



COMUNE DI SAN PANCRAZIO SALENTINO

(Provincia di Brindisi)

SETTORE Servizi Socio - Educativi

CAPITOLATO SPECIALE

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018 - 2020 DEL COMUNE DI SAN
PANCRAZIO SALENTINO**

Art. 1 – Oggetto dell’appalto e tipologia dei Servizi

Il presente capitolato ha per oggetto l’affidamento e la gestione dei seguenti servizi:

REFEZIONE SCOLASTICA

Il Servizio comprende la fornitura delle derrate alimentari in legame freddo-crudo, la preparazione e la cottura dei cibi (utilizzando il centro cottura di proprietà della ditta aggiudicataria del servizio, la veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti agli alunni, insegnanti e personale ausiliario avente diritto delle scuole dell’infanzia, sezione primavera, primarie e secondarie di primo grado (per le sole classi a tempo pieno) statali del Comune di San Pancrazio Salentino. Il Servizio comprende anche la pulizia e il riassetto dei locali di refezione delle scuole e dei locali accessori; il lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili attrezzature connesse con l’erogazione del servizio.

Art. 2 – Organizzazione dei servizi

2.1 REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio di refezione dovrà essere erogato nel periodo presumibile **da ottobre a maggio di ciascun anno scolastico.**

I pasti dovranno essere prodotti e confezionati presso il Centro Cottura della ditta appaltatrice del servizio (per il quale la ditta appaltatrice dovrà dimostrare di averne la disponibilità per tutta la durata dell’appalto e dovrà dotarsi di Autorizzazione Sanitaria o DIA sanitaria intestate alla medesima Ditta), che dovrà essere localizzato ad una distanza tale da garantire che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal Centro di Cottura e l’arrivo dello stesso presso i plessi scolastici interessati al servizio, non sia superiore a **30 (trenta) minuti.**

La gestione del Servizio dovrà essere organizzata per fornire in termini quantitativi e qualitativi quanto indicato nelle tabelle di menù e dietetiche sia in versione invernale sia in versione estiva.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata, dal lunedì al venerdì, indicativamente nell’arco orario dalle ore 12,00 alle ore 13,00, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

Il numero presunto giornaliero dei pasti da fornire riviene dagli alunni frequentanti le scuole dell’infanzia, sezione primavera, primarie e secondarie di primo grado di tempo pieno, statali, ubicate e funzionanti nel Comune di San Pancrazio Salentino e relativo personale scolastico e ausiliario avente diritto.

Il totale presunto dei pasti per il periodo di erogazione del servizio ammonta a n. 90.000.

Il numero dei pasti da fornirsi giornalmente è da ritenersi indicativo e potrà subire delle variazioni in più o in meno dovute alla presenza degli utenti.

La consumazione dei pasti per tutti gli utenti delle scuole su descritte, deve avvenire nei refettori ivi esistenti nelle scuole. Di conseguenza, dovrà essere effettuato il trasporto, a cura e spese della ditta

appaltatrice, in idonei contenitori termici del tipo "multiporzione", che ne conservino inalterata la temperatura e le proprietà organolettiche.

Tutti i recipienti forniti dalla ditta appaltatrice dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del Servizio Igienico Sanitario.

I mezzi utilizzati per il trasporto sono messi a disposizione dall'appaltatore e dotati di autorizzazione ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80.

MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a maggio). La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.

I menù della scuola dell'infanzia, della sezione primavera, della scuola primaria e secondaria di primo grado sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti la Ditta dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista. Le quantità da somministrare sono quelle previste dal Menù approvato dall'Asl.

I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nelle Tabelle merceologiche approvate dall'Asl – Dipartimento di Prevenzione.

Il menù deve comprendere: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta fresca, acqua minerale naturale (250 ml per ogni bambino).

In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, da parte del competente Servizio Asl, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti. Potrà invece essere richiesto all'Appaltatore di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente. Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza.

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

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

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

L'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. La ditta concessionaria dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione al Comune. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta concessionaria.

Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia) il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.

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

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di propilene e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermitici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento adeguata.

Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito dall'appalto. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Per gli alimenti la ditta dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dal Comune, salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti.

La preparazione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria della gara, ed avvalendosi di tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla legge vigente. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, in conformità all'allegata tabella merceologica e menù settimanale approvato dal competente Servizio dell'A.S.L. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. Per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione; per le preparazioni da consumarsi fredde dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C; le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate.

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nella tabella dietetica approvata dall'ASL di competenza, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie, con assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla preparazione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine, in relazione ai requisiti del personale a ciò preposto.

Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dal D. Lgs. 155/97.

La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P. di cui all'art. 3, comma 2 del citato decreto.

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'A.S.L.

PIANO DEI TRASPORTI

La Ditta dovrà organizzare un adeguato piano di trasporto dei pasti, tale da garantire l'uso di automezzi a proprio carico adeguati a tale trasporto, ed assicurando il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto. Tale piano dovrà essere trasmesso al Comune e all'ASL competente. I contenitori termici a carico della Ditta utilizzati, dovranno rispettare la vigente normativa relativa al trasporto di prodotti alimentari ai sensi del D.P.R. 327/80.

MEZZI DI TRASPORTO – CONTENITORI TERMICI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere segnalati all'ente appaltante all'inizio del servizio di appalto e dovranno possedere i requisiti igienico – sanitari previsti dalla Legge per tutta la durata del contratto. Tali mezzi inoltre dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. E' fatto obbligo di provvedere a carico della Ditta alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi contaminazione per gli alimenti trasportati. Per il trasporto dei pasti e delle derrate la Ditta dovrà utilizzare contenitori isothermici ai sensi del D.P.R. 327/80. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge. Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.

GRAMMATURE – QUALITA' DEI PASTI – AUTOCONTROLLO

Per i piatti previsti dal menù devono essere rispettate le grammature e le caratteristiche tecniche minime degli alimenti di cui alla documentazione approvata dall'Asl e allegata agli atti di gara.

Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, la Ditta dovrà dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed al loro corretto trasporto, conservazione e distribuzione.

La Ditta dovrà comunicare, al Comune ed alla competente Azienda Sanitaria i sistemi di autocontrollo adottati trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D.Lgs. 193/2007. La Ditta stessa dovrà inoltre inviare al Comune ed alla competente ASL, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo.

Il Comune di San Pancrazio Salentino non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, corretto trasporto, conservazione, distribuzione e relativi controlli. Per eventuali disapplicazioni del D. Lgs. 193/2007 e s.m.i., il Comune riterrà responsabile la Ditta appaltatrice.

PULIZIA E MATERIALE

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'accurata sistemazione e pulizia dei locali agli ambienti, dopo i pasti. I materiali di consumo e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia devono essere fornite dalla Ditta appaltatrice.

I rifiuti solidi urbani provenienti da mensa e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e trasferiti in apposite aree all'uopo indicate dal Comune. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. (Art. 19 del "Disciplinare" punto A5).

Art. 3 – Personale

Per lo svolgimento dei servizi di cui al precedente art. 3 e per assicurare l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto, in caso di aggiudicazione, la Ditta dovrà impiegare personale

adeguato, idoneo e fornito di tutte le istruzioni e materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà dotarsi in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.).

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nell'allegato DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze) sottoscritto in sede di gara.

La Ditta dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali e applicherà nei confronti del personale le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore e agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore nel tempo e nella località in cui vengono prestati i servizi. La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La violazione alla normativa contrattuale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nei Servizi, formalmente accertata, consente all'Ente appaltante di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino a regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione il Comune procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Per come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, essendo il presente appalto ad alta intensità di manodopera, l'impresa aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi, dovrà, utilizzare prioritariamente il personale dipendente della precedente impresa affidataria, dedito ai servizi di che trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e della promozione della stabilità occupazionale applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 81/2015 per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Pertanto, per la corretta valutazione dell'appalto si fornisce, in allegato agli atti di gara, elenco del personale, con indicazione di mansioni, livello, monte ore, tipo di contratto, scatto di anzianità.

La Ditta aggiudicataria prima dell'avvio dei Servizi dovrà individuare e comunicare il nominativo di un proprio incaricato con funzioni di responsabile/coordinatore unico, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, con relativo recapito telefonico, indirizzo e-mail di riferimento e dovrà garantire un costante rapporto con il competente ufficio Comunale per tutte le necessità ed esigenze che dovessero presentarsi in fase di esecuzione dell'Appalto. Inoltre annualmente e prima della data prevista per l'attivazione dei Servizi, dovrà essere trasmesso l'elenco del personale impiegato e relativa organizzazione con esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni, legate ai Servizi da svolgere.

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficienza dei Servizi oggetto di appalto.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di produrre al Comune copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale. Tuttavia, il Comune si riserva la facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

La Ditta appaltatrice solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

La Ditta appaltatrice risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto sia per i rapporti con l'utenza; risponde pure per danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento dei Servizi, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo dovesse essere mossa.

La Ditta appaltatrice, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.

Art.4 – Responsabilità – Polizze Assicurative

E' posta a carico della ditta appaltatrice ogni piena e diretta responsabilità gestionale dei Servizi affidati, liberando a pari titolo il Comune ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, del disciplinare e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. La Ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni, infortuni od altro che dovessero accadere alle persone, siano esse utenti, dipendenti dell'aggiudicatario o terzi, ed alle cose tutte durante lo svolgimento o in conseguenza dei servizi, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune. Conseguentemente, la ditta appaltatrice esonera il Comune da qualsiasi azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro il medesimo essere intentata.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del fornitore.

A garanzia di quanto sopra la Ditta stipula, presso una primaria Compagnia, idonea/e polizza/e assicurativa/e a copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave e ulteriore polizza per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione dei Servizi.

Le polizze dovranno contenere espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei Servizi.

Copia delle polizze assicurative dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del formale contratto che, in assenza di tali documenti, non potrà essere stipulato.

Art. 5 – Oneri a carico dell'Appaltatore

Oltre a quanto prescritto nel presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice e compresi nel prezzo offerto i seguenti oneri:

1. la disponibilità, per gli anni scolastici 2018 - 2020, del centro di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura. Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui richiesti e quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;
2. eventuali canoni di locazione relativi ai locali di stoccaggio e cottura e alle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tali locali di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;
3. il corretto funzionamento del centro o dei centri di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
4. approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
5. fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici: a tale proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di: carrelli per la distribuzione e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione: piatti, bicchieri e posate monouso, in materiale robusto, tale da non piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa; mestoli vari, tovaglette e tovaglioli di carta, vassoi, caraffe in plastica resistente, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto, sale).

La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

6. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
7. fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
8. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
9. il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole indicate all'art. 1 dovranno essere effettuati con congruo anticipo rispetto agli orari di consumazione dei pasti previsti, indicativamente, come segue:
 - scuole dell'infanzia: ore 12.00
 - scuola primaria: ore 12.30
 - scuola primaria di secondo grado ore 13:00

Si precisa che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e, per tale trasporto, la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo. Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice da parte del Comune.

10. accurata pulizia e predisposizione delle attrezzature "prima" e "dopo" di ogni refezione (tavoli, sedie, carrelli presenti nei locali adibiti a mense scolastiche);
11. somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato, in modo tale da garantire la qualità del servizio): in particolare per la scuola dell'infanzia deve essere garantito un numero di personale tale da provvedere allo sbucciamento della frutta e a tagliare la carne in pezzi piccoli;
12. manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense;
13. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate; tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese della ditta aggiudicataria secondo le indicazioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. La fornitura dei sacchetti porta rifiuti (secco ed umido) e dei relativi contenitori (secco ed umido), saranno a carico della ditta aggiudicataria;
14. l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
15. osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
16. prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti, corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
17. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
18. prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria, dovrà presentare il **piano di autocontrollo** secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
19. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del **manuale di rintracciabilità** in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
20. la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;

21. pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia. Eventuali interessi di mora saranno a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Prima dell'avvio dei Servizi la ditta dovrà dimostrare di essere in regola con il D. Lgs. 81/2008 ed in particolare:

- a)- aver nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi;
- b)- aver effettuato la valutazione dei rischi relativi ai servizi oggetto dell'appalto e, se del caso, sentito il Responsabile del Procedimento, modificare Documento di valutazione dei rischi allegato al presente bando (DUVRI);
- c)- attuare le misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Art. 6 - Gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di San Pancrazio Salentino è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà utilizzare esclusivamente il sistema School E-Suite™, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Ente Appaltante, facendosi anche carico dei canoni di manutenzione e di hosting pari ad € 2.130,00 oltre Iva 22% di aggiornamento software, e di assistenza telefonica e web (Art. 19 del "Disciplinare" punto A8).

Il pagamento per l'attivazione del su indicato sistema, pari ad € 400,00 e del canone annuo pare ad € 520,00 oltre Iva 22% (totale € 1.122,40) è stato anticipato dall'Ente (determina dir. n. 871 del 05/10/2017) e lo stesso sarà rimborsato, entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto, dall'Impresa Aggiudicataria.

Il software permetterà:

- ✓ la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- ✓ prenotazione ed addebito dei pasti attraverso prenotazione con **Spazioscuola**;
- ✓ gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web based utilizzato in modalità asp e sito presso un data center certificato;
- ✓ pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili in un punto di ricarica situato sul territorio comunale;
- ✓ modulo web genitori accessibile a norma di legge;
- ✓ sms di notifica del credito in esaurimento e di comunicazione di sollecito.

Art. 6.1 - Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

Attraverso l'App "Spazioscuola" i genitori per i propri figli, e la scuola per il personale scolastico, potrà prenotare/disdire il pasto.

Il software invia i dati nell'applicativo rendendoli disponibili per il cento cottura per la produzione dei pasti e la loro distribuzione e per il Comune di San Pancrazio Salentino interessato a monitorare l'andamento delle prenotazioni.

Art. 6.2 - Pagamento dei pasti

Il sistema per il pagamento permette di ricaricare il conto pasti, con un importo libero, presso un esercente convenzionato dall' Amministrazione Comunale in cui è possibile effettuare la ricarica. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

Art. 6.3 – Oneri dell'Ente appaltante

Compete all' Amministrazione Comunale:

- ✓ la raccolta delle iscrizioni al servizio;
- ✓ la definizione delle tariffe secondo proprie modalità e l' **incasso** delle rette stesse;
- ✓ l'invio delle lettere di sollecito;
- ✓ la messa al ruolo degli utenti insolventi.

Art. 6.4 – Oneri dell'impresa aggiudicataria

Compete all' I.A.:

- ✓ la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- ✓ il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- ✓ la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- ✓ il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Si precisa che l'I.A. dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione delle fatture.
- ✓ l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo; dovrà inoltre essere dotato di una casella di posta elettronica;
- ✓ formazione del personale impiegato all'utilizzo del sistema. A tal proposito si precisa che è da prevedersi almeno una giornata di formazione e addestramento a cura della società fornitrice del Sistema;
- ✓ fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto;

Poiché la gestione informatizzata da parte dell'I.A. comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che l' Amministrazione Comunale non dispone di facoltà decisionale alle strutture ed al personale dell'I.A., in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'I.A. verrà designata Titolare di trattamento correlato, in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

In virtù di tale designazione, l'I.A. sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art 7 – Corrispettivo del contratto - liquidazione fatture

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, e verifica presso Equitalia secondo le disposizioni di legge, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione,

altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La Ditta aggiudicataria dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio sulla scorta del prezzo pasto aggiudicato. Nelle fatture dovrà indicare: il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola e distinti tra alunni e insegnanti.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

Art. 8 - Adeguamento dei prezzi

Ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs 163/2006, decorso il primo anno di prestazione del servizio, il prezzo dello stesso sarà adeguato, negli anni successivi, alla variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato dall'ISTAT riferita al mese di luglio dell'anno precedente.

Art. 9 – Organismi preposti al controllo e tipologia dei controlli.

Gli Organismi preposti al controllo sono gli Organi Istituzionali, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, i competenti Servizi dell'Asl, il Comitato Mensa (che sarà istituito a breve), eventuali altri Organismi a ciò preposti.

I controlli, saranno effettuati senza preavviso alcuno circa l'osservanza di quanto stabilito dal presente capitolato, mediante ispezioni.

Saranno effettuati controlli al fine di verificare la regolarità delle posizioni lavorative degli addetti ai Servizi. Controlli igienici, attraverso l'ASL saranno effettuati sul personale impiegato nei Servizi, sulla qualità dei pasti e prodotti utilizzati.

Art.10 – Divieto di subappalto

L'esecuzione dei Servizi è direttamente affidata all'appaltatore, il quale non potrà a sua volta, cederli, nemmeno in parte, ad altra impresa, pena l'immediata risoluzione del contratto e incameramento della garanzia definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

Art. 11 - Inadempienze e penali

Nell'esecuzione dei Servizi oggetto di appalto, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti i Servizi stessi.

Qualora nell'esecuzione dei servizi si verifichi inosservanza e/o inadempimento dell'Impresa agli obblighi e/o condizioni del presente capitolato, è facoltà dell'amministrazione appaltante di applicare a carico dell'appaltatore, previa contestazione per iscritto, penali secondo la gravità dei casi. La misura delle penali sarà stabilita dall'amministrazione appaltante a suo insindacabile giudizio, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 3.000,00.

Il Responsabile del Procedimento renderà tempestivamente edotta la Ditta appaltatrice dell'applicazione di eventuali penalità e dei motivi che le hanno determinate, invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro termine perentorio.

L'importo delle penalità sarà trattenuto all'atto della liquidazione delle rate mensili, oppure rivalendosi sulla cauzione definitiva, il cui ammontare dovrà essere immediatamente reintegrato.

Nel caso di gravi e persistenti inadempimenti nella gestione dei servizi, secondo quanto dispone l'art. 1662 del c.c., accertato che l'esecuzione non prosegue secondo le condizioni stabilite nelle modalità di gestione e dell'offerta come presentate dalla ditta aggiudicataria secondo le linee guida del capitolato, l'Amministrazione aggiudicatrice può fissare un congruo tempo entro il quale l'aggiudicatario deve uniformarsi alle condizioni indicate, trascorso inutilmente il quale, essa ha facoltà di risolvere " ipso facto e de iure" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo lettera raccomandata o invio di pec con la quale dichiara di avvalersi della clausola di cui all'art. 1456 del c.c. incamerando tutta o parte della cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni, che devono essere risarciti.

L'Amministrazione appaltante, inoltre, avrà la più ampia facoltà di revocare in tutto o in parte l'affidamento dei servizi, senza che l'aggiudicatario possa nulla pretendere o eccepire a qualsiasi titolo, nei seguenti casi:

1. per rilevanti motivi di pubblico interesse;

2. per gravi motivi di ordine pubblico.

L'aggiudicatario, qualora non adempia agli obblighi assunti, è soggetto a tutte le ulteriori conseguenze, sia penali che civili previste dalla normativa vigente.

Art. 12 - Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, di bollo, diritti di rogito e di registrazione nessuna eccettuata od esclusa saranno a carico della Ditta aggiudicataria, ivi comprese quelle relative alla pubblicazione degli atti di gara e all'esito della stessa.

Art. 13 – Disposizioni finali

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di San Pancrazio Salentino e la ditta appaltatrice sarà competente il Foro di Lecce.

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria e al personale della stessa impiegato nei Servizi, di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento dell'attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme contenute nel D.Lgs. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali).

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice civile e alle vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.