



CITTÀ DI TELESE TERME

Provincia di Benevento

www.comune.teleseterme.bn.it

Terme (BN)

segreteria@comune.teleseterme.bn.it

PEC: comune.teleseterme.segreteria@pec.cstsannio.it

Tel. 0824/974134

Viale Minieri,146 – 82037 Telese

C.F. / P.I. 000 438 20 620

Ufficio Segreteria

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - RISERVATA ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B AI SENSI DELL'ART. 5 L. 381/1991 E DELL'ART112 DEL D.LGS. 50/2016

CIG: 8861654438

Anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

PARTE PRIMA: CAPITOLATO D'ONERI

Art. 1 – STAZIONE APPALTANTE

Comune di Telese Terme, Viale Minieri, n. 146- 82037 Telese Terme (BN)- Telefono: 0824/974111,

E-mail: segreteria@comune.teleseterme.bn.it – Sito Internet: www.comune.teleseterme.bn.it

Art. 2 – PRINCIPI GENERALI

- Art. 42 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616, dispone che le funzioni amministrative relative alla materia "assistenza scolastica" concernono tutte le strutture, i servizi e le attività destinate a facilitare mediante erogazioni e provvidenze in denaro o mediante servizi individuali o collettivi, a favore degli alunni di istituzioni scolastiche pubbliche o private, anche se adulti, l'assolvimento dell'obbligo scolastico, nonché, per gli studenti capaci e meritevoli ancorché privi di mezzi, la prosecuzione degli studi;

- Art. 45 del medesimo D.P.R. dispone che le funzioni amministrative indicate nel precedente art. 42, tra cui rientra anche il servizio di refezione scolastica, sono attribuite ai Comuni che le svolgono secondo le modalità previste dalla legge regionale;
- L.R. n. 4/2005, garantisce tra l'altro il servizio di refezione scolastica per i bambini del Micronido e gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado;

Art. 3 – OGGETTO E DESCRIZIONE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni iscritti al micronido, alla scuola dell'infanzia Statale, alle classi a tempo pieno della scuola Primaria e alle classi a Tempo Prolungato della Scuola Secondaria di primo grado, siti nel Comune di Telese Terme, in conformità a quanto previsto dal presente capitolato e dagli altri documenti di gara, nonché dal progetto/offerta presentato dalla ditta aggiudicataria.

Per la gestione del servizio di refezione l'impresa utilizzerà i locali del Centro Cottura di proprietà comunale sito all'interno della scuola dell'infanzia statale di Via Giovanni XXIII Papa. I locali sono concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, così come tutte le attrezzature e gli arredi di proprietà comunale in esso presenti.

Art. 4 – DURATA E VALORE DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di tre anni scolastici e decorre dalla data di consegna del servizio fino al termine dell'anno scolastico 2023/2024 .

L'Amministrazione si riserva di sospendere il servizio o risolvere il contratto al termine di ciascuna delle annualità scolastiche, per intervenuta indisponibilità finanziaria dell'ente, senza che la ditta abbia nulla a pretendere a qualsiasi titolo.

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento è pari ad € 191.040,00 (incluso di oneri di fornitura, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione pasti e tutte le prestazioni da capitolato) oltre IVA per il periodo considerato.

Il valore presunto dell'affidamento è dato dal numero dei pasti stimati per il periodo individuato moltiplicato per il prezzo unitario di un pasto pari a € 4,04 comprensivo degli oneri di sicurezza, oltre IVA.

Il quantitativo dei pasti annui è determinato sulla base delle presenze degli alunni rilevate e del numero dei pasti effettivamente forniti.

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale e tutti gli oneri inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'affidamento, anche qualora non espressamente previsti dal presente capitolato, necessari

all'esecuzione del servizio.

Si precisa che saranno pagati soltanto i pasti effettivamente forniti e distribuiti, come risultanti dalle rilevazioni giornaliere delle presenze registrate con il programma Telemoney. L'appalto è finanziato con propri fondi di bilancio e con le contribuzioni a carico delle famiglie.

Art. 5 – REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi offerti rimarranno fissi e invariabili per tutta la durata dell'appalto.

Art. 6 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

Il corrispettivo è pari all'importo di aggiudicazione indicato nel presente capitolato speciale. La fatturazione dovrà avvenire con cadenza mensile. Al termine di ogni mese l'impresa è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura elettronica sulla base del numero dei pasti erogati, che dovranno corrispondere ai prospetti delle presenze distinti per classe e per tipologie di utenza.

Ogni fattura deve indicare analiticamente il numero dei pasti erogati, suddivisi fra pasti per alunni, per pasti insegnanti e per personale ATA per ciascuna scuola che fruisce del servizio. Le fatture dovranno essere inviate al Comune di Telese Terme in formato elettronico. Entro 30 giorni dalla data di recepimento delle fatture da parte dell'Ufficio si provvederà al loro controllo, liquidazione e relativo pagamento. Eventuali segnalazioni e contestazioni in merito all'irregolarità del servizio sospenderanno il termine suddetto. Il pagamento è in ogni caso subordinato alla verifica della regolarità contributiva dell'impresa mediante acquisizione del DURC.

La stazione appaltante potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei suddetti corrispettivi o, in subordine, a mezzo incameramento della cauzione definitiva con immediato reintegro della medesima cauzione da parte dell'impresa, per eventuali danni, penali, rimborsi, ecc.

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio

2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

Gli operatori economici devono possedere, **pena l'esclusione dalla gara**, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

Art. 7- UTENZE

La stazione appaltante si impegna a provvedere alla fornitura di acqua, energia elettrica e gas per i locali del Centro cottura e refettori.

Art. 8 - _REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi o stipulato contratto di lavoro in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

Gli operatori economici devono possedere, **pena l'esclusione dalla gara**, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

Art. 9 - REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

Art. 10 - REQUISITI DI IDONEITÀ

10.1 Requisiti del concorrente

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

b) (Solo per le società Cooperative): iscrizione all'Albo delle società cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive ai sensi del D.M. del 23/06/2004 per le Cooperative sociali, iscrizioni all'albo regionale delle cooperative sociali ai sensi della legge 381/1991;

c) (Per i soli consorzi di cooperative): essere regolarmente iscritte nello schedario generale della cooperazione.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito di cui al punto a) la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di Pubbliche Amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

10.2 PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I requisiti di idoneità devono essere posseduti da:

- a. Ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorzianti o GEIE;
- b. Ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

10.3 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I **requisiti di idoneità** devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

Art. 11 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale minimo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari (2018-2019-2020) complessivamente pari a 1 volta l'importo a base di gara, ovvero Euro 191.040,00

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante. Di regola, la capacità economica e finanziaria dell'operatore economico può essere provata mediante una o più delle seguenti referenze:

- a) idonee dichiarazioni bancarie o, se del caso, comprovata copertura assicurativa contro i rischi professionali;
- b) presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio, qualora la pubblicazione del bilancio sia obbligatoria in base alla legislazione del paese di stabilimento dell'operatore economico;
- c) una dichiarazione concernente il fatturato globale e, se del caso, il fatturato del settore di attività

oggetto dell'appalto, al massimo per gli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili

11.1 PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

Il requisito relativo al fatturato globale complessivo deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria. Il requisito in oggetto deve essere posseduto dalla mandataria - capogruppo nella misura minima del 60% mentre il restante 40% deve essere posseduto dalla o dalle mandanti, ognuno delle quali deve possederne almeno il 20% fermo restando che il raggruppamento nel suo complesso dovrà possederlo per almeno il 100.

Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

I requisiti di capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo.
- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

Art.12 - REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio precedente la pubblicazione del presente bando:

- a) Aver regolarmente eseguito, negli ultimi tre anni (36 mesi) antecedenti alla data di pubblicazione del presente bando almeno un servizio con un numero di pasti annuale non inferiore a 12.000, nei confronti di Pubbliche Amministrazioni. In caso di RTI o consorzio ordinario il requisito dovrà essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.
- b) Possesso di un piano di autocontrollo HACCP;
- c) Autorizzazione sanitaria per le attività di cottura pasti, confezionamento pasti e trasporto pasti;

- d) Dichiarazione di svolgere il servizio con personale alle proprie dipendenze di provata capacità professionale e numericamente adeguato alle esigenze del servizio. In particolare dovrà dichiarare che tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, dei pasti dovrà essere in possesso di apposito libretto rilasciato dall'ASL ed in corso di validità.

12.1 PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

N.B.: nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice.

La mandataria di un raggruppamento temporaneo di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato globale deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria; il fatturato specifico eventualmente richiesto anche per le prestazioni secondarie dovrà essere dimostrato dalle mandanti

esecutrici o da quest'ultime unitamente alla mandataria. Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito relativo alla capacità tecnico-professionale deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

12.2 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I requisiti di capacità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo.
- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

12.3 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Art. 13 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La presente procedura aperta verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione giudicatrice appositamente nominata dal Responsabile della Stazione Appaltante e sarà costituita da un numero dispari di commissari, pari a tre membri effettivi e due supplenti, scelti tra coloro che avranno fatto pervenire la loro manifestazione di interesse sulla piattaforma ASMECOMM dove sarà espletata la procedura di gara.

13.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché da una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto sul prezzo a base d'asta pari a €4,04 per pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

- fino ad un massimo di 70 punti per la parte tecnico-qualitativa;
- fino ad un massimo di 30 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria secondo un ordine decrescente.

La Commissione giudicatrice procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle

offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

13.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA: PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 70 PUNTI

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

OFFERTA TECNICA				
Punteggio massimo 70 punti				
N.	CRITERIO	SUB-CRITERIO	Punteggio	
1	Specializzazione	1.1 Esperienza nella preparazione ed erogazione dei pasti per mense scolastiche	Max 10	
		Da 2 a 3 anni		punti 2
		Da 4 a 6 anni		punti 6
		+ 6 anni	punti 10	
2	Fornitura e qualità delle materie prime	2.1 Presenza di due o più fornitori del territorio	Max 10	
		Da 2 a 3 fornitori		punti 3
		Da 4 a 10 fornitori		punti 7
		2.2 Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: IGP, DOC, DOP; Alimenti a Km 0; Alimenti Biologici	Max 10	
		Relazione dettagliata sull'utilizzo dei prodotti biologici		
		a) con percentuale dei prodotti biologici I.G.P. D.O.C. e D.O.P. dal 30% al 40%	punti 5	

Ai sensi dell'art. 95 co. 8 del Codice, è prevista una soglia minima di **sbarramento pari a 50/70 complessivo**. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Art. 14 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi è attribuito un coefficiente discrezionale, variabile da zero ad uno, da parte di ciascun commissario, sulla base dei livelli di valutazione indicati nella seguente tabella.

<i>Giudizio</i>	<i>Esempio di valori</i>	<i>Criterio di giudizio della proposta /del miglioramento</i>
Eccellente	1,0	è ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori
Ottimo	0,8	aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative
Buono	0,6	aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
Discreto	0,4	aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio
Modesto	0,2	appena percepibile o appena sufficiente
Assente/irrilevante	0,0	nessuna proposta o miglioramento irrilevante

Art. 15 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

È attribuito all'**offerta economica** un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:

Formula con interpolazione lineare

$$C_i = Ra/R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

R_a= ribasso percentuale dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

Rmax = *ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.*

Art. 16 - METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: *aggregativo compensatore.*

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = *punteggio concorrente i;*

C_{ai} = *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;*

C_{bi} = *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;*

.....
C_{ni} = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*

P_a = *peso criterio di valutazione a;*

P_b = *peso criterio di valutazione b;*

.....
P_n = *peso criterio di valutazione n.*

Non è prevista la riparametrazione del punteggio.

Art. 17 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AFFIDATARIA

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicataria:

- Le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- Ogni spesa inerente il personale dipendente dedicato alle prestazioni di cui al presente Capitolato;
- Tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- L'assunzione del rischio completo e incondizionato della gestione;
- La disponibilità di un centro di cottura alternativo a non più di 10 Km di distanza dal centro di cottura, messo a disposizione dell'Ente.

Art. 18_- OBBLIGHI E RESPONSABILITA DELL' IMPRESA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- Garantire la presenza di un Direttore Tecnico responsabile dell'organizzazione del servizio, con provata esperienza in servizi di refezione scolastica che sarà deputato a sovrintendere al servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, l'ASL, la Commissione Mensa e le autorità scolastiche;
- Stipulare polizze assicurative RCT relative alla gestione del servizio e alla somministrazione degli alimenti non inferiore a € 500.000,00. L'impresa solleva il Comune di Telese Terme da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.
- Presentare una cauzione definitiva fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, da trasmettere su richiesta della stazione appaltante ed avente validità per tutta la durata del contratto.

Art. 19 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese a carico dell'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza.

Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro 1 ora di preavviso, a sua cura e spese, l'Ufficio Scuola comunale e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

Art. 20_- SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le modalità di prestazioni previste dalla legge stessa, dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della Legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Qualora l'impresa agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sè imputabili, verrà applicata una penale di € 500,00 per ciascun giorno di mancata prestazione.

Art. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - AVVALIMENTO

I soggetti affidatari dei contratti di cui al Codice dei contratti eseguono in proprio le opere o i lavori, i servizi, le forniture compresi nel contratto. A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d), il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

E' fatto divieto all'Impresa di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione.

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'articolo 45, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario e tecnico, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine, si applica l'art. 89 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Art. 22 - SUBAPPALTO- DIVIETO

Ai sensi dell'art. 49 della Legge 29 luglio 2021, n. 108 la stazione appaltante, nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30 del Codice, tenuto conto della natura e della complessità del servizio, **dispone l'obbligo di esecuzione ad opera dell'aggiudicatario.**

Art. 23 - PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. Standard merceologici.

€ 200,00

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle.

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità.

€ 200,00

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo refettorio.

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo refettorio.

Mancata consegna di diete speciali personalizzate.

Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.

Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

3. Mancato rispetto del menu senza preventiva comunicazione.

€ 300,00

Mancato rispetto del menu previsto (primo e secondo piatto)

€ 150,00

Mancato rispetto del menu previsto (contorno e frutta)

Per ogni altra violazione del menù

€ 500,00

4. Igienico-sanitari.

Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici.

Rinvenimento di parassiti.

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura o presso i refettori.

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (refettori).

€ 500,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.

5. Tempistiche

€ 250,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto. € 250,00

6. Personale.

€ 300,00

Mancato rispetto delle norme di cui all'art 27.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 giornaliere, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata dall'Ufficio Scuola all'Impresa, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 gg. dalla data di ricevimento della contestazione.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione definitiva che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo. L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti alla stazione appaltante per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 24 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a. Violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio;

- b. Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio;
- c. Quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale;
- d. Quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto;
- e. Uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari;
- f. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g. Disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante;
- h. Interruzione non motivata di servizio;
- i. Violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza;
- j. Ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto, con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera A/R o PEC. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

Art. 25 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI CAUZIONALI

L'affidatario è tenuto a presentare una cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, da presentare su richiesta della stazione appaltante, con le stesse modalità ed avente validità per tutta la durata del contratto.

Detta cauzione verrà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni. A tal fine la stazione appaltante, fatti salvi i diritti che la legge assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e

per i danni che dovesse subire per inadempienza agli obblighi contrattuali dell'impresa affidataria.

La cauzione definitiva, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del committente, tutte le spese inerenti il contratto, nessuna eccettuata o esclusa, nonché quelle di bollo, di copia, di registrazione e i diritti di segreteria e di rogito.

Per quanto non previsto si rinvia alle disposizioni di legge e regolamentari in vigore.

Art. 26 - CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D. lgs. 50/2016)

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 di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del Decreto legislativo 15 giugno 2015 n.81.

Art. 27 - PERSONALE

Tutti i servizi oggetto del presente appalto dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente dell'impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante.

L'impresa deve avvalersi di un Direttore Tecnico del Servizio in possesso dei requisiti di cui al presente Capitolato e previsti dalla legge.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di

lavorazione loro inerenti.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Art. 28 - ORGANICO ADDETTI

L'impresa deve individuare e comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Direttore Tecnico e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello quello dichiarato in fase di offerta e comunque nel rispetto del rapporto minimo tra addetti alla distribuzione e utenti di 1 a 40.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio per ciascun anno scolastico, l'impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in proposito.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1 a 40.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Art. 29 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate per iscritto alla stazione appaltante.

Art. 30 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Art. 31 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla stazione appaltante;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
- Mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

La stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 32 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

L'impresa deve garantire la formazione e l'addestramento del personale, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla stazione appaltante.

Art. 33 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla stazione appaltante. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nome e il cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

Art. 34 – IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca e pantaloni, guanti monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 35 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'impresa è responsabile inoltre del rispetto e applicazione delle normative per la prevenzione dalla diffusione del contagio da COVID- 19 attualmente vigenti e di tutte quelle

che entreranno in vigore nel corso dell'appalto.

Art. 36 – ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA AGGIUDICAZIONE

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa e le relative spese, comprensive dell'imposta di registro dovuta in misura fissa, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario. Per la cauzione definitiva: l'aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale o nelle diverse percentuali secondo le prescrizioni dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii. Detta cauzione deve essere costituita alternativamente nelle stesse forme previste per la cauzione provvisoria, dovrà prevedere espressamente a pena di esclusione la rinuncia alla preventiva escussione, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e il pagamento entro 15 gg. dalla richiesta scritta dell'Ente garantito. In particolare la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal prestatore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto resta espressamente inteso che l'Amministrazione ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e quindi sulla fideiussione per l'applicazione di penali. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento. Per il Piano delle misure per la sicurezza fisica e la salute dei lavoratori: almeno quindici giorni prima della sottoscrizione del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà presentare altresì il "Piano delle misure adottato per la sicurezza fisica e la salute dei lavoratori".

Art. 37 – ATTIVITA' DI CONTROLLO

- a. La Stazione Appaltante si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, controlli qualitativi e quantitativi al fine di verificare che il servizio venga effettuato nei modi e nei tempi stabiliti dal presente Capitolato e secondo le disposizioni di legge in materia. È facoltà della stazione Appaltante richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio. La ditta aggiudicataria è tenuta ad esibire tutti gli atti e i documenti di cui la Stazione Appaltante faccia richiesta e a fornire tutte le informazioni che siano pertinenti ai servizi svolti.
- b. Qualora detti controlli dovessero evidenziare situazioni di carenza o mancanze che potessero influire negativamente sul servizio, La Stazione Appaltante si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Art. 38 - CONVENZIONI CONSIP

1. A sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6.7.2012, n. 95 convertito in legge 7.8.2012, n. 135, il presente appalto e il relativo contratto si intendono sottoposti a condizione risolutiva nel caso di disponibilità di convenzioni Consip Spa per il servizio oggetto del presente capitolato.
2. Il presente appalto e il relativo contratto si intendono sottoposti a condizione risolutiva nel caso di disponibilità di convenzioni stipulate dalla Centrale Unica di Committenza della Regione Campania per il servizio oggetto del presente capitolato
3. La stazione appaltante, nel caso di cui al periodo precedente, ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione all'aggiudicataria con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip Spa, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della legge 23.12.1999, n. 488, successivamente alla stipula del contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'aggiudicatario non acconsenta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui al citato articolo 26 della legge n. 488 del 1999.

Art. 39 - CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie tra Amministrazione comunale ed impresa aggiudicataria in ordine all'interpretazione e 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 dello svolgimento dell'appalto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Benevento. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 40 - PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO

In caso di fallimento dell'Appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento si individuerà un diverso appaltatore.

Art. 41 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento UE 679/2016, in riferimento al presente capitolato si informa che:

- il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Telese Terme; le finalità e le modalità di trattamento dei dati forniti e/o richiesti sono dedite esclusivamente all'instaurazione dell'appalto stesso;
- le suddette attività di trattamento potranno essere svolte presso sedi ed uffici del Titolare; l'eventuale rifiuto da parte della ditta di fornire dati richiesti, comporterà l'esclusione dalla procedura;
- i soggetti e/o le categorie di soggetti che potranno venire a conoscenza di alcuni dei dati inerenti le proposte presentate sono:
 - a. il personale dell'Ente titolare del procedimento;
 - b. i soggetti che partecipano alla procedura di affidamento;
 - c. ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990 e ss.mm.ii. I soggetti cui si riferiscono i dati personali forniti e/o richiesti hanno il diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento oppure la rettifica, ai sensi degli articoli 13 e ss del Regolamento UE 679/2016; in virtù del medesimo articolo si ha il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

PARTE SECONDA – CAPITOLATO TECNICO

Art. 42 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio prevede:

- ✓ L'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- ✓ L'utilizzo di prodotti tipici DOP e IGP, privilegiando quelli tipici stagionali di questo territorio e limitrofi, utilizzando la filiera a kilometro "0" quando possibile e, comunque, nel raggio di max. 50 km;
- ✓ La preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura di proprietà comunale;

- ✓ Il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multirazione, presso i refettori di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa mediante scodellamento così come disposto con Circolare del Centro Regionale CRIPAT - Area Ristorazione collettiva;
- ✓ L'allestimento dei tavoli dei refettori (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli 30 X 30 cm. e tovaglie o tovagliette 30 X 40 cm del tipo "a perdere");
- ✓ Il servizio al tavolo e distribuzione dei pasti, sminuzzamento carne, pulitura, sbucciatura e porzionamento frutta;
- ✓ Lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, la pulizia delle attrezzature presenti nei refettori, nonché lo smaltimento dei rifiuti del centro cottura e dei refettori in modo conforme alla raccolta differenziata in corso;
- ✓ Lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali della cucina, rigovernatura stoviglie;
- ✓ La fornitura, l'integrazione, la sostituzione in caso di rottura o danneggiamento, di pentole, stoviglie, utensileria di cucina e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- ✓ La fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti e di tutto il materiale a perdere necessario per una corretta esecuzione del servizio (tovaglie, tovagliette, ecc.);
- ✓ L'utilizzo di prodotti per la pulizia del tipo ecocompatibile;
- ✓ Raccolta differenziata e avvio allo smaltimento dei rifiuti del centro cottura e dei refettori;
- ✓ La fornitura di diete speciali personalizzate o "in bianco";
- ✓ La fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- ✓ La fornitura di menu etnici da una a tre volte l'anno previo accordo con l'Amministrazione, se richiesti dalle famiglie;
- ✓ La fornitura e consegna, a richiesta, di pasti per attività extrascolastiche organizzate o patrocinate dal comune (campi estivi, raduni ecc.) al medesimo prezzo unitario;
- ✓ L'impresa, a proprie cure e spese, dovrà notificare alla competente autorità sanitaria l'inizio dell'attività in campo alimentare (preparazione, trasporto e somministrazione pasti mensa scolastica) soggetta a registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CEE 852/2001;
- ✓ La manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi presso i refettori e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza; la manutenzione ordinaria e la

sostituzione, in caso di rotture o inadeguatezza presso il Centro cottura delle attrezzature, delle parti edili interne, degli impianti elettrici e idraulici ordinari a partire dal punto di consegna, degli infissi interni ed esterni, degli impianti antincendio in dotazione alla cucina, nel rispetto di quanto indicato dal presente capitolato;

- ✓ Fornitura e gestione sistema di registrazione delle domande attraverso la piattaforma telematica di Telemoney;

Nel servizio devono essere altresì comprese le seguenti attività connesse al servizio di mensa scolastica, che devono essere svolte a cura e spese della Ditta appaltatrice:

- ✓ verifica delle presenze in base ai pasti prenotati con il sistema Telemoney;
- ✓ predisposizione di una pagina dedicata alla mensa scolastica di Telese Terme sui social network attraverso la quale le famiglie possano seguire e visualizzare le pietanze preparate e possano comunicare con gli addetti ai lavori;
- ✓ in occasione delle festività natalizie e pasquali, provvedere all'acquisto di dolci tipici da donare ai bambini delle scuole dell'Infanzia per conto dell'Amministrazione Comunale.

Art. 43 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL' UTENZA

L'utenza è composta da alunni del micronido, delle scuole dell'infanzia e della Scuola Primaria e Secondaria di I° Grado e dal personale insegnante e ATA addetto alla refezione.

Il numero giornaliero presunto dei pasti è di 200 (duecento).

Tale dato ha valore ai soli fini dell'accettazione dell'affidamento e non costituisce obbligo per la stazione appaltante.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzione dei pasti senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

La soppressione temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa scolastica, per sospensione dell'attività scolastica o per causa di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta. Analogamente, in caso di attivazione del servizio mensa per nuovi plessi, la Ditta appaltatrice dovrà fornire il servizio alle stesse condizioni di cui al presente Capitolato.

Art. 44 - MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi, dei serramenti e degli infissi del centro cottura concesso in uso gratuito è totalmente a carico dell'impresa ed è compresa nel servizio di fornitura pasti.

L'impresa dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 5 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti.

Per l'espletamento del servizio il Comune concede i locali del Centro cottura nello stato di fatto in cui si trovano e declina la propria responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze, anche parziali, che le strutture manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui la Ditta acquisisce la concessione d'uso.

L'impresa dovrà ottemperare a quanto disposto dalle Normative vigenti in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché per la gestione delle situazioni di emergenza.

Qualora, per mutate prescrizioni normative o per il rispetto di quelle esistenti o per necessità legate all'espletamento del servizio, si rendesse necessario modificare, adeguare, ampliare, realizzare nuovi impianti tecnologici, strutture, arredi, attrezzature, ecc..., l'impresa provvederà a proprie cura e spese, previa autorizzazione e secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale del centro cottura:

- pulizia scarichi, griglie di raccolta delle acque di lavorazione della cucina;
- sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua, vapore e gas;
- pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.);
- riparazione ordinaria di tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie del centro (es. lavapiatti, lavatrici, lavapentole);
- interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e la sostituzione dei circuiti del freddo. Gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con la stazione appaltante modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna del servizio, fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie, ivi compreso l'utilizzo di centri cottura alternativi, purché dotati delle prescritte certificazioni sanitarie.

Sarà cura dell'impresa mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in

qualunque momento sarà oggetto di controllo da parte della Stazione Appaltante. Quest'ultima si riserva, inoltre, il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso all'impresa.

Art. 45 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Contestualmente all'inizio del contratto, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle derrate alimentari e delle bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi e nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc.

La stazione appaltante richiede l'utilizzo, di norma, di frutta e verdura fresca e di stagione e l'utilizzo di prodotti tipici DOP e DOC privilegiando quelli tipici stagionali di questo territorio e limitrofi, utilizzando la filiera a kilometro "0" quando possibile e, comunque, nel raggio di max 50 km.

Per tutte le produzioni alimentari l'impresa deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento C.E. n. 178 del 28 gennaio 2002.

Gli alimenti utilizzati dovranno essere privi di O.G.M. (Organismi geneticamente modificati). A tal fine la Ditta dovrà verificare che dall'etichettatura degli alimenti non risultino percentuali di O.G.M. o, in mancanza di etichettatura, dovrà acquisire dai fornitori apposita dichiarazione in merito.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari utilizzate devono essere esclusivamente quelle indicate nel presente capitolato.

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

- Precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe,

- parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
 - Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
 - Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
 - Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
 - Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto;
 - Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine;
 - L'impresa deve acquisire dai fornitori idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche al fine di renderle disponibili alla stazione appaltante;
 - L'impresa dovrà fornire le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto;
 - Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi conservate in apposita area;
 - Ogni cambiamento del prodotto alimentare deve essere immediatamente comunicato all'Ufficio Scuola della Stazione Appaltante.

Art. 46 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, qualità e quantità, a quelli indicati nell'allegato al presente capitolato, ove sono riportate le griglie dei menu e devono rispettare le tabelle dietetiche di cui all'allegato.

La produzione dei pasti deve avvenire lo stesso giorno del consumo.

Si precisa che il suddetto menù è stato approvato dalla competente ASL e potrà subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta che gestisce il servizio, in conseguenza di osservazioni dell'ASL a seguito di proposte degli organismi scolastici, della Commissione mensa o della ditta stessa.

Art. 47- VARIAZIONE DEI MENU'

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza preventiva comunicazione scritta alla stazione appaltante, debitamente motivata.

Le variazioni al menù potranno essere apportate soltanto dalla stazione appaltante e previo parere favorevole dei competenti uffici ASL. Le variazioni sono ammesse soltanto in caso di:

- Valutazione del gradimento da parte dell'utenza;
- Particolari e motivate circostanze segnalate dalla Commissione Mensa;

L'impresa, in via temporanea ed esclusivamente nei casi sotto indicati, può effettuare una variazione di menù senza specifica autorizzazione della stazione appaltante, ma comunque previa comunicazione alla stessa, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime;
- In caso di sciopero;
- Per cause di forza maggiore (intendendosi tali qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza).

Di tali variazioni dovrà comunque essere inviata comunicazione scritta alla stazione appaltante entro e non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti. L'impresa provvederà anche ad informare la Scuola. L'impresa dovrà provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

Art. 48 - STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto è di norma costituito da:

- Primo piatto;
- Secondo piatto;
- Contorno;
- Pane;
- Frutta;
- Acqua.

Art. 49 - DIETE SPECIALI

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà

rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato. In caso di celiachia, il menù personalizzato sarà quello fornito dal competente ufficio ASL.

Le diete speciali devono essere contenute in separati contenitori isotermici e devono recare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy. Anche per tali pasti deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

La stazione appaltante comunicherà all'impresa le diete speciali richieste e certificate.

L'impresa dovrà garantire di avere personale adeguatamente formato per la preparazione di diete speciali.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

Art. 50 – DIETA IN BIANCO

L'impresa si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta tramite la piattaforma telematica Telemoney.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, contenute in distinti contenitori isotermici.

Art. 51 – PRANZO AL SACCO PER GITE

L'impresa dovrà produrre su richiesta della stazione appaltante il cestino freddo ("pranzo al sacco"), da distribuire alle classi richiedenti.

Tali cestini potranno essere richiesti in occasione di uscite programmate, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dalla Stazione Appaltante con una settimana di anticipo.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti (Regolamento CE n. 1935/2004).

Composizione del pranzo:

- Bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio con riferimento alle grammature di cui alle allegate tabelle dietetiche (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata

singolarmente);

- Succo di frutta 200 ml;
- Tovagliolo di carta;

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione. Il pranzo al sacco sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni. Il servizio è limitato alle classi che fruiscono del servizio di mensa scolastica, salvo diversi accordi gestiti direttamente tra le autorità scolastiche e l'impresa.

Art. 52- DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (C.d. "Pacchetto Igiene": Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99); L'impresa ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo (HACCP). Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante.

All'inizio del servizio deve essere consegnata alla stazione appaltante copia delle schede dei prodotti di pulizia utilizzati.

In particolare l'impresa deve garantire:

- a. Le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- b. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- c. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- d. E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- e. Nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- f. Tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;
- g. Tutto il personale deve indossare camice e cuffia che contenga completamente la capigliatura;
- h. Dispositivi di protezione individuale, ove prescritti, e misure igienico- sanitarie per contrastare la diffusione del virus da Covid- 19.

Art. 53 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I depositi, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti, da consumarsi caldi, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura compresa tra + 60 e + 65° C.

E' vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Art. 54- 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. 55- PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 56 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

La ditta appaltatrice deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) e dovrà altresì depositare presso il Comune copia del Piano di autocontrollo.

Nell'approntamento del servizio, la ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- Evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- Non ricongelare le materie prime congelate;
- Non congelare le materie prime acquistate fresche; non congelare il pane;
- Effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- Non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- Mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- Mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;
- Le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- Usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- La pasta asciutta, nelle scuole dell'infanzia, deve essere cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di questa età;
- Il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- Le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- Il purè deve essere cremoso;
- La verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- Utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- Nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;
- Non effettuare la precottura della pasta;
- Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti;

- Curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- Utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- Preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti, dadi, concentrati;
- Aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche e vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
- Preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche);
- Non sottoporre a frittura nessuna preparazione prevista dal menù allegato: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;
- Non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- Non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;
- Tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di 30 minuti;
- Confezionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronorm in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo;
- Non assaggiare le vivande servendosi delle mani, ma utilizzare gli appositi utensili monouso;
- Non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- Lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, tra una lavorazione e l'altra, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito. Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:
- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a+ 4 °C);
- Pelatura di patate e carote (segue conservazione a+ 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- Cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e

riparato);

- Cottura di carni arrosto, bolliti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4 °C in contenitori coperti).

Art. 57 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio.

Art. 58 – CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 59 – TRASPORTO

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzione che garantiscono il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e Reg. 853/04. Per le consegne nei refettori del Micronido, dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria, la ditta appaltatrice deve dotarsi di apposito furgone adeguatamente predisposto e riservato al trasporto di alimenti, che consenta il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65 °C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne ai vari terminali, tassativamente nell'arco di 30 minuti dalla partenza dal centro di cottura e comunque non prima di 15 minuti rispetto all'orario stabilito per la refezione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04.

I pasti devono essere consegnati in tempo utile rispetto agli orari scolastici.

I membri della Commissione mensa e gli addetti incaricati delle verifiche igienico-sanitarie, possono richiedere l'intervento del Responsabile del servizio, per qualsiasi rilievo o problema

che va segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire un servizio efficiente.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro e alla sanificazione in giornata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

- La pasta e il riso asciutti, conditi esclusivamente con olio extravergine di oliva, vanno confezionati in contenitori termici;
- Il formaggio grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori;
- Ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per i condimenti da aggiungere, commisurati al numero di utenti da servire;

Art. 60 – STOVIGLIE

Nell'ottica della riduzione dei rifiuti, e di una prospettiva di salvaguardia dell'ambiente, l'Amministrazione appaltante mette a disposizione dell'Impresa appaltatrice stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili, sufficienti per tutti gli utenti della mensa, e che la società appaltante dovrà necessariamente adoperare sia per il refettorio del Micronido, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I° Grado, facendosi carico del trasporto e del lavaggio degli stessi. In particolare, verranno fornite le stoviglie in dotazione dell'Ente;

E' ammessa una tolleranza del 10% di rottura delle stesse per l'intera durata dell'appalto. Alla scadenza dello stesso la Ditta dovrà reintegrare a proprie spese le stoviglie mancanti fino al raggiungimento della suddetta percentuale.

Art. 61- PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI REFETTORI

Il servizio di prenotazione dei pasti avviene il tramite la piattaforma telematica Telemoney che registra le prenotazioni e le eventuali disdette giornaliere per ogni alunno.

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre alla preparazione dei pasti, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto della cucina e dei refettori.

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; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;

3. Dispositivi di protezione individuale, ove prescritti dalla normativa vigente;
4. Esibire il cartellino di riconoscimento;
5. Igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
6. Predisporre gli accessori necessari alla porzionatura dei pasti;
7. Apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
8. L'acqua oligominerale dovrà essere posta sui tavoli, in quantità minima di 250 ml per ciascun commensale, in bottiglie o caraffe in vetro;
9. All'arrivo dei contenitori isotermici:
 - Controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - Provvedere al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare.
10. Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
11. Effettuare l'operazione di taratura che consiste nel misurare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature;
11. La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
12. Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
14. Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;
15. Aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
16. Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
17. La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
18. Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
19. Il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
20. Per gli alunni della scuola dell'infanzia può essere richiesta la sbucciatura della frutta;
21. Sparecchiatura del refettorio;
22. Raccolta e smistamento rifiuti;
23. Pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli dei refettori;

24. Osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo;
25. Osservare tutte le misure igienico-sanitarie e di distanziamento previste dalle normative Covid-19;

Il pane e la frutta dovranno essere fatti pervenire dalla ditta appaltatrice il giorno stesso della distribuzione e conservati in luogo e con modalità confacenti alla natura del prodotto.

Nel documento di trasporto saranno specificati il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati, ossia numero delle razioni di primo, secondo, ecc., numero di diete speciali e numero totale dei pasti. Quest'ultimo, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla impresa, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Il documento di cui al punto precedente dovrà essere firmato dal personale addetto al ritiro dei pasti.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata secondo l'orario concordato con i responsabili scolastici e orientativamente:

- per i Servizi Educativi Micronido alle ore 12:00
- per la Scuola dell'Infanzia Statale alle ore 12:00
- per la Scuola Primaria alle ore 13:15
- per la Scuola Secondaria di I° Grado alle ore 13:30.

Il rapporto tra addetti alla distribuzione e utenti non potrà essere inferiore a 1:40.

Art. 62- MAGAZZINO DERRATE

L'impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura di conservazione, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Termine Minimo di Conservazione).

Art. 63 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata e dei refettori scolastici sono a totale carico della impresa e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

Art. 64 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari ai locali di cui al precedente articolo, sono a carico dell'impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà utilizzare prodotti ecocompatibili.

L'impresa deve mantenere presso i luoghi di lavoro l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza.

I detersivi, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. I prodotti utilizzati dovranno essere riposti in un armadio chiuso appositamente dedicato e comunque separati sia dalle derrate alimentari che dalle aree di lavorazione.

Art. 65- GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina centralizzata dovranno essere raccolti negli appositi sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori e/ o locali adibiti a refettorio) nei contenitori per la raccolta differenziata. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del T.U. Ambiente D.lgs. n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti. Gli oli esausti verranno raccolti negli appositi contenitori.

E' tassativamente vietato eliminare i rifiuti attraverso gli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'impresa laddove non presenti.

Art. 66- PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali del centro cottura sono a carico dell'impresa che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

Art. 67- SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al centro di cottura e al refettorio della Scuola dell'Infanzia, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti, forniti dall'impresa.

Art. 68 - ATTREZZATURE NEL CENTRO COTTURA

Nel centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia Statale la stazione appaltante mette a disposizione dell'impresa le seguenti attrezzature, nello stato di fatto in cui si trovano. Non sarà ammessa alcuna contestazione relativa al funzionamento delle varie attrezzature.

_ ELENCO ATTREZZATURE

CENTRO COTTURA:

- Cappa acciaio inox
- Cucina a gas 4 fuochi
- Cuoci-pasta capacità 15 kg
- Banco da lavoro inox con ripiani e portiere scorrevoli
- Armadio frigo verticale
- Congelatore verticale

AREA LAVAGGIO STOVIGLIE:

- Lavello inox doppia vasca 180x70
- N. 1 armadio in acciaio inox 2 ante scorrevoli per conservazione stoviglie 200x70x200
- Macchina lavastoviglie

L'impresa dovrà fornire per il centro cottura tutte le attrezzature occorrenti alla preparazione dei pasti.

Art. 69- ATTREZZATURE NEI REFETTORI

L'impresa dovrà fornire per i refettori del Micronido, della Scuola dell'Infanzia Statale, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria tutte le attrezzature e utensili occorrenti per la distribuzione dei pasti, nonché:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
3. Attrezzature per la pulizia;
5. Grembiuli, camici, guanti, cuffie e dispositivi di protezione individuale per il personale addetto al servizio;
6. Eventuali sedie e/o tavoli, qualora quelli in uso non fossero sufficienti.
7. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto. L'impresa avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature ubicate nei refettori utilizzate per la distribuzione dei pasti.

Nel locale annesso al refettorio della Scuola Secondaria attrezzato per la ricezione dei pasti sono presenti le seguenti attrezzature di proprietà comunale:

- Lavello inox doppia vasca con ante scorrevoli 160 cm - Banco lavoro inox 160x60x85

- Carrello portavivande inox con 2 ripiani e ruote 100x50x93,5 - Armadio acciaio 140x60x180 cm - N. 4 bidoni portarifiuti con pedale

La società appaltatrice si impegna a fornire a proprie spese, ad integrazione di quanto presente nel centro cottura e nei refettori, l'attrezzatura che ritiene necessaria per consentire il regolare svolgimento del servizio secondo quanto richiesto nel presente capitolato.

Art. 70 - DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia saranno svolte secondo i protocolli di sicurezza per il contrasto alla diffusione del virus da COVID-19 in ottemperanza alle normative anti COVID - 19 vigenti.

Il materiale di pulizia (detersivi, scope, strofinacci, ecc.) deve essere conservato in un apposito locale o in armadi chiusi e deve essere contenuto nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, utilizzare materiale di pulizia.

Art. 71- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa appaltatrice è obbligata ad applicare integralmente ai propri dipendenti tutte le norme e le condizioni contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso. L'impresa è obbligata a rispettare tutte le norme vigenti in materia di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori. In particolare, in adempimento a quanto prescritto dal d.lgs. 81/2008, ha l'obbligo di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori, contenente l'indicazione delle misure di prevenzione necessarie ad eliminare o ridurre al minimo tali rischi. L'impresa provvede a dare attuazione al documento con le modalità indicate nel medesimo d.lgs. 81/2008.

L'impresa nel sottoscrivere il contratto dichiara di aver preso conoscenza dei rischi di interferenza e si impegna a sottoscrivere il DUVRI allegato.

Ogni violazione alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro, nonché ogni violazione alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici per l'annotazione nel casellario informatico (Delibera dell'Autorità n. 1 del 10/1/2008).

L'importo complessivo delle forniture e dei servizi in appalto comprende i costi della sicurezza indicati dal piano delle misure di sicurezza previste dall'appaltatore (apprestamenti, opere provvisori, DPC, DPI, ecc.).

Art. 72 – SEGNALETICHE DI SICUREZZA

L'impresa deve predisporre e fare affiggere nei luoghi di lavoro ed a proprie esclusive spese tutta la segnaletica illustrativa delle principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 73– REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'impresa 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. 74 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

I concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo tecnico nel luogo nel quale sarà realizzato l'appalto al fine della predisposizione dell'offerta.

Il sopralluogo è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79 comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. Pertanto la mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara. La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'indirizzo PEC del Protocollo dell'Ente comune.teleseterme.protocollo@pec.ctsannio.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo, in possesso del documento di identità, non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di rete, se costituita in raggruppamento**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandataro/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di rete, non ancora costituita in raggruppamento**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio stabile** il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere

eseguita la prestazione, è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

Art. 75 – DIVIETI

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

Art. 76– NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dall'azienda produttrice per ogni singolo prodotto detergente o sanificante.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente.

Art. 77– ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica della ASL territoriale;
- Le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla stazione appaltante;
- La commissione mensa; se richiesto dal Comune, l'impresa dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni della commissione che verranno convocate dalla stazione appaltante.

L'impresa provvede a fornire ai rappresentanti della commissione mensa idonee protezioni (camici e copricapi monouso) da indossare durante le visite; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 78 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE

I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Detti controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Ispezioni

Possono essere effettuate da personale comunale o da tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante e riguardano:

- Lo stato, le condizioni igieniche e gli impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- Le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione degli alimenti;
- I prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- Il procedimento di manutenzione, di disinfestazione e di pulizia;
- L'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio;
- L'igiene dell'abbigliamento del personale;
- I processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- Le modalità di cottura;
- Le modalità di distribuzione;
- Il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- Le modalità di sgombero rifiuti;
- La verifica del corretto uso degli impianti;
- Le caratteristiche dei sanificanti;
- Le modalità di sanificazione;
- La verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- Lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- Lo stato igienico-sanitario del personale addetto; lo stato igienico dei servizi;
- L'organizzazione del personale;
- Il controllo dell'organico;
- La distribuzione dei carichi di lavoro;
- La professionalità degli addetti;
- Il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);

- Le modalità di manipolazione;
- Il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- Il controllo degli interventi di manutenzione;
- Il controllo delle attrezzature;
- Il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente del Comune;
- Il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- Il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Controlli sensoriali

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'impresa o dai tecnici incaricati dalla stazione appaltante

Accertamenti analitici

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla stazione appaltante.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

Art. 79 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alla dispensa. In tale occasione dovranno essere indossati, appositi camici bianchi e copricapo monouso. I rappresentanti possono, invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori dei singoli plessi scolastici, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico/sanitarie.

I componenti della commissione mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), ma possono assaggiare cibi sia nella cucina centralizzata che nei refettori, secondo la disponibilità dei prodotti al momento della visita. Le pietanze in assaggio dovranno essere richieste al personale dell'impresa in servizio.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

- Controlli a vista del servizio;
- Verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- Controllo della qualità percepita (assaggio).

Art. 80 – ESERCIZIO DELL 'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL 'IMPRESA

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

1. di un Piano di autocontrollo documentato;
2. di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati.

Quanto sopra dovrà essere tenuto disponibile presso la cucina centralizzata.

L'impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal proprio piano HACCP. Gli esiti di detti controlli dovranno essere comunicati alla stazione appaltante.

Il sistema di qualità aziendale che l'impresa avrà indicato in sede di partecipazione alla presente procedura sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Art. 81 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dalla stazione appaltante potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento" per 48 ore.

La stazione appaltante provvederà nelle 48 ore a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla impresa.

Art. 82 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un

contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: "Alimenti appalto Telesse Terme per eventuale verifica".

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 83- CONTESTAZIONI

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'impresa esclusivamente in forma scritta. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della Stazione Appaltante. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la stazione appaltante provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo sulle penalità.

A seguito della contestazione la stazione appaltante potrà far pervenire all'impresa, sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 84 - PREVENZIONE INFESTAZIONI

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo specifico del servizio di che trattasi:

- Le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti siano esse allo stato larvale che adulto;
- L'impresa dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento;
- L'impresa dovrà attivare tutte le azioni preventive necessarie a controllare la presenza nei locali di servizio di insetti, roditori e altri animali nocivi alla salute dell'uomo;
- La stazione appaltante potrà richiedere all'impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 85 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al “Pacchetto Igiene” (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99), alle normative anti COVID-19 e alle Ordinanze della Regione Campania in materia di prevenzione del contagio da COVID-19, nonché a tutte le norme, direttive e linee guida che entreranno in vigore nel corso dell'appalto.

Art. 86– RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Telesse Terme dott. Antonio Giaquinto.

Art. 87- CONTATTI

Per contatti e informazioni rivolgersi all'Ufficio Scuola Tel. 0824 974136 e-mail segreteria@comune.teleseterme.bn.it