 codice civile).

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. (clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

- a) Sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/16 e s.m.i.;
- b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;

c) Falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.

Costituisce altresì grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento ad insindacabile giudizio del Servizio Pubblica Istruzione, con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 C.C. e relativo diritto al risarcimento del danno, il verificarsi anche di uno dei seguenti casi:

- a) Cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica;
- b) In caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della concessionaria;
- c) Inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nel presente Capitolato;
- d) Ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dal presente Capitolato;
- e) Mancata attuazione del progetto educazione alimentare e rilevazione soddisfazione utente come dichiarato in sede di gara;
- f) Impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo autorizzazioni dell'Amministrazione;
- g) Un episodio accertato di intossicazione o tossificazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) Interruzione non motivata disservizio;
- j) Applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dal presente articolo;
- k) Ulteriore inadempienza della concessionaria dopo la combinazione di numero 6 penalità complessive;
- l) Assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all'art. 13;
- m) Mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste all'art. 13;
- n) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura ritenute di particolare gravità, ivi incluso il mancato rispetto di quanto previsto per la produzione di pasti biologici;
- o) Violazione del divieto di utilizzazione di prodotti contenenti O.G.M.;
- p) Violazioni dell'obbligo previsto dall'art. 13 (mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo)

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto con semplice comunicazione scritta inviata mediante pec, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti, senza che la concessionaria possa reclamare indennizzi di sorta. La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento. Alla concessionaria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Qualsiasi danno provocato al patrimonio dell'Ente in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte della concessionaria. Con la risoluzione del contratto sorgerà, per il Comune, il diritto di affidare a terzi la prestazione (dando priorità ad eventuale società che ha partecipato alla gara per l'affidamento del presente servizio in base alla relativa graduatoria), o la parte rimanente di essa, in danno della concessionaria inadempiente. Alla

concessionaria inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Nel caso di minori spese, nulla sarà corrisposto alla concessionaria inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto. La concessione si intenderà in ogni caso revocata nel caso di fallimento della concessionaria e nelle ipotesi di sottoposizione della stessa alle altre procedure concorsuali derivanti da insolvenza. E' data espressa facoltà al Comune di procedere a verifiche delle attività e degli atti contabili e amministrativi della concessionaria al fine di verificare il perfetto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con la stipula del contratto. La cauzione definitiva copre gli oneri che l'Amministrazione comunale è chiamata a sostenere a causa del mancato o inesatto adempimento della concessionaria. La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, delle penali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto della concessionaria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

ARTICOLO 28 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Ogni eventuale controversia che non possa essere definita direttamente fra la società affidataria e Amministrazione Comunale, sarà deferita alla giurisdizione ordinaria competente, in ipotesi di esito infruttuoso dei procedimenti disciplinati dall'art. 205 del D.Lgs. 50/2016 così come richiamati dal successivo art. 206.

Per le controversie eventuali che dovessero insorgere fra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore è competente il Foro di Paola.

ARTICOLO 29 - FORZA MAGGIORE

Qualora si verificano cause di forza maggiore (quali, a titolo esemplificativo, calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali) non dipendenti in alcun modo dal comportamento colposo dell'Appaltatore o dei suoi dipendenti, che impediscano il normale espletamento del servizio, l'Impresa dovrà darne immediata comunicazione al Comune, il quale potrà adottare le proprie decisioni in merito, cui l'appaltatore dovrà conformarsi. L'Impresa dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato la sospensione o il ritardo, ovvero l'impossibilità di rispettare le tabelle dietetiche. L'Appaltatore dovrà altresì porre in essere ogni iniziativa idonea ed opportuna al fine di procedere, nel minor tempo possibile, alla riattivazione del servizio, nonché fornire, ove possibile, un servizio sostitutivo, anche mediante piatti freddi, la cui composizione verrà concordata con l'Ente appaltante e con l'ASP di Cosenza – Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola. In ogni caso, qualora si verificano improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Impresa dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, nei limiti delle contingenti possibilità.

In caso di gravi eventi che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessun indennizzo sarà dovuto dal Comune all'Impresa.

ARTICOLO 30 – SCIOPERI

In caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria, l'Impresa medesima dovrà darne immediata comunicazione all'Ente appaltante ed in ogni caso con un preavviso di almeno 48 ore, attivandosi, comunque, al fine di ricercare soluzioni alternative per lo svolgimento

del servizio, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione verrà concordata con l'Ente appaltante e con l'ASP di Cosenza – Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. Macro Area Paola .

In caso di sciopero del personale scolastico, l'Impresa verrà preavvisata dalla Direzione scolastica possibilmente 48 ore prima, o, in caso di scioperi non programmati, entro le ore 09:00 del giorno medesimo della fornitura. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità potrà essere applicata ad alcuna delle parti.

ARTICOLO 31 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento al quale potranno essere richieste notizie in merito al servizio oggetto del presente capitolato è l'avvocato Annalisa Apicella Responsabile Settore 6 – tel. 0982. 5800208.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
Avv.to Annalisa Apicella

