

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN OPERATORE ECONOMICO DA AGGIUDICARE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025

CIG 991706903C

DISPOSIZIONI GENERALI

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nel presente Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara.

Il presente Capitolato disciplina il contratto tra il Comune di Mondragone e il soggetto aggiudicatario della procedura di gara, avente ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica.

CAPO I

OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione intende selezionare un operatore economico in grado di fornire il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e le scuole primarie statali cittadine, per gli AA.SS 2023/2024, 2024/2025.

Detto servizio consiste:

a) nella fornitura di pasti completi per 5 giorni alla settimana, per un totale presuntivo di 192.000 pasti in due anni (160 giorni mensa all'anno per 600 pasti al giorno = 96.000 X 2 anni = 192.000 secondo le diete alimentari trasmesse a questo comune dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

La produzione dei pasti deve avvenire nella stessa giornata del consumo; i pasti devono essere trasportati in appositi contenitori termici e distribuiti in vassoi di acciaio inossidabile con scomparti per l'intero pasto; durante i pasti dovrà essere garantita la fornitura di acqua.

b) nella disponibilità, quale centro di cottura pasti, di idonei locali aventi i requisiti previsti dalla legge, da parte della Ditta aggiudicataria del servizio;

c) nella disponibilità di mezzi idonei al trasporto dei pasti;

d) nella organizzazione e preparazione del posto di ristoro;

e) nella preparazione, trasporto, somministrazione e distribuzione del pasto, mediante impiego di personale della ditta aggiudicataria in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e festivi, secondo il calendario scolastico;

f) nel rigoverno dei locali adibiti a refettorio con attrezzature e materiali idonei;

g) nello svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

h) nella disponibilità di un secondo centro cottura per urgenze imprevedibili indipendenti dalla stazione appaltante;

Il presente capitolato è redatto, in conformità a:

- Le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute, approvate

in Conferenza Stato-Regioni in data 29 aprile 2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 Ottobre 2021);

- la Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”;
- le “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018; • le Linee guida MIUR 2015 per l’Educazione Alimentare;
- le “Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica” di cui al Decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania;
- le Leggi Regionali n. 6 del 30/3/2012 “Riconoscimento della dieta mediterranea” e n. 38 del 6/11/2018 “Disciplina per l’orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l’educazione alimentare nelle scuole”;
- le “Indicazioni Tecniche circa la refezione scolastica 2020/2021 ed il rischio COVID-19” redatte dal Centro regionale CRIPAT (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agro-alimentari tradizionali);
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021.
- Regione Campania DD n. 92 del 22 febbraio 2023 – Regolamento CE n. 852/2004 – registrazione attività di somministrazione dei pasti nelle scuole pubbliche e private (strutture di produzione e terminali di distribuzione).

Il presente capitolato, ispirato ai principi di sostenibilità ambientale e di tutela dei diritti all’istruzione e alla salute, tiene conto del Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che contempla i “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

ART. 2 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell’utente, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l’Ente, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa, etc) in applicazione della normativa disciplinante la materia. La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni. Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;
- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART. 3 - DURATA DELL’APPALTO

L’appalto riguarda gli anni scolastici 2023/2024-2024/2025.

La ditta aggiudicataria avrà comunicazione per iscritto dell’inizio dell’affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di esercitare l’opzione di proroga tecnica dei contratti per il periodo strettamente necessario ad una nuova aggiudicazione, secondo quanto espressamente previsto dall’art.106, comma 11 del Codice;

In caso di prestazioni di servizio di durata inferiore a quella prevista nel periodo di affidamento per obiettive esigenze sopravvenute, indipendenti dalla stazione appaltante, sia in fase di avvio sia in fase di svolgimento, rispetto ai presupposti in base ai quali si è provveduto all'affidamento, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto.

I giorni di fornitura dei pasti possono essere suscettibili di variazioni sulla scorta delle esigenze che potranno essere rappresentate dai Dirigenti scolastici nel corso dell'anno scolastico.

ART. 4 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi € 760.320,00, escluso di oneri della sicurezza pari a € 7.680,00, oltre IVA (4%) - per un importo pari a € 768.000,00 IVA inclusa. Detto importo ha valore puramente indicativo, e senza che ciò possa prefigurare in alcun modo un impegno contrattuale del committente, in dipendenza della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza scolastica (e nello specifico con riferimento all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio a domanda individuale oggetto del presente capitolato, servizio quest'ultimo strettamente correlato alle effettive esigenze organizzative delle istituzioni scolastiche, derivanti dall'orario curricolare da esse adottato e/o modificato secondo qualsivoglia necessità) nonché della chiusura, soppressione e istituzione delle strutture scolastiche nel periodo oggetto della durata dell'appalto.

Pertanto l'aggiudicatario, nel caso di ordinativo di pasti in numero inferiore, anche pari a zero, rispetto alla previsione di fornitura presunta non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto. Del pari, l'aggiudicatario – laddove richiesto dall'Amministrazione Comunale - sarà tenuto a fornire quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e comunque nei limiti della capacità produttiva giornaliera del centro di cottura e della normativa vigente.

Il servizio prevede la fornitura di pasti completi per 5 giorni alla settimana, per un totale presuntivo di 320 giorni di mensa in due anni (160 giorni mensa all'anno per 600 pasti al giorno = 96.000 X 2 anni = 192.000 secondo le diete alimentari trasmesse a questo comune dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.)

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara (inclusi oneri della sicurezza)	Costo complessivo inclusi gli oneri di sicurezza	Oneri di Sicurezza sul singolo pasto
A.S. 2023/2024	96.000	4,00 + IVA	384.000,00	0.04 + IVA
A.S. 2024/2025	96.000	4,00 + IVA	384.000,00	0.04 + IVA

ART. 5 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto su 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. e dei giorni feriali in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

E' cura della Ditta aggiornarsi, quotidianamente, telefonicamente o mediante piattaforma digitale, che sarà messa a disposizione, **non prima delle 9,00 e non oltre le 9,30** presso il referente del servizio di refezione scolastica, designato dal Dirigente scolastico, circa il numero dei pasti giornalieri da fornire o mediante piattaforma digitale.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 9,30 di ogni giorno telefonicamente o a mezzo di piattaforma digitale.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né la ditta potrà accampare pretesa di alcun genere.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire la Ditta, possibilmente, almeno 24 ore prima.

Il gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 6 - SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

➤ DIREZIONE DIDATTICA 1° CIRCOLO

Plesso Scuola Primaria "Arcobaleno" – Pazzale Rodari

Plesso Scuole dell'infanzia "Arcobaleno" – Piazzale Rosari

➤ DIREZIONE DIDATTICA 2° CIRCOLO

Plesso Scuola Primaria "B.Ciari" – Via Castel Volturno

Plesso Scuola dell'Infanzia "B. Ciari" – Via Castel Volturno

Plesso Scuola dell'Infanzia – Via T.M. Fusco

Plesso Scuola dell'infanzia "L'Oasi" – Via Napoli

➤ DIREZIONE DIDATTICA 3° CIRCOLO

Plesso Scuola Primaria "Gulliver" – Via T.M. Fusco

Plesso Scuola dell'infanzia "Gulliver" – Via T.M. Fusco

Plesso Scuola Primaria "G.Rodari" – Sant'Angelo (UN GIORNO A SETTIMANA)

Plesso Scuola dell'infanzia "G.Rodari" – Sant'Angelo

Plesso Scuola dell'infanzia "Tagliatela" – Via Tagliatela

Plesso Scuola Primaria "Incaldana" – Via Elena (UN GIORNO A SETTIMANA)

CAPO II

IGIENE DELLA PRODUZIONE

APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

MANIPOLAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI

TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI ALLE SCUOLE

ART. 7 - CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16/6/06).

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/04 -, a dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. Nel Piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso per tutte le fasi di produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali di consumo.

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti per il lotto o più lotti cui si intende partecipare.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

LOCALI

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; inoltre, devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro. L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore a:

- 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti;
- 220 lux negli ambienti di lavoro;
- 110 lux altrove.

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.

LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte:

- locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
- celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

LOCALI O AREE DISTINTE PER

- preparazione verdure
- preparazione pesce

- preparazione carni di volatili
- preparazione di altre carni
- Cottura
- diete speciali
- preparazione diete latte e diete per divezzi
- porzionatura e confezionamento
- assemblaggio cestini vitto

I locali o le aree devono essere adeguatamente forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania n° 1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature
- servizi igienici e spogliatoi per il personale

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

ATTREZZATURE E UTENSILI

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime.

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

È necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;

- le attrezzature per la preparazione e cottura (es. pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legame fresco-caldo;
 - le attrezzature e gli utensili per la preparazione di diete latte e diete per divezzi garantiscano per i singoli pasti le adeguate grammature, consistenze e densità (es. bilancia tarata, mixer/frullatore);
 - la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura e/o d'invaschettamento, laddove previsto, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; a tal fine le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate;
 - lo sporzionamento deve avvenire presso i plessi scolastici in vassoi di acciaio inossidabile con scomparti per l'intero pasto, i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia.
- Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma del D.M. 37/2008.

Per la pulizia dei locali del centro di cottura e dei terminali di consumo, per il lavaggio delle stoviglie ed attrezzature e delle altre superfici dure l'aggiudicatario è tenuto a conformarsi a quanto previsto dal par. C, lett. a), n.7 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020.

ART. 8 – PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007, individuando un responsabile nell'organigramma.

ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

La ditta appaltante deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);

g) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere dalla a) alla f).

LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*), lett. a), n.1 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle "Caratteristiche merceologiche" allegate al presente Capitolato e la lista fornitori opportunamente aggiornata dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia. I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale (Fair Trade), che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4 – 198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 COM 1999/619 e dall'allegato 1 della Risoluzione A6-0207/2006 nonché dalla Carta Internazionale del Commercio Equo e Solidale del 2018 e dalla Carta Italiana del Commercio Equo e Solidale del 2012, sono da ritenersi idonei. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere conformi al Reg. UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologica.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi secondari e terziari così come definiti dalla Dir. 94/62/CE (carta, cartoni, cassette in plastica dura o in legno, pallet, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra 0 e 4°C.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. È ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere l'arista e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo. Per poter essere abbattuti, i prodotti devono raggiungere una temperatura a cuore inferiore a 10°C entro 90 minuti.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione dei Programmi Prerequisito (PRP) di cui alla Comunicazioni della Commissione 2016/C 278/01 e 2020/C 199/01. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre adottato un piano di autocontrollo specifico per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione. Ciò deve essere effettuato per tutti i pasti differenziati, inclusi quelli per coloro che seguono regimi alimentari specifici per fini etici o religiosi.

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO CON SISTEMA MULTIRAZIONE

La preparazione, la cottura dei pasti devono avvenire presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria utilizzato per il servizio oggetto dell'appalto.

Lo sporzionamento avviene presso i plessi scolastici in vassoi di acciaio inossidabile con scomparti per l'intero pasto per ogni singolo alunno.

Laddove non sia possibile lo sporzionamento presso il plesso scolastico i pasti devono essere confezionati presso il centro cottura in vassoi di acciaio inossidabile con scomparti.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori - che dovranno rispettare le norme di legge - atti al trasporto dei pasti. I contenitori per il trasporto dovranno essere igienicamente idonei e isotermitici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione dei pasti.

Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta con evidenza degli eventuali allergeni presenti
- capacità in litri del contenitore/ numero di porzioni contenute
- data di preparazione
- indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria)

La ditta fornirà, inoltre, i carrelli da utilizzare per la distribuzione delle vivande nei refettori o sul piano dove insistono i punti di consumazione.

La ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo, seguendo scrupolosamente le norme igienico-comportamentali.

La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti.

La ditta aggiudicataria deve provvedere quotidianamente ad espletamento del servizio al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori isotermitici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per la distribuzione e il consumo dei pasti, quali vassoi multiporzione con scomparti, bicchieri, posate e caraffe per l'acqua. In ogni caso gli addetti ai servizi mensa nel corso del proprio lavoro dovranno adottare le opportune procedure standard per evitare la diffusione del SARS CoV-2.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema monoporzione

Nel caso di diete speciali, i pasti appena cucinati devono essere confezionati in vassoi in acciaio inossidabile con scomparti per l'intero pasto e separate dagli altri pasti.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette/vassoi devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n.108, Reg. CE n. 1935/04 e Reg.CE n.1895/05).

Oltretutto le vaschette dovranno essere conformi alla Direttiva UE 904/19 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente nonché all'art. 22 della Legge 53 del 22 aprile 2021.

Ciascun contenitori per i pasti delle diete speciali deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione
- indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria)

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione

Per quanto attiene le diete differenziate, per i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporti sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione, devono essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.

In caso di necessità, può essere previsto su richiesta specifica l'utilizzo di contenitori per alimenti appositamente destinati ad utenti che presentano intolleranze o allergie verso alcuni metalli (es nichel) naturalmente contenuti nei materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

In tal caso, il piano HACCP dovrà prevedere apposite procedure sia durante la fase di produzione pasti (utilizzo di pentole, utensili appositamente dedicati) sia durante le fasi di confezionamento e somministrazione.

Per alcune diete differenziate potrebbe essere necessario prevedere contenitori secondo le esigenze certificate per differenti allergie.

I vassoi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionati, dovranno essere immessi in appositi contenitori isotermici completamente riciclabili al fine di assicurare il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e sanificabili. Gli stessi dovranno essere ritirati quotidianamente ad espletamento del servizio.

Sarà cura della ditta fornire, inoltre, posate e bicchieri in acciaio inossidabile a norma di legge.

CONDIZIONI GENERALI

L'aggiudicatario ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima.

Per rendere efficace l'informazione alle famiglie ed al personale scolastico relativamente alla presenza di allergeni nella preparazione dei pasti, come sottolineato dal Regolamento U.E. 1169/2011 e dal Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017, la ditta aggiudicataria deve:

- affiggere il menu settimanale nell'atrio della scuola evidenziando la presenza degli allergeni previsti dall'allegato 2° del Regolamento UE 1169/2011;
- depositare copia del menu settimanale presso la Direzione didattica o la Segreteria della scuola;
- formare adeguatamente il proprio personale incaricato della distribuzione dei pasti per poter dare ulteriori informazioni in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dotazione minima - quantificabile in 192.000 tovaglioli monouso in carta tessuto.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Dovranno altresì essere forniti bicchieri, tris di posate e bicchieri in acciaio inossidabile a norma di legge, da ripartire tra le scuole di aggiudicazione per consentire alle stesse di far fronte ad eventuali emergenze. Sarà cura della ditta far rilasciare da ciascuna scuola attestazione di avvenuta consegna di detto materiale con la relativa quantificazione.

Il materiale suddetto è considerato oltre il numero da utilizzare quotidianamente per il pasto degli alunni. La ditta è tenuta quotidianamente al ritiro e lavaggio di vassoi, posate, bicchieri e caraffe, a norma di legge, quotidianamente.

ART. 9 - TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento - deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi conformi alle normative vigenti.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno euro 5.

L'impresa aggiudicataria deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione. Eventuali variazioni andranno tempestivamente comunicate.

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori ed attrezzature aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, ed una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

Per le pietanze, cibi cotti e piatti freddi, dovrà essere garantita, dal momento della partenza del mezzo dal centro di cottura e fino al momento della consegna (o distribuzione), una temperatura idonea per la sicurezza microbiologica dei cibi.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori isotermini lesionati, usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

Si deve prevedere una opportuna e frequente procedura di sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

La consegna deve avvenire al piano su cui insistono i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

ART. 10 - SUPPORTO OPERATIVO

Presso ciascuna scuola ove venga effettuato il servizio con consegna in contenitori, contenenti vassoi in acciaio inossidabile per l'intero pasto per ogni singolo alunno, dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività: predisposizione dei piani

di appoggio; ricevimento, scodellamento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio prima e dopo il consumo con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione differenziata dei rifiuti. Gli operatori della ditta dovranno assicurare la loro presenza per tutta la durata del servizio.

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane.

Per la pulizia, devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN 14024 o, nel caso di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

A refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere alla rimozione dei rifiuti prodotti avendo cura di differenziare gli stessi.

ART. 11 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'aggiudicatario deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono essere utilizzate confezioni monodose per zucchero o condimenti.

La raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento, e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

ART. 12 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione.

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.

Tutto il personale deve essere adeguatamente formato, secondo la normativa vigente.

Tale percorso di formazione dovrà essere verificabile a mezzo attestato di formazione.

Il personale della ditta aggiudicataria deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario; deve essere dotato di idonei copricapi, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e deve svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa (nome della ditta nonché nome e qualifica del dipendente). Oltretutto il personale dedicato alla somministrazione dei pasti dovrà sempre indossare mascherine FFP2, guanti e mantenere il distanziamento fisico di almeno un metro eccezione fatta per il tempo strettamente necessario ad effettuare lo scodellamento o a consegnare la vaschetta, lavarsi spesso le mani ed utilizzare soluzioni idroalcoliche atte a contrastare la diffusione del SARS CoV-2.

La ditta mette a disposizione per ogni scuola un adeguato numero di contenitori di disinfettanti mani per alunni, insegnanti e personale ATA ai fini della consumazione del pasto.

È opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di igiene sul lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali.

La ditta aggiudicataria fornirà – prima dell'inizio della fornitura e, in ogni caso, a richiesta dell'Amministrazione - l'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola per le attività di supporto.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 13 – CLAUSOLA SOCIALE

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, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sarà fornito all'operatore che si aggiudicherà il servizio al momento dell'affidamento.

La ditta vincitrice dovrà presentare alla stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio il progetto di assorbimento del personale, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui al presente Paragrafo, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa clausola e relativa proposta di inquadramento e trattamento economico.

ART. 14 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL 'APPALTO

La ditta aggiudicataria è tenuta alla preparazione di diete differenziate, oltre quelle già codificate e di cui alle allegate tabelle, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro secondo le tabelle personalizzate che verranno trasmesse dal competente Servizio Comunale. Il numero delle diete speciali è variabile ed è determinato dalle richieste presentate presso la scuole all'inizio dell'anno scolastico e/o nel corso dello stesso.

In occasione di gite scolastiche o visite culturali, su richiesta della Scuola, l'aggiudicataria è tenuta a fornire, in sostituzione del pranzo del giorno, il menù freddo-cestino.

Per situazioni imprevedibili e contingenti che dovessero determinarsi presso le Istituzioni Scolastiche, andrà parimenti fornito il menù freddo-cestino previa specifica autorizzazione del Dirigente del competente Servizio.

Soltanto per contingenti necessità, e su richiesta adeguatamente motivata da parte della ditta, si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica.

Tale sostituzione dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente del competente Servizio, fermo restando che gli alimenti sostituiti devono, comunque, essere fra quelli previsti espressamente nelle predette tabelle dietetiche.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

La ditta è tenuta a garantire un numero di pasti per far fronte a particolari esigenze sociali attestate dal servizio sociale competente.

Art. 15 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

La ditta al fine di aumentare la percezione della qualità del servizio, deve garantire, per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso interessato al servizio di ristorazione, almeno due volte all'anno, conformemente a quanto offerto in sede di gara e coordinandosi con le iniziative eventualmente presenti presso le scuole, informazioni agli alunni, famiglie e personale docente relativamente a:

- a. alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- b. provenienza territoriale degli alimenti;
- c. stagionalità degli alimenti;
- d. corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- e. specifiche iniziative riguardanti i temi di cui sopra presentate in offerta tecnica.

ART. 16 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso - ivi compresi i costi per i prodotti alimentari e quant'altro proposto dalla ditta nell'offerta tecnica valutata in sede di gara - nulla escluso.

Il prezzo del pasto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la corretta esecuzione del contratto di appalto, comprese le spese sostenute per il rispetto delle disposizioni in materia di prevenzione del contagio da Covid-19.

I prezzi predetti si intendono offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio. L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

ART. 17 – REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo rimarrà fisso ed invariabile per il primo anno di appalto. A partire dal secondo anno e, quindi, da ottobre 2023, ai sensi dell'art. 106 comma 1, lett. a) del Codice, opererà la revisione dei prezzi sulla base dei documenti ufficiali ISTAT e/o di sopravvenuta normativa in materia.

ART. 18 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già preconfezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;
- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita per tipo di scuola, sarà inflitta una penale così commisurata:
 - 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;
 - 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti ;
 - 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;
 - 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.

L'eventuale mancata accettazione dei pasti da parte delle scuole sarà considerata come prestazione non effettuata e, in aggiunta, sarà irrogata la penalità prevista in rapporto alla difformità oraria fatta registrare;

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Dirigente del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;
- nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti sarà applicata una penale di € 500,00.
- in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche di cui all'art. 6 del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti della giornata per i quali si è verificata la non conformità.

La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente Capitolato che, ferma restando l'applicazione della sanzione, comunque dovranno essere ottemperate :

- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui all'art.6 del presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 500,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico previsto nell'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;

- nel caso di mancato rispetto del monte ore di cui all'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art.8 del presente Capitolato e ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
- in caso di impiego di un numero non “adeguato” di addetti - secondo i parametri stabiliti al precedente art. 8 – per lo svolgimento presso le scuole delle attività di supporto operativo sarà applicata una penale di € 500,00 per ogni unità in meno;
- per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- per la mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell'Amministrazione, dell'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto, sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- nel caso di mancata consegna della scheda dei mezzi di trasporto utilizzati sarà applicata una penale di € 1.000,00;

- in caso di utilizzo di mezzi di trasporto in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di variazioni nell'utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate sarà applicata una penale € 1.000,00;
- in caso di mancata pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00;
- per la mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara sarà applicata una sanzione dal 0,5% al 2% dell'importo complessivo di aggiudicazione del lotto in questione ;
- per il mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- in caso di verifica della mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 20 marzo 2020 sarà applicata una penale di € 3.000,00.

La ripetizione di uno stesso disservizio e/o inadempienza comporterà un incremento automatico della penale, per ciascuno di esso prevista, nella misura del 15%.

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al Dirigente del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 a € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa.

Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte delle ditte interessate, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai conseguenziali provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuata fornitura.

ART. 19 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 20 – SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappalto.

ART. 21 – SOSPENSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 107 del D.Lgs. 50/2016.

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.108 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli ed a quelli espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza nonché in caso di grave o reiterata inadempienza della ditta rispetto al Capitolato ed alla normativa in materia. Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1.qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2.ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3.qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura , per un periodo superiore a 10 giorni;
4. in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5.qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
6. in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7.in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- 8.nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità; 9.in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 22 – RECESSO

La stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, secondo le modalità stabilite dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 23 COMUNICAZIONI

Le notificazioni, le intimazioni e le contestazioni verranno effettuate con i mezzi consentiti in ragione della loro urgenza (posta elettronica certificata).

Le contestazioni verranno confermate mediante lettera raccomandata.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato della Ditta dal Responsabile del servizio si considererà fatta personalmente al titolare della stessa.

ART. 24 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia relativa all'applicazione del contratto di appalto ed agli obblighi da esso scaturenti è competente il Tribunale Civile di Santa Maria Capua Vetere.

ART. 25 RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alla normativa vigente in materia in quanto applicabile.

ART. 26 - TRATTAMENTO DEI DATI

Responsabile del procedimento è il Responsabile dell'Area V Dott.ssa Rosy Caparco.

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR- General Data Protection Regulation) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati: si informa che:

- a) le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- b) il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla gara;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al GDPR.

Il Responsabile dell'Area V
Dr.ssa Rosy Caparco