COMUNE DI GRICIGNANO DI AVERSA
- Provincia di CASERTA -

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI GRICIGNANO DI AVERSA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 E 2026/2027.
CUP: D59I24000300004
CIG: B14521025C
CPV: 55523100-3

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 PREMESSE

Il servizio di ristorazione disciplinato dal presente capitolato si ispira alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile, nel rispetto:

- Dei principi contenuti nell'art.130 del D.lgs. 36/2023;
- Del Piano d'Azione nazionale per il green public procurement, di cui al decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, aggiornato con decreto 10 aprile 2013;
- Di quanto previsto dall'art. 57 del D.lgs.36/2023, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020;
- Della lotta allo spreco alimentare (legge n.166 del 19 agosto 2016);
- Delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute.

Per l'attività del centro cottura, compresi i magazzini, l'impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni, per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto.
Per tutto quanto non espressamente previsto e citato dal presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice Civile nelle leggi vigenti in materia di appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della Legge e regolamento per l'amministrazione.

ART. 2 OGGETTO DELL' APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo di pasti cucinati in legami fresco-caldi, non sottoposti ad appertizzazione (sterilizzazione), e preparati nella stessa mattinata della distribuzione, in favore degli alunni frequentanti le scuole d'infanzia presenti sul territorio e del personale docente e non docente.
I plessi scolastici a cui è destinato il servizio sono:

1. ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "F. SANTAGATA" SCUOLA D'INFANZIA "G. PASCOLI" - PLESSO VIA AVERSA;
2. ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "F. SANTAGATA" SCUOLA D'INFANZIA "C. LORENZINI" - PLESSO VIA CAMPOTONICO.

L'oggetto dell'appalto consiste nello svolgimento delle seguenti prestazioni, in via indicativa ma non esaustiva:

a. Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate);
b. Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
c. Trasporto dei pasti;
d. Distribuzione dei pasti;
e. Allestimento, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
f. Gestione dei rifiuti;
g. Rilevazione quotidiana delle presenze degli utenti del servizio;
h. Fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio;
i. Ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
j. Eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione del punteggio nell'offerta tecnica.

ART. 3 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata triennale e riguarderà gli anni scolastici anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026 e 2026/2027.

DURATA	IMPORTO DELL'APPALTO Comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso
TRIENNALE	€ 546.805,05	€ 4.519,05

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 4.519,05.

ART. 4 OPZIONI

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata ai sensi dell'articolo 120, comma 11 del D.lgs. 36/2023, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto, per un periodo massimo di 6 mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 5 REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

In forza di quanto previsto dall'art. 29 della legge 25/2022, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi ai sensi di quanto disposto dall'art. 60 del D.lgs. 36/2023.
La revisione sarà consentita:

a. Entro il limite percentuale massimo del 10% rispetto al valore del contratto;
b. Esclusivamente dietro espressa autorizzazione emessa dal RUP, a seguito di procedimento attivato tramite di posta certificata su istanza della parte interessata;
c. L'istanza deve essere corredata di documentazione a comprova della revisione dei prezzi richiesta e presentata improrogabilmente entro il mese di maggio di ciascun anno successivo al primo;
d. Il RUP, entro 30 giorni dalla ricezione dalla pec, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa;
e. Il provvedimento di conclusione del procedimento di revisione dei prezzi viene inviato via pec all'indirizzo indicato nel contratto dall'Aggiudicatario;
f. Il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora ritenesse mancante documentazione necessaria per la sua definizione.

Ulteriori modifiche potranno essere consentite nell'eventualità che normative sopravvenute alla stipula del contratto lo consentissero.
Il procedimento di variazione contrattuale non sarà consentito prima che siano trascorsi 12 mesi dall'avvio dell'esecuzione del contratto.
L'istruttoria sopra descritta deve essere basata su Indici Istat (FOI o altri indici compatibili con la natura contrattuale), prezziari di riferimento e preventivi derivanti da indagini di mercato effettuati dalle parti interessate.

ART. 6 VALORE DEL CONTRATTO

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 637.939,23 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

IMPORTO APPALTO Triennale	PROROGA tecnica dell'art. 120 c. 11 6 mesi	VALORE COMPLESSIVO	REVISIONE PREZZI ai sensi dell'art. 60 (10%)
€ 546.805,05	€ 91.134,18	**€ 637.939,23**	€ 54.680,51

Si assume come valore stimato dell'appalto l'importo del prezzo unitario posto a base di gara moltiplicato per il numero dei pasti previsti sulla base dei dati storici del servizio per l'intera durata del contratto.

Il numero totale dei pasti annuo presunti oggetto di questo contratto è indicativo, variabile in rapporto all'utenza e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta:

PLESSO	Giorni pasti settimana	Numero pasti annuo
ICS Santagata - Plesso "Lorenzini"	5	14758
ICS Santagata - Plesso "Pascoli"	5	15369
TOTALE		30.127

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in **€ 3,00** esclusi costi per la manodopera oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA. Gli oneri per la sicurezza sono stimati pari a 0,05 per singolo pasto.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente remunerati dal Comune alla Ditta tutti i servizi svolti.
Saranno a carico del Comune acqua ed elettricità.
Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti erogati, come rilevati quotidianamente a cura dell'Appaltatore presso le singole scuole. L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche e/o rilevazioni delle presenze in forma autonoma.
Nulla verrà riconosciuto da parte dell'amministrazione comunale per eventuali pasti non corrispondenti alle presenze erroneamente registrate.
La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, sulla base dei dati risultanti all'appaltatore, regolarmente fatturati e riscontrati dagli uffici comunali competenti. Il Comune richiederà, relativamente a ciascun mese di erogazione del servizio, l'emissione di nota di credito o di nuova fattura, sulla base delle verifiche dei pasti effettuati, come da rilevazione, qualora si renda necessaria una rettifica.

ART. 7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge 146/1990 e successive modifiche ed integrazioni.
Al verificarsi di questa evenienza, o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Aggiudicatario dovrà, di norma e quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno 5 giorni e potranno essere concordate con l'amministrazione aggiudicatrice, con almeno 48 ore di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.
In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'amministrazione aggiudicatrice, della quale quest'ultima abbia provveduto a dare notizia all'Aggiudicatario con un preavviso di almeno 48 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Aggiudicatario all'amministrazione aggiudicatrice.
Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia del Comune sia dell'Impresa (es. terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili, pandemia, ecc.) e che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In caso di temporanea interruzione/sospensione del servizio per cause di forza maggiore, l'Aggiudicatario dovrà garantire la fornitura dei pasti da un centro di produzione pasti di emergenza, che effettui una consegna puntuale dei pasti e dia garanzia della qualità degli stessi (es. corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente, ecc.). L'Aggiudicatario dovrà garantire l'idoneità di tale struttura alla produzione del numero medio di pasti richiesti giornalmente, indicando, in sede di presentazione dell'offerta, l'ubicazione del centro di produzione pasti di emergenza, la distanza dal Comune in termini di tempo e l'idoneità alla preparazione del numero di pasti medi richiesti.
In caso di interruzione del servizio senza giusta causa, il Comune si riserva di risolvere il contratto.

ART. 8 CATEGORIE DI UTENTI DEL SERVIZIO

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia di Gricignano di Aversa, nonché dal Personale docente operante presso il plesso scolastico.
La fornitura avverrà per n. 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì.
Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'appaltatore deve provvedere alla ripulitura e risistemazione delle sedie e dei tavoli dei refettori, al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia della cucina e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i servizi igienici di pertinenza, utilizzati dal personale dell'appaltatore.
È richiesta all'appaltatore la somministrazione del pasto presso tutte le Scuole mediante stoviglie riutilizzabili (piatti in ceramica o melamina; bicchieri in vetro o plastica dura lavabile e riutilizzabile, posate in alluminio inox).
E' inoltre richiesto l'appaltatore nei giorni di martedì e giovedì la ripulitura e risistemazione del refettorio per permettere lo svolgimento del secondo turno del servizio di somministrazione del pranzo.
I dati sopra riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e somministrati.
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 riforme scolastiche o di disposizioni provenienti dalle autorità scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.
Eventuali interruzioni del Servizio derivanti da eventi imprevisti o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.
Il numero giornaliero dei pasti da somministrare è comunicato all'appaltatore entro le ore 9.30 da parte del personale ATA delle Scuole.

ART. 9 - ORARIO DI CONSUMAZIONE DEI PASTI

La distribuzione del pasto avverrà alle ore 12:00 dl lunedì al venerdì per entrambi i plessi.
Tali orari potranno subire variazioni qualora subentrassero variazioni al programma concordato con la Dirigenza scolastica o con gli Uffici comunali.

ART. 10 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti dovrà essere effettuata secondo il calendario scolastico comunicato dagli Istituti scolastici, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

ART. 11 CONFIGURAZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura indicato in fase di gara dall'appaltatore.
Il trasporto dei pasti avviene a cura e spese della ditta affidataria del servizio.
L'appaltatore, pena la risoluzione del contratto, sarà vincolato al modello organizzativo dichiarato in sede di gara, fatta salva la necessità di riorganizzazione del servizio in situazione di emergenza.
La Ditta affidataria dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi di un centro cottura, dichiarato in sede di offerta, di cui dovrà detenere la proprietà o la piena disponibilità, contrattualmente sostenibile, per l'intera durata dell'appalto, corredato ed attrezzato, a norma di legge, con canoni, utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico. Il centro di cottura dovrà avere una distanza massima di Gricignano di Aversa pari a km 30.
Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà o già nella sua disponibilità, l'Impresa dovrà attestare in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del DPR n.445/00 l'impegno a dotarsene tempestivamente in caso di aggiudicazione, indicandone l'ubicazione.
La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta, relativamente al centro cottura costituisce condizione di stipulazione del contratto di appalto.
La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
Il Centro di cottura dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

a. Capacità produttiva non inferiore a 200 pasti al giorno;
b. Autorizzazione sanitaria per stoccaggio e produzione di alimenti;
c. Conformità alle disposizioni dettate dal D.Lgs. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno di applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta e di redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti. Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione. I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

ART. 12 PERSONALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice Appalti (D.Lgs. n. 36/2023), garantendo l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore.
Gli operatori dell'impresa appaltatrice dovranno, pena la risoluzione del contratto, essere assunti con contratto di lavoro dipendente ed inquadrati nel rispetto delle vigenti norme in materia.

ART. 13 INSERIMENTI LAVORATIVI

L'aggiudicatario si obbliga a mantenere, dall'inizio dell'appalto, fatta salva la volontà contraria delle persone stesse, gli inserimenti lavorativi in servizio presso le refezioni scolastiche oggetto del presente appalto, con pari inquadramento contrattuale.

ART. 14 GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA

Restano a carico del Comune la gestione dei rapporti con l'utenza per:

1. La determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione;
2. La verifica circa il valore ISEE di appartenenza dell'utente richiedente l'agevolazione tariffaria;
3. Addebito del corrispettivo servizio e solleciti di pagamento.

TITOLO II
NORME PER LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PER LAPREPARAZIONE E TRASPORTO DI PASTI

ART. 15 MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti regole:

a. I magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine;
b. La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in modo tale da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica;
c. Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza;
d. I prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa;
e. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto;
f. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi scaffali;
g. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano la scadenza più vicina al limite di utilizzo posizionando sugli scaffali quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In – First Out);
h. I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente il prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale;
i. Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle;
j. L'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale;
k. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato;
l. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo);
m. Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche;
n. Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate edidentificate.

ART. 16 ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti in materia (D.lgs. 231/2017 – Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Aggiudicatario, al quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

L'Impresa aggiudicataria deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

1. Non congelare le materie prime acquistate fresche;
2. Non congelare il pane;
3. Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime, in modo da garantire semprela freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte e dello yogurt;
4. Evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
5. Non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
6. Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, qualora le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del Capitolato, il Comune richiederà l'immediata sostituzione e l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere con un menu di emergenza, in modo da eseguire comunque il servizio.

ART. 17 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

È vietato l'uso di alimenti contenenti OGM.

L'appaltatore, al fine di contribuire alla sostenibilità ambientale, è tenuto ad approvvigionarsi presso produttori/fornitori locali (entro 25 km dalla sede del presente appalto), per le seguenti tipologie di prodotti:

- Pane fresco;
- Frutta e verdura;
- Latticini e formaggi;
- Carni e salumi.

Ai fini della verifica del rispetto degli obblighi l'aggiudicatario deve presentare idonea documentazione dalla quale risulti la provenienza dei prodotti locali e idonea documentazione dalla quale risultino i nominativi dei produttori/fornitori locali.

ART. 18 GARANZIE DI QUALITÀ

L'Impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ART. 19 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.
Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

ART. 20 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 21 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 22 CONSERVAZIONE PIATTI FREDDI

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e successive modificazioni.

ART.23 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra O° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
2. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
3. La carne trita deve essere macinata in giornata;
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
5. Il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
6. Il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
7. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
8. Le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

9. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvenzione (frittate, cotolette, ecc.);
10. Tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
11. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
12. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

ART. 24 CONDIMENTI

Le paste asciutte da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione devono essere unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.
Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

ART. 25 MODALITÀ DI APPROVAZIONE/VIDIMAZIONE DEL MENÙ

L'appaltatore deve attenersi alle modalità di approvazione/vidimazione dei menù scolastici, secondo le prescrizioni dell'ASL territorialmente competente.
Il gestore della mensa scolastica trasmette alla Comune la proposta di menù scolastico, entro 7 giorni prima la data di avvio del servizio.

ART. 26 CARATTERISTICHE QUALI/QUANTITATIVE DEL MENÙ

I menù devono essere preparati con una rotazione di almeno quattro settimane, in modo da garantire una dieta varia ed incontrare un maggior gradimento ed accettazione da parte dei bambini; i menù devono variare a seconda della stagionalità (autunno/inverno e primavera/estate), in modo da utilizzare verdura e frutta di stagione, dove possibile locali.
Il menù, al fine di promuovere corrette abitudini alimentari, deve prevedere:

a. Primi piatti a base di cereali preparati con ricette diverse, rispettando anche le tradizioni locali ed associate anche a verdure, ortaggi e legumi;
b. Secondi piatti di carne, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi;
c. Contorno di verdure/ortaggi di stagione, garantendo la varietà e la stagionalità;
d. Pane a ridotto contenuto di sale (≤ all'1.7% rispetto alla farina) e non addizionato di grassi;
e. Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti;
f. Frutta fresca di stagione, variandone il più possibile le proposte e prevedendo almeno tre tipologie diverse nell'arco della stessa settimana.

Può essere prevista la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica, in sostituzione degli altri cereali.
Pizza, lasagne, pasta pasticciata, polenta e spezzatino, pizzoccheri, pasta e fagioli sono considerati piatto unico, in quanto fonte di carboidrati e proteine.
Per i condimenti deve essere utilizzato:

1. Olio extra vergine di oliva, sia in cottura sia a crudo;
2. Sale iodato (con moderazione);
3. Brodo vegetale preparato con verdure/preparato per brodo vegetale, senza glutammato monosodico.

ART. 27 COMPOSIZIONE DEI MENÙ

Per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto il pranzo è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o yogurt 125 gr
- acqua.

Il primo e il secondo piatto possono essere sostituiti da un piatto unico, come esemplificato al precedente articolo se rispetta la composizione di carboidrati e di proteine con il necessario apporto proteico.
Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.
L'aggiudicatario si obbliga altresì a fornire le "diete speciali", da intendersi comprese nel prezzo di aggiudicazione.
Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

ART. 28 VARIAZIONE DEI MENÙ

L'Impresa aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali, effettuare una variazione dei menù, nei seguenti casi:

a. Guasto impianto;
b. Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
c. Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
d. Problemi organizzativi dipendenti da fatti imputabili ai fornitori;
e. Esigenze connesse alla riorganizzazione della distribuzione dei pasti in dipendenzadelle misure di prevenzione sanitaria per emergenza epidemiologica.

A tal fine la ditta dovrà sempre avere a disposizione una congrua scorta di generi alimentari a lunga conservazione e di pronto consumo quali, a titolo indicativo, tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione, ecc.

ART. 29 DIETE SPECIALI

In presenza di bambini affetti da problematiche alimentari, quali celiachia, allergie e intolleranze, vengono elaborati menù personalizzati a cura dell'ASL territorialmente competente, sulla base del menù collettivo in vigore presso le singole mense scolastiche. Le diete speciali da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato recante l'indicazione dell'utente destinatario. Le procedure adottate in merito alle diete speciali dovranno essere descritte nel manuale di autocontrollo aziendale. Su richiesta dell'Ente, l'appaltatore dovrà formulare specifiche diete per esigenze etico- religiose, nel rispetto dei criteri nutrizionali del menù settimanale.
L'aggiudicatario è tenuto anche alla predisposizione della dieta in bianco, meglio definita dieta leggera, qualora venga presentata la relativa richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. La dieta leggera di norma può sostituire il menù adottato per brevi periodi (due o tre giorni) e sempre in

occasione di indisposizioni temporanee, correlate a disordini alimentari (enteriti, gastriti). Per la sostituzione dei piatti presenti nel menù sono preferiti primi piatti a base di pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva (EVO), o salsa di pomodoro; secondi a base di carne bianca o pesce cotti al vapore o al forno, verdure lessatecondite con Evo crudo.
Le diete "in bianco" da distribuire in luoghi diversi da quello di preparazione devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o di altro tipo di contenitore termico.

Con riferimento alla celiachia, il personale di cucina dovrà essere formato e seguire la procedura specifica "diete senza glutine" inserita nel manuale di autocontrollo.

TITOLO III
NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI

ART. 30 TRASPORTO DEI PASTI E CONTENITORI

Per il trasporto dei pasti è necessario usare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati. I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametritempo/temperatura.
Le attrezzature per la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge ed una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità. Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

TITOLO IV
NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 31 SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.
In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ART. 32 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici, in stovigliato a non perdere, fornito dalla ditta stessa. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. Esibire il cartellino di riconoscimento;
4. Imbandire i tavoli;
5. Controllare, all'arrivo dei contenitori termici, le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

6. Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. Distribuire le portate secondo le quantità indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
8. Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
9. Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nelcontenitore;
10. Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
11. Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. Utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
13. Distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
14. Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Comune;
15. Mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto, concordando le modalità con il Comune.

Il personale addetto alla preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti dovrà inoltre osservare le ulteriori misure di prevenzione, sicurezza e igiene previste dagli specifici protocolli sanitari e dagli specifici documenti di valutazione dei rischi.

ART. 33 INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'aggiudicatario è tenuto a consegnare alle famiglie il menù settimanale e ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

ART. 34 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 2603/1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLI V
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DILAVORO

ART. 35 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 09/04/2008, n. 81).

La ditta deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D. Lgs. 81/2008, tenendolo a disposizione.

La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Stazione appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico aziendale competente. Ogni qual volta sarà impiegato

nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

ART. 36 REFERENTI DELLA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.
L'aggiudicatario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 37 SOPRALLUOGO

L'operatore economico interessato a partecipare alla presente procedura è tenuto alla visita dei luoghi oltre che a prendere visione di tutti gli elaborati a base di gara. I concorrenti potranno ottemperare all'obbligo di sopralluogo nella modalità e nei tempi che ritiene maggiormente opportuni, ai fini della partecipazione alla presente procedura dovrà compilare e firmare digitalmente l'allegato "Dichiarazione di sopralluogo autonomo" ed allegarlo alla Documentazione Amministrativa.

ART. 38 DUVRI (ART. 26 DEL D. LGS. N. 81/2008)

L'incidenza degli oneri per la sicurezza, determinati sulla base di un'indagine di mercato di realtà circostanti, è paria € 0,05 a pasto.
Le disposizioni in materia di sicurezza sono integrate dal DUVRI che, redatto ai fini dell'affidamento, viene allegato al contratto. La ditta dovrà prendere visione del DUVRI elaborato ai sensi dell'Art. 26 D. Lgs 81/08 dalla stazione appaltante e compilarlo per quanto di propria competenza.

ART. 39 DIVIETI

E' fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 40 IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'Impresa aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
In particolare imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ART. 41 IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della ditta o comunque da essa gestito deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è a carico della ditta.

TITOLO VI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 42 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare controlli presso la cucina e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

ART. 43 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'organismo preposti al controllo è il Servizio preposto del Comune.

ART. 44 RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta tramite PEC.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla ditta per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO VII
ONERI INERENTI AL CONTRATTO

ART. 45 CAUZIONI

CAUZIONE PROVVISORIA

L'Aggiudicatario, al fine di poter partecipare alla procedura di gara, dovrà versare una cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 106 del D.lgs. 36/2023, nella misura del 2% del valore complessivo della procedura.

Il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere effettuato secondo quanto disposto dall'art.106, del D.Lgs. n. 36/2023.

CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 l'Aggiudicatario dovrà versare, per la sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva con le modalità previste dell'art. 106, nella misura del 10% dell'importo del contratto, al netto d'IVA,

ART. 46 ASSICURAZIONI

Si intende, senza riserve o eccezioni, a carico esclusivo dell'Aggiudicatario ogni responsabilità, sia civile sia penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, siano arrecati al Comune, a terzi o a cose di proprietà altrui.

L'Aggiudicatario si impegna ad adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutte le cautele atte a garantire la sicurezza e l'incolumità degli utenti, del proprio personale, di quello comunale, scolastico e di terzi, nonché gli accorgimenti necessari a evitare danni a beni pubblici e privati, nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro, con particolare riferimento al d.lgs. n. 81/2008 smi.

1. La polizza dovrà essere espressamente stipulata (o estesa) con riferimento all'appalto del servizio di ristorazione scolastica e degli altri servizi ristorativi comunali; in caso di estensione di polizza già in essere, l'Appaltatore dovrà produrre un'appendice alla polizza.

2. La polizza dovrà avere una durata almeno pari a quella dell'appalto affidato;
3. La polizza dovrà prevedere per la RCT e per la R.C.O. un massimale unico per sinistro non inferiore ad euro 3.000.000,00, con sotto limite per persona non inferiore ad € 1.000.000,00;
4. La polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti dell'Amministrazione Comunale e i suoi dipendenti, fatti salvi i casi di dolo.

L'esistenza, validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituiscono condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, l'esistenza delle coperture assicurative di cui trattasi, il contratto si intenderà risolto di diritto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

L'Appaltatore è tenuto a segnalare al Comune tutti gli eventi dannosi a persone e/o cose verificatisi in dipendenza o in occasione dell'esecuzione del contratto.

Eventuali scoperti e franchigie rimarranno a carico dell'Appaltatore. Le citate polizze, che dovranno coprire l'intero periodo del servizio, dovranno essere presentate debitamente quietanzate al Comune prima della stipula del contratto.

Il contratto assicurativo dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché di qualsiasi altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa (es. ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici).

La polizza dovrà prevedere, infine, la copertura per danni alle cose in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa. L'Appaltatore, in ogni caso, manterrà indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto od indiretto, che possa comunque e a chiunque derivare in relazione ai servizi.

ART. 47 CESSIONE DEL CREDITO

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 120, c. 12 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 48 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente Capitolato si intendono interamente a carico dell'Aggiudicatario. L'amministrazione aggiudicatrice resta sollevata da qualsiasi onere.

Sono inoltre a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto, come bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto.

ART. 49 AUTORIZZAZIONI

L'Aggiudicatario deve richiedere e ottenere, prima di iniziare l'esecuzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, anche sanitarie, nulla osta e benestare rilasciati dalla autorità preposta alla vigilanza sulle norme di sicurezza, che dovranno essere sempre aggiornati in conseguenza di eventuali sopravvenienze normative.

ART. 50 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, e smi, fra cui quello di utilizzare per tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane, dedicati anche in via non esclusiva, e quello di utilizzare quale strumento di pagamento il bonifico bancario o postale o altro mezzo di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. L'Impresa riconosce al Comune la facoltà di risolvere in ogni momento il contratto tutti d'accordo qualora venisse accertato il mancato rispetto dell'obbligo di effettuare tutte le transazioni relative all'esecuzione del servizio attraverso l'utilizzo dei conti correnti dedicati accesi presso le banche o la società Poste Italiane, così come previsto dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010. Ai sensi dell'articolo 125, comma 1, del d.lgs. 36/2023, è prevista la corresponsione, in favore dell'appaltatore, di un'anticipazione del prezzo, pari al 20% (per cento) dell'importo relativo alla prima annualità, da erogare dopo la sottoscrizione del contratto ed entro 15 giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione, da parte dell'appaltatore, di apposita garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa, alle seguenti condizioni:

a) Importo garantito pari all'anticipazione, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione;

b) L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in proporzione al progressivo recupero dell'anticipazione da parte della stazione appaltante;

c) La garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del d.lgs. 385/1993, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'art. 106 del d.lgs. 385/1993. L'appaltatore decade dall'anticipazione, con l'obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede secondo i tempi contrattuali, per ritardi a lui imputabili. In tale caso, sulle somme restituite, spettano alla stazione appaltante anche gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

TITOLO VIII
PENALI

ART. 51 PENALI

L'Appaltatore è civilmente e penalmente responsabile dei danni causati a persone e/o cose nello svolgimento della propria attività. In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato il Comune farà pervenire per iscritto via pec all'Impresa eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 48 ore dalla data di ricezione della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà esser comminata una semplice ammonizione.

L'Impresa è tenuta al pagamento delle seguenti penalità, variabili a seconda della gravità della violazione, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

a. Euro 150,00 per ogni caso di pasto consegnato incompleto;
b. Euro 250,00:
   - per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto;
   - per ogni caso di mancato rispetto non giustificato dell'orario di inizio del pasto;
   - per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
   - per l'esecuzione di menu non corrispondenti a quelli concordati con il Comune senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
   - per ogni mancato rispetto delle percentuali bio delle derrate;
   - per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifichepreviste per il servizio;
   - per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedirela preparazione e/o distribuzione di pasti;
   - in caso di ritardo o mancata sostituzione di arredi e/o attrezzature.
c. Euro 350,00:
   - per ogni mancato rispetto delle caratteristiche minime delle derrate;
   - per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature e/o delle norme igienico- sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e/o dei pasti e le modalità operativedello svolgimento del servizio;
   - per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi a quanto riportato nel capitolato e nell'offerta tecnica;
   - per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
   - per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale;
   - per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancataattuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
   - per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista;
   - per ogni caso di mancato rispetto del piano di manutenzione con la frequenza previstanell'offerta tecnica;
   - per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal Capitolato specifico;
   - qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioniper il pasto test.

Euro 500,00:

- per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;

- per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nelle derrate alimentari e nei pasti distribuiti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni rilevamento di non conformità relativamente agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle attrezzature;
- per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneonelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di gara;
- per inosservanza del progetto, proposto in sede di gara, relativo all'assorbimento del personale per clausola sociale;
- per utilizzo di personale non professionalmente idoneo;
- per ogni altra violazione degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato, dal capitolato specifico e di quanto indicato dall'Aggiudicatario nell'offerta di qualità, che andrà a costituire obbligo contrattuale.

In caso di mancata esecuzione del servizio, il Comune si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo all'Aggiudicatario, nei confronti del quale verrà applicata anche una penale di euro 1.000,00.
Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata all'Impresa per la medesima inadempienza, anche se commessa in relazione ad un diverso punto di distribuzione ovvero con riguardo al servizio reso ad una diversa tipologia di utenza, potrà essere di importo doppio, la terza potrà essere di importo triplo e così via.
Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Il totale delle penali annue non potrà comunque superare il 10% del totale del contratto. L'importo della penale sarà trattenuto dal Comune sull'importo totale delle fatture da liquidare. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sullacauzione.
Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

TITOLO IX
CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 52 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E TERMINE ESSENZIALE

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo precedente, è facoltà del Comune risolvere il contratto stipulato con l'Aggiudicatario, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte del responsabile unico del procedimento, tramite pec, nelle seguenti ipotesi di grave inadempimento:

a. Mancato espletamento del servizio o mancata attivazione dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di gara entro i termini stabiliti;
b. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
c. Interruzione del servizio senza giusta causa;
d. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;

e. Inosservanza reiterata di disposizioni di legge, regolamenti e obblighi previsti dal presente Capitolato;
f. Cessione del contratto o subappalto, totale o parziale, dei servizi, senza preventiva autorizzazione del Comune;
g. Frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
h. Mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
i. Casi di grave o reiterata intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Aggiudicatario;
j. Avvenuta applicazione di almeno tre penali nell'arco di un semestre;
k. Mancato reintegro della cauzione nei casi di incameramento della stessa nei tempi indicati dal presente Capitolato;
l. Destinazione dei locali e delle attrezzature comunali ad uso diverso da quello stabilito nel contratto;
m. Mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro giudizialmente e definitivamente accertato;
n. Condanna definitiva per reati di evasione fiscale o frode;
o. Cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
p. Applicazione di penali annue in misura superiore al 10% del totale del contratto.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo e da quello precedente, l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione, che viene incamerata dal Comune senza necessità di diffide o formalità di sorta. All'Aggiudicatario spetterà unicamente il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o dei danni e/o maggiori oneri che il committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione. A tal fine, il responsabile unico del procedimento, nel comunicare all'appaltatore, tramite PEC, la risoluzione del contratto, dispone, con preavviso di almeno 20 giorni, che il Direttore dell'esecuzione curi la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite, l'inventario di beni, macchinari, attrezzature e stoviglie impiegati nell'appalto, e la relativa presa in consegna.
Nel caso l'Aggiudicatario non si prestasse alla redazione del verbale di riconsegna, vi provvederà il Comune, a mezzo di un proprio tecnico, assistito da due testimoni di sua scelta. Il verbale, così redatto, sarà notificato all'Aggiudicatario: le somme per la riparazione dei guasti agli immobili e agli impianti e per le attrezzature mancanti, valutate dal verbale di riconsegna, s'intendono accettate se non contestate entro il termine di venti giorni dal ricevimento del verbale. Le somme a debito dell'Aggiudicatario devono essere versate alla cassa comunale entro venti giorni: in caso d'inadempimento il Comune si rivarrà sulla cauzione.
La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio. In seguito alla risoluzione del contratto, il committente potrà procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive, seguendo l'ordine della graduatoria.
Per quanto non previsto da questo articolo e dal precedente, si applicheranno le disposizioni di cui all'art 122 del D. Lgs. n. 36/2023 e di cui agli articoli dal 1453 al 1462 del Codice civile. Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per grave inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.
Allo scadere di detto termine, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 53 RECESSO DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art 123 d.lgs. 36/2023 e s.m.i. è sempre facoltà dell'ente recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino a conclusione del servizio, nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio stesso. Il recesso è esercitato mediante apposita formale comunicazione, con preavviso non inferiore a venti giorni.

ART. 54 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Aggiudicatario rifiuti di stipulare il contratto, lo stesso non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dal Comune.

ART. 55 SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - CESSIONEDELL'AZIENDA

L'eventuale subappalto sarà disciplinato ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.
Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime. È fatto divieto di subappalto a cascata.

TITOLO X

NORME FINALI

ART. 56 FORMA E COSTI DEL CONTRATTO

La stipula del contratto avrà luogo secondo quanto previsto dall'art. 18 del D.Lgs. 36/2023. Sono a carico dell'impresa affidataria tutte le spese, tasse e imposte, comprese quelle di bollo e di registro, nessuna esclusa, presenti e future, inerenti e conseguenti al presente capitolato e al successivo contratto, che sarà stipulato presso la sede del comune in forma pubblica amministrativa. L'impresa affidataria dovrà trasmettere al comune prima della sottoscrizionedel contratto:

a) Cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto;
b) Copia polizza assicurativa RCT;
c) Copie polizza assicurativa RCO;

La documentazione sopra riportata dovrà essere prodotta prima dell'inizio del servizio.

ART. 57 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per quanto concerne il trattamento dei dati personali effettuato dall'affidatario nello svolgimento del servizio, questi assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'affidatario è tenuto a mettere in atto tutto quanto prescritto dal d.lgs. 196/2003, così come aggiornato da ultimo, con le modifiche apportate dal D.L. 8 ottobre 2021, n. 139, convertito, con modificazioni, dalla L. 3 dicembre 2021, n. 205 e dal D.L. 30 settembre 2021, n. 132, convertito, con modificazioni, dalla L. 23 novembre 2021, n. 178, oltre che dai provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali e dai codici deontologici e dal Regolamento dell'Unione Europea n. 679 del 27/04/2016 GDPR (General Data Protection Regulation). Dovrà, inoltre, osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti. In caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata dall'affidatario al Comune. I dati potranno essere trattati dall'affidatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato d'appalto, ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali con particolare riferimento al Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati). In caso di inosservanza degli obblighi di

riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune. Per tutto quanto concerne la presente procedura, il titolare del trattamento dei dati è il Comune di riferimento.

Ai sensi dell'articolo 13 del Reg. UE n. 679/2016, si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi. Il conferimento dei dati è obbligatorio e si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara. La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione. I dati forniti verranno trattati esclusivamente da parte del Comune appaltante ai fini dell'espletamento della presente procedura di gara e conservati sino al termine del periodo di affidamento del servizio. I soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; le Amministrazioni pubbliche direttamente interessate alla gestione del contratto o presso le quali devono essere effettuati i necessari controlli; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90 e del d.lgs. n. 33/2013. In qualsiasi momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del Reg. UE n. 679/2016.

ART. 58 RISERVATEZZA

L'Impresa ha l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Committente per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Committente. L'Impresa è inoltre tenuta a non pubblicare articoli e/o fotografie relativi ai luoghi in cui dovrà svolgersi la prestazione, salvo esplicito benestare del Committente. Tale impegno si estende anche agli eventuali subappaltatori.

ART. 59 CONTROVERSIE

In caso di controversie tra Comune e Aggiudicatario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'Appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dellosvolgimento del servizio.
In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il Tribunale competente per materia e territorio. Fino alla soluzione della controversia, l'Appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

È esclusa ogni forma di arbitrato.

ART. 60 DISPOSIZIONI FINALI

L'Aggiudicatario si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà effettuare i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.
L'amministrazione aggiudicatrice notificherà all'Aggiudicatario tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazione alla situazione iniziale.
L'Aggiudicatario è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene e disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

ART. 61 FORO COMPETENTE

È esclusa la clausola arbitrale. Per la definizione delle controversie le parti, ai sensi dell'art. 20 del Codice di Procedura Civile, il Tribunale di riferimento è quello competente per materia e territorio.

ART. 62 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda alle disposizioni del codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 63 STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI GRICIGNANO DI AVERSA

La struttura organizzativa del Comune a cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è l'Area Socio Assistenziale e Pubblica Istruzione.
Il RUP del contratto è la dott.ssa Di Foggia Assunta, Responsabile di Area.

IL R.U.P. (Responsabile Unico del Procedimento)
Dott.ssa Assunta Di Foggia

Firmato digitalmente da

Assunta Di Foggia

CN = Assunta Di Foggia
C = IT