



COMUNE DI BOVA MARINA

CITTÀ METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, MEDIANTE FORNITURA DI PASTI PRECOTTI, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (AI SENSI DEL DM 10/03/2020) ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Il presente atto definisce le modalità con le quali il servizio dovrà essere eseguito dall’impresa aggiudicataria. In particolare, il servizio si concretizzerà nella approvvigionamento delle materie prime e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e dei locali secondo le specifiche tecniche di base; la preparazione e la cottura del cibo presso i locali in disponibilità dell’Appaltatore; la fornitura, la manutenzione ed il lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole; il trasporto dei contenitori termici contenenti il cibo presso i vari plessi scolastici; la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli), tutto monouso, nel rispetto degli orari previsti da ciascuna organizzazione scolastica; la distribuzione dei pasti, lo sparcchiamento, riordino e la pulizia dei locali in cui viene consumato il pasto; la pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell’espletamento del servizio; la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature del centro cottura e dei locali di servizio connessi; la gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post consumo secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata; la gestione del cibo non somministrato.

ART. 1–OGGETTO, VALORE E DURATA DELL’APPALTO

Affidamento in gestione del servizio di mensa scolastica, mediante fornitura di pasti precotti, trasporto e distribuzione, a ridotto impatto ambientale (ai sensi del DM 10/03/2020) per l’anno scolastico 2023/2024.

La durata pertanto sarà di anni 1 (anno scolastico: 2023/2024) con decorrenza dalla data di aggiudicazione e fino al 31 maggio dell’anno scolastico in corso, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Il numero presunto dei pasti da preparare e distribuire agli utenti del servizio di mensa scolastica nell’anno scolastico 2023/2024, considerate le chiusure previste nel calendario scolastico della Regione Calabria è pari a n. 24.000 **pasti**;

Resta comunque inteso che il numero dei pasti precedentemente indicato potrà variare secondo l’effettivo andamento delle frequenze scolastiche, senza che l’Impresa possa pretendere per ciò nuovi e maggiori compensi oltre il pagamento del valore dei pasti effettivamente somministrati.

Pertanto tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell’offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Il prezzo unitario, oltre IVA, di ogni singolo pasto per tutti gli ordini di scuola a base di offerta è stabilito in € 5,50 oltre IVA (4%).

L'importo complessivo per l'anno scolastico 2023/2024 è pari ad € 132.000,000 (€ 5,50 x n. 24.000 pasti), oltre IVA 4%, importo a base d'offerta, comprensivo dei costi della manodopera pari ad € 21.153,60 ed € 1.200,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 41, comma 13, del Decreto Legislativo n. 36/2023, il costo annuale stimato/presunto per la manodopera concernente il personale di cui al presente capitolato è stato calcolato applicando le tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo per un complessivo di giornate lavorative presunte pari a n. 240 come di seguito specificato:

n.	Qualifica	Liv.	H/g	Costo orario	Costo annuale
1	Cuoco	4	2	€ 20,00	9.600,00
1	Autista	3	1	€ 20,00	4.800,00
3	Addetto refettorio	6	1	€ 18,76	6.753,60

Totale costo annuale: € 21.153,60;

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120 del Decreto Legislativo n. 36/2023.

Per il presente affidamento si considera come attività principale la preparazione presso un centro di cottura della ditta appaltatrice e come attività secondaria il trasporto dei pasti presso le sedi scolastiche, la distribuzione degli stessi agli alunni e la pulizia dei locali al termine della distribuzione. Per questo affidamento si richiamano le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei criteri minimi ambientali (CAM) di cui al DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

L'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare alla Ditta aggiudicataria, con almeno cinque giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio, previa stesura del verbale di inizio del servizio.

In caso di particolare necessità ed urgenza, l'Amministrazione potrà chiedere l'esecuzione anticipata dell'appalto secondo le disposizioni dell'art. 50, comma 6, del Decreto Legislativo n. 36/2023.

Il numero di pasti indicati ha un valore meramente indicativo, rappresentando l'utenza potenziale massima giornaliera. Essi vengono forniti al fine di consentire al soggetto appaltatore di disporre di elementi utili di giudizio anche sotto l'aspetto delle potenziali esigenze organizzative per l'erogazione ottimale del servizio.

L'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazioni in diminuzione. Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.

I rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione della gara sono regolati:

- dalle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia di appalti di servizi, in particolare dal D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii;
- dal DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare;
- dalle condizioni generali e particolari del servizio riportate nel presente capitolato e nelle prescrizioni delle leggi e dei regolamenti generali in materia, attualmente in vigore nella UE ed in Italia o che vengano emanati in corso d'opera anche per quanto riguarda eventuali aspetti e particolari non trattati nel presente Capitolato.

ART. 3 - CESSIONE E SUB-APPALTO

Il subappalto è ammesso nelle forme e nei limiti dell'art. 119 del Decreto Legislativo n. 36/2023.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

Il concorrente è tenuto ad indicare preventivamente le fasi di esecuzione che intende subappaltare.

L'aggiudicatario ed il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 4- FORNITURA DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere erogato nei seguenti plessi:

- a) Scuola dell'Infanzia, plesso di Via XX Settembre;
- b) Scuola Primaria, plesso di Via Pasubio;
- c) Scuola Secondaria di Primo Grado, plesso di Via Montesanto;

Il servizio mensa scolastica dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata in orario compreso fra le ore 12.00 e le ore 13.00, separatamente per ciascuna scuola, secondo l'orario scolastico e il menù settimanale prestabilito.

Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato giornalmente, entro le ore 9.00, da apposito personale individuato dalla scuola, alla ditta aggiudicataria del servizio in base al numero dei buoni pasto risultanti tramite apposita applicazione informatica Donacod

Sulla fattura dovrà essere indicato il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento agli alunni;

Il numero dei pasti erogati agli alunni dovrà corrispondere al numero dei pasti risultanti da resoconti informatici

Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze.

ART. 5- DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Tutte le seguenti disposizioni e quanto riguarda la disciplina del servizio devono essere attuate osservando precisamente quanto previsto nel DM65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, CAM A. 4-6-7.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire tenuto conto dell'Ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 65 dell'08/09/2020, all. 2, in esecuzione del DPCM 79/2020.

La ditta provvede all'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.

La ditta provvede alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura ed il trasporto degli stessi presso i plessi scolastici.

La cucina della Ditta appaltatrice dovrà, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione del bando di gara.

I pasti debbono essere trasportati, presso le scuole sopra indicate, con mezzi idonei muniti di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie vigenti, in riferimento alla specifica attività di trasporto pasti ed in linea con le vigenti disposizioni H.A.C.C.P..

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere conformi alle vigenti normative sanitarie in materia; i contenitori isotermici devono essere completamente riciclabili, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Il Comune potrà effettuare, oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti materiali).

I pasti devono essere distribuiti caldi nelle scuole assieme a n. 1 bottiglietta di acqua minerale per alunno.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili o, nel caso in cui non sia possibile, si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certificationschemes (PEFC®) o equivalenti.

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

Il Comune potrà effettuare verifiche attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

La ditta dovrà provvedere ad apparecchiare, distribuire i pasti sui tavoli e sparecchiare.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato dagli uffici competenti.

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

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, dovrà essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 6 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti, anche per gli alunni celiaci, saranno preparati in base alle tabelle dietetiche predisposte dall'ASP Dipartimento di Prevenzione - U.O. Igiene della Nutrizione ambito di Reggio Calabria.

Nella preparazione dei pasti andranno seguite tutte le indicazioni di cui alla vigente normativa europea, nazionale e regionale in materia nonché le prescrizioni contenute nel DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, CAM A.1, come di seguito specificato.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti

principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti: frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.

La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici».

Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*freerange*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (*sub C*, lettera *b*), punto 5).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto

appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati ed glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva.

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto 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. Le verifiche *in situ* sono eseguite da personale appositamente indicato dal comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

La Ditta non potrà apportare variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, su iniziativa dell'Autorità Sanitaria competente, potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta revisione.

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni.

I Gestori del servizio di ristorazione dovranno adottare opportune misure idonee a limitare la diffusione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 attenendosi alle disposizioni via via emanate (a titolo d'esempio non esaustivo dovranno essere sempre indossati i DPI, il personale addetto al servizio dovrà essere sottoposto alla misurazione della temperatura).

L'aggiudicatario deve applicare il sistema H.A.C.C.P. ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

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

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

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure preferibilmente al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- a. le carni al sangue;
- b. cibi fritti;
- c. il dado da brodo contenente glutammato;
- d. conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi.

Secondo le prescrizioni contenute nel DM65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, CAM A.3, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono essere fatti compilare un'volta l'anno nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

i. attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a secondache il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

ART. 7 - ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie dell'apparato digerente o metabolico, documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto il bambino, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente Ufficio dell'A.S.P., la Ditta appaltatrice si obbliga alla relativa fornitura. Nel caso di presidi dietetici prescrivibili dal S.S.N., questi saranno forniti dai familiari. Inoltre con cadenza periodica la Ditta sarà tenuta ad esibire all'Amministrazione la documentazione fiscale comprovante l'avvenuto acquisto delle materie prime e dei prodotti finiti riferiti al confezionamento dei pasti speciali.

ART. 8 - MEZZI DI TRASPORTO

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 327/80 ess.mm.ii., tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art.47 del D.P.R. n. 327/80.

ART. 9 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n.283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 ess.mm.ii., nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato e dal DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97(Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

ART.10 - PERSONALE IN SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo, con almeno un dipendente (o socio) munito almeno della qualifica professionale di cuoco. In particolare, il personale utilizzato dalla ditta, dovrà essere in grado di garantire una distribuzione dei pasti ottimale.

Il personale adibito alla distribuzione dei pasti deve essere in possesso dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti delle imprese di ristorazione e dagli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

Il personale che la ditta appaltatrice metterà a disposizione per lo svolgimento del servizio deve essere in ogni circostanza adeguato, per numero, tipo e professionalità, all'impegno richiesto.

Per l'espletamento del servizio la Ditta deve:

a) consegnare all'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, l'elenco nominativo del personale e la posizione assicurativa all'interno della Ditta. Nel caso di nuovi inserimenti di personale la Ditta dovrà preventivamente consegnare all'Amministrazione copia della documentazione attestante la qualifica del personale impiegato nel servizio. Il mancato o tardivo aggiornamento

dell'elenco nominativo del personale della Ditta impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, comporterà l'applicazione di penali, come disciplinato dal presente capitolato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché l'eventuale esercizio, da parte dell'Amministrazione medesima, della facoltà di sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione delle inadempienze;

b) prima dell'avvio del servizio, munire a sua cura e spese tutto il personale addetto al servizio di apposito cartellino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità e numero di matricola del lavoratore e il nominativo della ditta. Tutto il personale operante dovrà indossare durante l'espletamento delle sue funzioni idoneo abbigliamento da lavoro; la Ditta Appaltatrice, inoltre, dovrà mettere a disposizione, in ottemperanza al D.Lgs n.81/2008 e s.m.i., tutti i dispositivi individuali di sicurezza che dovessero rendersi necessari, anche a giudizio della Stazione Appaltante;

c) in caso di sciopero del personale addetto o in presenza di altre cause di forza maggiore, la Ditta dovrà darne comunicazione all'Amministrazione almeno due giorni prima, e impegnarsi comunque ad assicurare i servizi d'emergenza.

L'Amministrazione ha facoltà di chiedere la sostituzione delle unità di personale che, a suo insindacabile giudizio, durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la Ditta dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione di tale personale. L'eventuale inottemperanza dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del Contratto. L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

Secondo le prescrizioni contenute nel DM65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, CAM A.8, l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

ART 11 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Per Responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con le direzioni didattiche. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine e nei locali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- Adeguata competenza tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante, nonché diretto interlocutore con il Comune;

ART. 12 - OBBLIGHI DELLA DITTA

Pertanto, in relazione al servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta si obbliga:

- a) portare tempestivamente a conoscenza dell'Amministrazione il verificarsi delle seguenti situazioni: revoca, decadenza o annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni di legge abilitanti lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto rilasciate dalle competenti

autorità amministrative. In caso di inosservanza di tale obbligo l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., e di chiedere alla Ditta il risarcimento di ogni danno e spesa a ciò conseguente;

- b) ad osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale;
- c) ad erogare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili;
- d) ad osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le norme vigenti in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di previdenza ed ogni altra forma assistenziale ed assicurativa prevista;
- e) provvedere, durante particolari tipologie di lavoro, alla dotazione e manutenzione di cartelli di avviso nei punti prescritti e quant'altro indicato dalle disposizioni legislative vigenti a scopo di sicurezza;
- f) a provvedere al ripristino di opere danneggiate in conseguenza dell'esecuzione dei servizi, pena l'automatica esecuzione in danno;
- g) a disporre di un centro di cottura provvisto di autorizzazione sanitaria o in attesa della stessa autorizzazione da comprovare mediante idonea certificazione, ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti entro 45 minuti dalla loro cottura;
- h) a mantenere il servizio allo stesso livello dello stato esistente al momento della sottoscrizione del contratto di cui al presente Capitolato e per tutta la durata dello stesso.

Art. 13 – GARANZI DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta affidataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 119 del Decreto Legislativo n. 36/2023.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

ART. 14- RESPONSABILITA' DELLA DITTA PER DANNI A PERSONE E COSE ASSICURAZIONE

La Ditta Appaltatrice è in ogni momento totalmente responsabile del servizio ed è tenuta a garantire la permanenza della qualità, nel pieno rispetto di tutti i vincoli di legge, regolamenti, norme e simili.

Qualora il Comune rilevasse inadempienze rispetto agli obblighi assunti o inidoneità nella preparazione ed erogazione dei posti, potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice di porre rimedio a tali inconvenienti fissandogli un termine perentorio per le attività di normalizzazione. La Ditta

Appaltatrice non avrà diritto al riconoscimento di costi addizionali per gli adempimenti di normalizzazione del servizio. La Ditta è direttamente responsabile per danni cagionati, nel corso dell'espletamento del servizio, in proprio o tramite il suo personale, a terzi, all'utenza, ai beni e al personale dell'Amministrazione.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da personale dell'Ente, appositamente incaricato, alla presenza di delegati della Ditta; qualora la Ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento del danno, il Comune provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

La stessa Ditta è obbligata ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti della stessa, da parte dei dipendenti della Ditta ai sensi dell'art. 1676 C.C. e così come si obbliga ad escludere l'Amministrazione da qualsiasi conseguenza dannosa che terzi dovessero subire (persone o cose) a causa del servizio prestato. La responsabilità suindicata ed ogni altra forma di responsabilità civile per danni a persone e cose derivante dalla gestione del servizio, saranno coperte da idonea polizza assicurativa che la Ditta dovrà stipulare con oneri a proprio carico. In materia di responsabilità il personale addetto al servizio, in quanto dipendente della Ditta, non potrà far valere alcun diritto nei confronti dell'Amministrazione, in quanto il rapporto di lavoro intercorre, a tutti gli effetti di legge, soltanto con la Ditta che è responsabile della gestione del personale.

Tuttavia qualora l'Amministrazione accerti che la Ditta si è avvalsa, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia e secondo quanto previsto dal presente articolo, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione previste nel presente Capitolato.

L'Amministrazione, nel caso in cui la Ditta non rispetti gli obblighi di legge nei confronti dei propri dipendenti, provvederà a segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

E' fatto obbligo alla Ditta di mantenere l'Amministrazione indenne e sollevata contro azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

La Ditta sarà comunque tenuta a risarcire all'Amministrazione il danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal capitolato speciale d'appalto. La Ditta a copertura dei danni di qualsiasi specie che derivassero da persone o cose in dipendenza del servizio contemplato nel presente capitolato dovrà stipulare apposita polizza per la copertura assicurativa per tutta la durata del contratto con un massimale non inferiore a €. 100.000,00, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Bova Marina.

ART. 15- NORME DI SICUREZZA

Tutte le operazioni previste per l'esecuzione del servizio dovranno svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro, ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

La ditta, alla data di inizio del servizio, deve dimostrare di aver redatto il documento di cui all' art.28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., tenendolo a disposizione.

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

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

ART. 16 - MODALITA' PAGAMENTO

Il pagamento delle spettanze alla ditta aggiudicataria avverrà mensilmente, a servizio effettuato ed a presentazione di regolare fattura nella quale dovrà essere indicato il numero complessivo dei pasti distribuiti per singola scuola con allegata rendicontazione dei relativi buoni dei pasti consumati; la stessa, fatto il dovuto controllo, sarà liquidata con relativa determina del Responsabile del settore competente, previo accertamento d'ufficio della regolarità contributiva (DURC)

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere tutti i dati necessari per adempiere alle vigenti norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 17 – OSSERVANZA CLAUSOLE CONTRATTUALI E PENALITÀ

L'Impresa, nell'esecuzione dei vari tipi di gestione previsti nel presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, in caso di inadempienze:

Controlli sui pasti potranno essere operati sui luoghi di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione comunale e, previo opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli, oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1 Mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche
Euro 1.000,00
- 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati
Euro 1.000,00
- 1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia
Euro 600,00
- 1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato
Euro 600,00
- 1.5 Etichettatura mancante
Euro 600,00
- 1.6 Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità, ecc.)
Euro 600,00
- 1.7 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie
Euro 2.600,00

2) QUANTITA'

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione
Euro 2.600,00
- 2.3 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00

- 2.4 Totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione
Euro 600,00
- 2.5 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione,nella singola sede di ristorazione
Euro 300,00
- 2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione
Euro 300,00
- 2.7 Mancata integrazione di stoviglieria, posateria ecc.
Euro 300,00
- 2.8 Mancata installazione di carrelli termici
Euro 600,00
- 2.9 Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto perrovesciamento nel contenitore termico o altro
Euro 600,00
- 2.10 Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)
Euro 600,00

3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

- 3. Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto)
1
Euro 600,00
- 3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno, o frutta o pane)
2
Euro 300,00
- 3. Mancato rispetto del menù previsto (ingrediente)
3
Euro 300,00
- 3. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete speciali
4
Euro 300,00

4) IGIENICO-SANITARI

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale
Euro 600,00
- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presenti nelle singole sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.3 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti trasportati consegnati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.4 Rinvenimento di parassiti nelle derrate alimentari presenti nelle singole sedi di ristorazione
Euro 300,00
- 4.5 Rinvenimento di parassiti nei pasti trasportati nelle singole sedi di ristorazione
Euro 300,00
- 4.6 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione
Euro 1.100,00
- 4.7 Riciclaggio non autorizzato di derrate
Euro 600,00
- 4.8 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere (es. verdure con formaggi ecc.)
Euro 300,00
- 4.9 Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili nelle sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.10 Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto
Euro 600,00
- 4.11 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
Euro 1.100,00
- 4.12 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatte all'alimentazione umana

- Euro 1.100,00**
- 4.13 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Impresa.
Euro 600,00
- 4.14 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti
Euro 600,00
- 4.15 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti
Euro 600,00
- 4.16 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nelle sedi di ristorazione
Euro 600,00
- 4.17 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti
Euro 600,00
- 4.18 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione
Euro 600,00
- 4.19 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato
Euro 600,00
- 4.20 Attrezzature non conformi o non sostituite
Euro 600,00
- 4.22 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento
Euro 600,00
- 4.23 Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti
Euro 300,00

5) TEMPISTICA

- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto dalla scuola
Euro 600,00

6) PERSONALE

- 6.1 Mancato rispetto delle norme relative al personale
Euro 600,00
- 6.2 Assenza superiore a cinque giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione
Euro 600,00
- 6.3 Errata somministrazione di diete speciali.
Euro 2.600,00

7) RISTRUTTURAZIONE E MANUTENZIONE

- 7.2 Per ogni giorno di ritardo o mancata riparazione delle attrezzature, secondo la tempistica dichiarata dall'Impresa.
Euro 600,00

8) AUTORIZZAZIONE AL SUB - APPALTO

- 8.1 In caso di modifiche non autorizzate della Committenza ai servizi sub-appaltabili.
Euro 2.400,00

ART. 18- ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa dovrà essere eseguito dalla ditta affidataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate, in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

L'appaltatore, nell'esecuzione del contratto, dovrà attenersi alle norme contenute nel decreto MIUR 39/2020 "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione"

L'appaltatore dovrà effettuare la notifica di cui all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 alle autorità competenti.

ART. 19- STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato tramite sottoscrizione digitale del documento generato su piattaforma MEPA.

ART.20 - FORO COMPETENTE E CLAUSOLA DI CONCILIAZIONE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del servizio disciplinato dal presente capitolato per la quale non si riesca ad avvenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro Reggio Calabria.

ART. 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa;
- c) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- d) contestazioni di inadempienze contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, senza che le relative controdeduzioni vengano ritenute soddisfacenti dal Comune;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa, anche a seguito di diffide del Comune;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle Caratteristiche merceologiche;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'Impresa;
- j) due episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- k) impiego di personale non dipendente dall'Impresa e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o sprovvisto di Libretto di Idoneità Sanitaria;
- l) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o dal personale adibito al servizio;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) assenza o irreperibilità del responsabile mensa per più di tre volte in un mese;
- o) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) emancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- p) inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- q) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- r) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 22–DIVIETO DI CESSIONE – INTERRUZIONI – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

È vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione totale o parziale del servizio.

Non sono previste interruzioni del servizio fuori dai casi di sospensione delle attività didattiche. Qualora si verificassero cause di forza maggiore, la ditta appaltatrice dovrà garantire un servizio sostitutivo, che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato all'utenza.

Qualora l'impresa aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Art. 23- RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i documenti prodotti dalla Ditta Appaltatrice saranno di proprietà del Comune di Bova Marina. Le parti si impegnano reciprocamente a scambiarsi tutte le informazioni necessarie ed utili alla corretta esecuzione del Contratto. La Ditta Appaltatrice, da parte sua, si impegna ad adottare tutte le misure atte a garantire un'adeguata tutela dei dati e delle informazioni ricevute dall'Ente assicurando la necessaria riservatezza circa il loro contenuto.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30.6.2003 e successive modifiche ed integrazioni, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali", nonché del Regolamento UE n. 279/2016 circa il trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a. i dati trasmessi dalle ditte per la partecipazione alla gara saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria relativa alla stipula del contratto e per le finalità strettamente connesse allo stesso e saranno conservati con le dovute modalità presso le sedi competenti dell'Amministrazione;
- b. il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici nel rispetto delle disposizioni in materia di comunicazioni elettroniche di cui al D. Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii e del Regolamento UE n. 279/2016;
- c. i dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art. 71 del D.P.R.n.445/2000 e ss.mm.ii.;
- d. il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara;
- e. il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione Comunale;
- f. il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 196/03 e 1 della L. n. 241/90 e successive modificazioni, rivolgendosi al Responsabile del Procedimento.

ART. 24 - RINVIO A NORME VIGENTI

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché le altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.

**Il Responsabile f.f. del Settore I Amministrativo
F.to Dott.ssa Marianna Spataro**

