



COMUNE DI SCAFA

P.I. 00208610683

Provincia di Pescara

C.F. 81000070680

Piazza Matteotti, 5 - Scafa
Tel. 085 - 8541218 - 8541226 FAX 085 8543155

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025,
OLTRE EVENTUALE RINNOVO per due anni scolastici
CIG: 9372635F11**

ARTICOLO 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Scafa (di seguito chiamato Comune) con fornitura di pasti in loco, relativo scodellamento e distribuzione, ad impresa specializzata nel settore della ristorazione (di seguito indicata con I.A.). Detto servizio deve essere realizzato dalla ditta aggiudicataria secondo quanto definito dal presente capitolato speciale d'appalto e dalle varianti migliorative proposte dalla ditta in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla stazione appaltante.

La sede scolastica ove dovranno essere preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione ricade nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:

- Scuola dell'infanzia Contrada Decontra – Scafa (PE)

I pasti dovranno essere cucinati nel centro cottura presso l'ex asilo in Contrada Decontra e distribuiti agli utenti della scuola dell'Infanzia nello stesso giorno.

I locali adibiti a refettorio sono presso il plesso della Scuola dell'Infanzia in Contrada Decontra.

La preparazione dei pasti deve avvenire in modo tale da consentire che gli stessi siano distribuiti alle ore 12,30.

I pasti dovranno essere distribuiti come segue: 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì;

Il numero dei pasti riferiti agli alunni, ai docenti e ai non docenti aventi diritto è previsto in circa **10.000** pasti complessivi per ogni anno scolastico.

Il numero dei pasti sopra indicato è da considerarsi semplicemente indicativo: l'Amministrazione comunale si riserva pertanto, la facoltà di aumentare o di diminuire il numero dei pasti richiesti al variare del numero dei consumatori e conseguentemente, non forma oggetto di impegno alcuno per l'Amministrazione comunale.

Qualora dovesse essere nuovamente dichiarata l'emergenza sanitaria per pandemia da Covid-19, il Comune e la ditta aggiudicataria, di comune accordo, si riservano la possibilità di apportare i necessari cambiamenti all'organizzazione del servizio, nel rispetto delle normative che verranno emanate al riguardo.

L'Amministrazione comunale si riserva di estendere l'oggetto dell'appalto anche ai mesi estivi, qualora siano attivati centri estivi, alle stesse condizioni ed allo stesso prezzo previsti nel periodo scolastico.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio con l'inizio delle lezioni scolastiche e a terminarlo con la fine delle stesse. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc., verrà stabilito dal Comune in accordo con le autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dal medesimo senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'appaltatore. Nel caso in cui la procedura non sarà conclusa per l'inizio dell'anno scolastico, l'aggiudicatario deve ritenersi impegnato dall'affidamento in poi.

Il servizio di refezione presso la struttura scolastica descritta prevede:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (privilegiando alimenti a filiera corta, DOP, IGP, STG e prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale provenienti da produzione biologica e da produzione integrata e Km0);
- l'immagazzinamento delle derrate predette;
- la preparazione dei pasti esclusivamente presso il centro di cottura comunale;
- la fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli di carta, sale, olio, aceto e stoviglie a perdere;
- la prenotazione dei pasti mediante applicazione mobile e/o web utile anche alla divulgazione di informazioni presso le famiglie degli alunni (menù, comunicazioni bidirezionali);
- il servizio di controllo della prenotazione dei pasti con stesura di apposito schema riepilogativo mensile;
- la predisposizione e la pulizia giornaliera dei refettori, la preparazione e la pulizia dei tavoli per i pasti, l'apparecchiatura coperti;
- lo "scodellamento", porzionatura e distribuzione dei pasti agli utilizzatori del servizio e assistenza agli stessi;
- il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti e muri di tutti i locali refettorio, del locale porzionatura, dei locali cucina e vani annessi con materiale igienico sanitario e attrezzature forniti dall'I.A.;
- la pulizia straordinaria, prima dell'inizio del servizio e durante la sospensione natalizia, dei locali refettorio con materiale igienico sanitario e attrezzature forniti dall'I.A.;
- il lavaggio di eventuali stoviglie e pentolame con materiale igienico sanitario e attrezzature forniti dall'I.A.;
- la manutenzione delle attrezzature presso il centro di cottura, la loro sostituzione in caso di rotture, o inadeguatezza, nonché l'integrazione necessaria adeguata alla produzione giornaliera richiesta.
- la stesura di un manuale d'autocontrollo diretto ad individuare tutte le misure necessarie a rendere sicure e corrette le procedure;
- la gestione di tutti i rifiuti derivanti dal servizio mensa e dai locali refettorio con utilizzo di materiali forniti dall'I.A.
- la percezione dei bisogni dei bambini e la dimostrazione di sensibilità nel farvi fronte con disponibilità immediata;

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati cibi transgenici e liofilizzati.

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

I menu dovranno essere elaborati tenendo conto delle tabelle dietetiche caloriche di frequenza degli alimenti nutrizionali (relative al fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, fibra alimentare, vitamine e sali minerali) nonché delle modalità di preparazione e cottura e quanto altro suggerito relativamente alla fascia di età di frequenza della scuola dell'infanzia per una corretta nutrizione.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) verificare precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine o segno che possa comunque far ritenere un difetto di confezionamento del prodotto;
- b) verificare integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in materia ordinata presso il centro di cottura da parte per personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- e) limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture di alimenti in scatola;
- f) garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Criticale Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e la predisposizione di tutta la documentazione richiesta, anche nel caso dell'adozione del piano di autocontrollo HACCP con procedura semplificata.

E' fatto divieto assoluto e tassativo alla concessionaria di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi. Nel rispetto dell'obiettivo del giusto equilibrio, fra qualità e prezzo del pasto fornito la ditta aggiudicataria utilizzerà preferibilmente nella confezione prodotti alimentari con particolare interesse verso i prodotti locali DOC, DOP e con attestazioni di specificità e preferibilmente prodotti a km0 ove possibile;

Dovrà essere previsto l'utilizzo nella preparazione delle pietanze, di carni, latte e formaggi con certificazione di qualità e/o marchio di origine controllate e, fermo restando il divieto assoluto di utilizzare prodotti geneticamente modificati, l'eventuale utilizzo di prodotti agricoli derivanti da colture integrate e/o biologiche; Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione della derrata prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso la scuola.

Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà attenersi al rispetto scrupoloso del divieto di fumare di cui alla legge n° 3/2003.

Il presente articolo sarà integrato con l'offerta presentata in sede di gara ai fini dell'aggiudicazione, con particolare riferimento alla provenienza delle singole derrate, alla qualità della verdura, e sarà oggetto di verifica ai fini dell'applicazione delle penali di contratto; in particolare, il mancato rispetto di quanto espresso in offerta comporterà la risoluzione del contratto per violazione del principio di buona fede nelle trattative pre-contrattuali e la segnalazione alle competenti autorità in materia di contratti pubblici e penali.

L'Amministrazione comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

Si evidenziano, inoltre, alcune caratteristiche particolari che dovranno presentare gli alimenti distribuiti:

- prosciutto cotto: di coscia (senza conservanti o coloranti)
- olio: esclusivamente extra vergine di oliva
- formaggio grattugiato: parmigiano reggiano
- frutta: fresca di stagione, porzionata/ grattugiata
- verdura: fresca di stagione o surgelata
- non si potranno utilizzare dadi da brodo di origine animale
- carne bovina di vitello (provenienza Italia e a filiera garantita a Km0)

Per ciascuna preparazione l'I.A. dovrà redigere una tabella contenente gli ingredienti.

L'I.A. dovrà inoltre:

- attenersi, nell'esecuzione dell'appalto alle disposizioni di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni in merito alla sicurezza fisica dei lavoratori;
- assumersi tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio. La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte delle società assicuratrici della polizza presentata in sede di gara. Resta inteso che l'impresa appaltatrice dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

Nel centro di cottura del Comune di Scafa dovranno essere preparati esclusivamente i pasti per il servizio di refezione del Comune di Scafa.

ARTICOLO 2 DURATA DEL CONTRATTO

La durata dell'appalto va dall'inizio dell'anno scolastico 2022/2023 alla fine dell'anno scolastico 2024/2025. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata massima pari a ulteriori due anni. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno due mesi prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Si prevede che al termine del primo anno scolastico l'Amministrazione, a proprio insindacabile giudizio, con nota raccomandata A/R entro Giugno 2023 possa dichiarare la risoluzione anticipata del contratto. In tale caso, la concessionaria avrà diritto all'indennizzo pari al valore dei miglioramenti apportati alle strutture realizzate nel corso del primo anno scolastico, dedotto il valore di ammortamento della prima annualità.

ARTICOLO 3 VALORE DELLA CONCESSIONE

A base di gara vengono posti i seguenti costi unitari onnicomprensivi per il servizio di refezione scolastica dell'articolo 1) come di seguito specificato:

Prezzo pasto: € 4,50 più IVA al 4%

Non sono ammesse offerte in aumento.

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono quantificati in € 0.025 a pasto per un totale di € 1.250,00 per 50.000 pasti stimati nel corso della durata contrattuale compreso di rinnovo.

Il servizio dovrà essere garantito nel corso dell'intero anno scolastico secondo le esigenze e le presenze giornaliere degli utenti, senza deroghe o eccezioni (fatte salve le eventuali sospensioni delle lezioni), per un numero complessivo annuo massimo stimato in circa 10.000 pasti.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'estensione dei servizi in occasione di iniziative promosse direttamente o indirettamente a condizioni e costi da concordare.

Il valore presunto della concessione viene pertanto stimato in € 226.250,00 al netto di IVA compresi di eventuale rinnovo alle medesime condizioni.

ARTICOLO 4 INTEGRAZIONE E REVISIONE PREZZI

A partire dalla seconda annualità contrattuale qualora l'appaltatore ritenga che il corrispettivo offerta debba essere aggiornato, per effetto di variazioni di singoli prezzi di beni/servizi che determinano variazioni in aumento o in diminuzione superiori al 10 per cento rispetto al prezzo complessivo di contratto, esso presenta apposita istanza.

L'istanza dovrà essere debitamente documentata con il corredo dei documenti in grado di dimostrare la lievitazione dei prezzi che incidono ed interessano le prestazioni da eseguire e contenere l'individuazione delle variazioni percentuali dei singoli prezzi dei prodotti alimentari che incidono sul contratto aggiudicato, con riferimento a specifici Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA) o Prezzari con carattere di ufficialità.

La riserva di cui al precedente comma non costituisce comunque giustificazione adeguata per la mancata stipulazione del contratto nel termine previsto dalla stazione appaltante né, tantomeno, giustificazione per la mancata esecuzione delle prestazioni previste in contratto.

Il Responsabile del Procedimento, conduce apposita istruttoria al fine di valutare le richieste avanzate dall'appaltatore, entro il limite dell'eccedenza. La stazione appaltante si pronuncia entro 60 (sessanta) giorni con provvedimento motivato dovendo necessariamente effettuare un bilanciamento tra l'interesse dell'appaltatore alla revisione e l'interesse pubblico connesso sia al risparmio di spesa, sia alla regolare esecuzione del contratto aggiudicato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo della compensazione al medesimo riconosciuta. La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

Resta inteso che la revisione – nella previsione di legge – è simmetrica, quindi potrebbe rendersi necessario l'intervento della stazione appaltante nel caso di calo dei prezzi dopo che questi siano cresciuti, evidentemente, a seguito dell'attuale situazione)

ARTICOLO 3 ESTENSIONE DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI PUBBLICI DIPENDENTI

All'esecutore del servizio di cui al presente capitolato vengono estese, per quanto applicabili, le disposizioni contenute del D.P.R. n. 62/2013, nonché le disposizioni relative al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Scafa.

Ai sensi di quanto sopra, in ottemperanza all'art. 2, comma 3, del richiamato D.P.R., la violazione degli obblighi prescritti nel codice di comportamento, da parte di dipendenti dell'I.A., a qualsiasi titolo, comporta l'applicazione di sanzioni che, in caso di grave danno all'immagine dell'Amministrazione, potranno determinare la risoluzione del contratto, fatte salve le azioni dirette al risarcimento del danno che l'Amministrazione dovrà comunque attivare.

ARTICOLO 4 GARANZIA PROVVISORIA

I concorrenti sono tenuti in sede di partecipazione alla gara ad allegare all'offerta una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo del servizio a base di gara, pari a € 4.525,00 (quattromilaecinquacentocinque/00), oppure € 2.262,50 (duemiladuecentosessantadue/50), in caso di possesso dei requisiti di cui all'articolo 93, comma 7, del decreto legislativo n.50/2016.

Tale garanzia potrà essere costituita nelle forme di cauzione provvisoria ovvero polizza fidejussoria secondo quanto previsto dai commi 2 e 3 dell'art. 93 del D. Lgs. N. 50/2016.

La garanzia deve prevedere quanto disposto ai commi 4 e 5 dell'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 5 GARANZIA DEFINITIVA

L'impresa aggiudicataria dovrà costituire una garanzia definitiva per assicurare l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal capitolato, il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni nonché del rimborso delle spese che l'amministrazione comunale avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Tale garanzia definitiva è pari al 10% dell'importo del contratto (ai sensi dell'art. 103, comma 1 del D Lgs. N. 50/2016) ed è costituita con le modalità previste dall'art. 93, commi 2 e 3 del D. Lgs. N. 50/2016.

In caso di raggruppamento temporaneo le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate su mandato irrevocabile dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

ARTICOLO 6 AGGIUDICAZIONE

Il contratto di concessione verrà aggiudicato mediante procedura telematica su piattaforma di e-procurement del Comune di Scafa raggiungibile al seguente link: <https://scafa.ga-t.it/>, con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs n. 50/2016, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, previo avviso di presentazione della manifestazione di interesse aperta a tutti gli operatori del mercato.

ARTICOLO 7 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ARTICOLO 8 CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta di cedere ad altri il contratto.

E' comunque ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 105 del D Lgs. N. 50/2016.

In mancanza di espressa indicazione in sede di offerta l'affidatario non potrà ricorrere al subappalto.

Resta inteso che:

- Il subappaltatore deve dimostrare gli stessi requisiti del contraente principale
- Il subappaltatore deve garantire gli stessi standard del contraente principale
- Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

I subappaltatori indicati al momento dell'affidamento del relativo contratto dovranno possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice. Al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 105 del Codice la Committente provvederà al rilascio dell'autorizzazione al subappalto.

ARTICOLO 9 CALENDARIO RELATIVO ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico per le scuole statali del Comune di Scafa. Il Comune di Scafa determinerà la data esatta di inizio del servizio di refezione scolastica che potrà essere anche successiva all'inizio dell'anno scolastico.

ARTICOLO 10 ORDINATIVI DEI PASTI DA PARTE DEL COMUNE

Il numero dei pasti dovrà essere comunicato giornalmente all'I.A. direttamente dalla scuola mediante consegna diretta del modulo di prenotazione o comunicazione telefonica e/o tramite applicazione mobile o web.

Nella comunicazione verranno altresì indicati i nominativi di tutti gli utenti che, a qualsiasi titolo (patologie mediche, motivazioni etiche e religiose), usufruiscono di dieta particolare. Sarà cura dell'I.A. individuare in base al menù del giorno confrontato con le singole certificazioni e/o richieste la necessità di fornire il pasto speciale.

I dati dei pasti erogati verranno trasmessi anche via mail all'Ente per un controllo sulla fatturazione all'indirizzo che verrà comunicato.

La cottura, la somministrazione, la pulizia ed il riordino dei locali e degli arredi del refettorio saranno effettuati da personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora.

I pasti dovranno essere forniti nel numero giornalmente comunicato calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste e secondo i menù elaborati dall'I.A. in accordo con l'amministrazione comunale e approvati dalla competente ASL. Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature sono determinate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Ogni variazione dei menu dovrà essere preventivamente sottoposta alla approvazione della competente ASL. Il Comune comunica alla I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal M.P.I.

ARTICOLO 11 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la I. A. dovranno, di norma, reciprocamente darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Qualora non sia rispettato il termine sopraindicato, sarà applicato all'I. A. una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero di presenze dello stesso giorno della settimana precedente in cui è stato fornito il servizio), fatta salva la facoltà di acquisto da parte del Comune, di alimenti alternativi al pasto non fornito, i cui costi saranno a totale carico dell'I. A.

ARTICOLO 12 ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della I. A.

Pertanto l'I.A. dovrà fornire la seguente copertura assicurativa

Responsabilità civile verso terzi (RCT) con i seguenti massimali minimi:

euro 3.000.000,00 per sinistro

euro 3.000.000,00 per persona

euro 3.000.000,00 per danni a cose o animali

L'I.A. garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico – sanitarie; le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della Ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

ARTICOLO 13 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ARTICOLO 14 PERSONALE ASSUNTO DALL'APPALTATORE – CLAUSOLA SOCIALE

Il personale dipendente dalla ditta appaltatrice dovrà essere numericamente e professionalmente adeguato.

A cura e spese dell'appaltatore il personale dovrà essere coperto da ogni forma di assicurazione obbligatoria e deve godere del trattamento economico e normativo che ad esso compete in base ai contratti collettivi di lavoro per le categorie e le classi di appartenenza.

L'appaltatore ed il suo personale sono tenuti ad osservare tutte le prescrizioni e le norme igieniche vigenti ed a comportarsi con correttezza nei rapporti con i commensali.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare annualmente al Comune la consistenza numerica che dovrà essere sempre in numero adeguato alle esigenze del servizio e la qualifica del personale.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. All'uopo si forniranno informazioni sul personale

dell'impresa uscente volte a consentire ai concorrenti di presentare un'offerta consapevole, che tenga conto degli eventuali costi del riassorbimento.

Ai concorrenti è chiesto di presentare in sede di offerta un progetto di assorbimento atto a illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Il progetto di assorbimento costituisce un impegno del concorrente nei confronti della stazione appaltante e degli stessi lavoratori. La mancata presentazione del progetto in sede di offerta equivale a manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata e comporta l'esclusione dalla gara. Nello schema di contratto verranno inserite le clausole risolutive espresse ovvero le penali commisurate alla violazione.

In particolare ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, salvo rinuncia individuale, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, purché il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste. All'uopo si forniscono le seguenti informazioni del personale in forza così come da comunicazione dell'operatore uscente:

- N. 1 Cuoco – Livello IV – cat. Operaio part-time tempo indet. – 12,5 ore settimanali
- N. 1 Refezionista – Livello VI – cat. Operaio part-time tempo indet. – 10 ore settimanali
- N. 1 Refezionista – Livello VI – cat. Operaio part-time tempo indet. – 12,5 ore settimanali
- N. 1 Refezionista – Livello VI – cat. Operaio part-time tempo indet. – 20 ore settimanali

CCNL "Pubblici servizi"

ARTICOLO 15

CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO E IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla Legge curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve, a sua cura e spese, mettere a disposizione degli addetti alle sue dipendenze:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie.
- cuffie o berretti ove raccogliere, sempre, i capelli.
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne e i refettori dispensatori di sapone liquido.

Sono a carico della ditta appaltatrice anche le spese inerenti l'installazione e il costante rifornimento di un kit di pronto soccorso in ogni realtà operativa.

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'impresa appaltatrice deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di valutazione dei rischi con riferimento al servizio oggetto del presente appalto, tenendolo a disposizione, (obbligatorio solo per le ditte con più di dieci addetti, anche in mense diverse), altrimenti è sufficiente l'autocertificazione dell'avvenuta valutazione).

Per partecipare alla gara il concorrente dovrà presentare apposita autocertificazione che attesti a proprio carico l'assunzione dei costi relativi all'eliminazione delle interferenze, non soggetti a ribasso.

Referenti alla sicurezza.

Prima dell'inizio del servizio il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

Prima dell'inizio del servizio l'impresa appaltatrice dovrà comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed il nominativo di un preposto e di un addetto alle misure di emergenza antincendio e pronto soccorso in loco, onde consentire a questi ultimi di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Divieti

È fatto divieto al personale dell'impresa appaltatrice di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato e dagli atti di gara, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'impresa appaltatrice deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa appaltatrice deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nella fornitura del servizio quanto previsto dal D Lgs. N. 81/2008 e ss.mm.ii..

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ARTICOLO 16 STRUTTURA DEI MENU'

L'I.A. dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, sia per qualità che per quantità, alle norme previste nel presente capitolato, al menu con rotazione su 6 settimane e alle indicazioni contenute nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata tra Governo, Regioni, Province Autonome di Trento e Bolzano e Autonomie Locali, rep. N. 2/CU del 29.04.2010 e alle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" aggiornate nel 2018;

In particolare il pasto giornaliero per i bambini utenti della scuola dell'infanzia e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto è così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno di stagione adeguato al secondo piatto;
- pane fresco e acqua naturale in bottiglia;
- frutta di stagione o dessert

I cibi e la frutta devono essere tagliati in pezzi piccoli e adeguati.

Il Comune può richiedere all'I.A., in sostituzione dei normali pasti, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml.;
- un frutto
- 2 tovaglioli di carta
- 1 bicchiere monouso

Per quanto riguarda la quantità sarà necessario attenersi alla seguente tabella (peso a crudo in grammi):

ALIMENTO

	<i>Scuola dell'Infanzia 3-5 anni</i>	<i>Adulti</i>
Primi piatti	60	100
Olio	15	15
Prosciutto cotto	50	80
Parmigiano	5	5
Formaggio da pasto	60	100

Pesce (*)	100	130
Carne (*)	100	120
Pane	50	90

Verdura

Insalata verde	50	150
Verdura cruda	100	200
Verdura cotta	100	200
Patate	100	200

ARTICOLO 17 VARIAZIONE MENU'

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con il Comune e sottoposte alla approvazione della competente ASL.

Nessuna variazione può essere apportata dalla I. A. senza la specifica autorizzazione del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, della fornitura di acqua potabile, della fornitura di gas.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata fornitura degli alimenti necessari da parte dei propri fornitori

ARTICOLO 18 DIETE SPECIALI

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (es. celiachia e intolleranze alimentari), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La produzione delle diete viene effettuata in momenti temporali differenti dalla produzione di pasti comuni.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche (vegani e/o vegetariani) ed etnico - religiose.

ARTICOLO 19 DIETE DI TRANSIZIONE (o Diete in bianco)

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco".

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come sarà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ARTICOLO 20 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ASL territoriale;
- la Commissione Mensa, ove costituita
- il personale incaricato dal Comune di Scafa.

ARTICOLO 21 CONTROLLI IGIENICO - SANITARI

Controlli sui pasti potranno essere operati nel luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'amministrazione comunale e, previ opportuni accordi con il Settore Amministrativo, dalla Commissione mensa, ove costituita.

L'I.A. dovrà fornire al personale di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura. Ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune di Scafa si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, che dovranno essere tenute separate, nonché sui locali di magazzino, come pure di effettuare analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione scolastica.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionato in vaschette monoporzione (per il primo, il secondo, il contorno, la frutta o eventuali sostituzioni), che dovrà essere depositata in frigorifero presso lo stesso centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

L'I.A. dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori ed eventuali variazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura e dovrà conservare, ed a richiesta esibire, documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ARTICOLO 22 PREPARAZIONE PASTI E NORME IGIENICHE

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte.

Tutti gli alimenti, ad eccezione della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per la pasta, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per il raffreddamento della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per la pasta deve essere usato l'abbattitore.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C + 4°C.

La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente.

Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio dell'attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani, al termine di ogni tipologia di lavorazione, devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati.

Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti.

Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.

I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.

Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.

E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Gli ordini devono essere effettuati dal Cuoco/a, dal responsabile appositamente delegato dalla ditta, scegliendo fra un elenco di fornitori iscritti all'Albo Fornitori Qualificati.

Sulla base dei pasti previsti ed in base al menu ed alle grammature previste dal Capitolato vengono ordinate la quantità dei prodotti e la qualità (biologico o no ad esempio) in modo tale da cucinare le derrate non appena arrivati in cucina ed in modo tale da evitare eccessive scorte, così da avere prodotti sempre freschi.

Le operazioni di ricevimento devono garantire che non sia possibile accettare alcun prodotto non corrispondente ai requisiti stabiliti dal Piano di Autocontrollo e Manuale di Qualità. I principali controlli effettuati in questa fase riguardano:

- rispondenza delle merci (qualitativa e quantitativa agli ordini);
- temperature di conservazione;
- etichettatura, data di scadenza;
- non perfetto stato di conservazione;
- integrità delle confezioni;

Nel caso in cui i prodotti non siano conformi, essi devono essere restituiti immediatamente o, - se questo non è possibile - segregati ed identificati in apposita area riservata in modo tale che non possano rientrare per errore nel processo di produzione.

Le lavorazioni si svolgono sulla base dell'organizzazione del lavoro, i requisiti del Capitolato d'Appalto e la normativa igienico-sanitaria vigente, sotto la supervisione del Cuoco.

Per evitare rischi di inquinamento crociato, compatibilmente con la struttura della cucina, le attività connesse alle lavorazioni, manipolazioni, e preparazioni, avvengono in zone e/o momenti di lavorazione separati per le diverse tipologie di prodotto.

Durante lo stoccaggio e durante le fasi di lavorazione è indispensabile che non ci sia contaminazione tra alimenti quali:

carni avicole - verdure

carni avicole - salumi

carni- pesce.

La cottura degli alimenti deve essere concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto.

Tutti i prodotti devono essere preparati secondo il sistema di cucina tradizionale, privilegiando le cotture al forno, a vapore o ai ferri per garantire al consumatore il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e la digeribilità dei prodotti.

La cottura di carni, pollami, pesce aventi rilevante massa termica (paste al forno, arrostiti interi, brasati, bolliti) deve proseguire fino al raggiungimento di una temperatura al cuore superiore ai 70°C. Per la cottura in forno è necessario verificare preventivamente l'assenza di residui carboniosi di precedenti cotture. Il controllo delle temperature avviene ad ogni ciclo di cottura, misurando la temperatura nel punto più sfavorevole (es. parte più spessa dell'alimento).

Il controllo delle temperature al cuore va effettuato con termometri a sonda.

A fine cottura è assolutamente necessario assicurare il mantenimento della linea del caldo per permettere che le pietanze cotte vengano servite al consumatore a +65°C.

Di ogni pietanza somministrata devono essere prelevati ogni giorno 150 gr di prodotto che saranno conservati in cella frigorifera ad una temperatura inferiore a 0°C per 72 ore. La finalità è quella di avere campioni da analizzare in caso di sospetto di intossicazione/infezione alimentare.

Durante tutto il processo di confezionamento dei pasti e delle eventuali diete si dovrà operare affinché venga mantenuta costante la temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che non dovrà essere inferiore a 65 °C e quella dei cibi da consumarsi freddi, che non dovrà essere superiore a +10°C, fino al momento del consumo.

Al termine della preparazione dei pasti, il personale dovrà provvedere a lavare le stoviglie e le attrezzature di cucina, pulire le cucine, vani anticucina e locali deposito derrate, sparecchiare e pulire tavoli e sedie.

Durante le operazioni di pulizia e disinfezione sarà necessario:

Indossare indumenti, calzature ed accessori di protezione riservati alla attività di pulizia.

Allontanare gli alimenti dalle zone interessate e riporli protetti nelle dotazioni frigorifere e/o nel magazzino; scollegare dalla rete elettrica le apparecchiature di cucina, munite di motore elettrico.

Utilizzare i prodotti di pulizia, in conformità a quanto riportato nelle schede tecniche di prodotto, e dopo l'uso, chiuderli e riporli nel relativo magazzino o armadietto dedicato.

Controllo dell'attività di pulizia e disinfezione

Il Cuoco/a, o persona da lui delegata, al termine delle attività di pulizia e disinfezione, effettua un controllo dei locali e delle attrezzature, in base al programma di pulizia e disinfezione del locale.

Presso il centro di cottura, l'I.A., adotterà le indicazioni ricevute dall'Amministrazione comunale previste per lo smaltimento dei rifiuti.

All'interno delle zone di lavorazione dovranno essere utilizzati idonei contenitori per immondizie con coperchio a pedale come prevede il D.P.R. 327/80, art. 28.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dall' A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

L'I.A. dovrà effettuare due volte l'anno controlli analitici sulle acque di rete provvedendo a fornire al Comune i relativi risultati. L'acqua della rete idrica che verrà utilizzata per la refezione scolastica dovrà essere raccolta in apposite brocche a cura dell'I.A.

ARTICOLO 23 CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale nel rispetto dei CAM approvati con D.M. 10.03.2020.

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.) con i seguenti **requisiti degli alimenti**:

- 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 D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure 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 competente⁴, 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 4 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 e Forestali ai sensi del D.M. 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" (free range) 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: 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 cicereello (*Gymnamodytes cicereus*), 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 o, 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 e di 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 nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

Sarà previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se quelle sfuse non dovessero avere le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001. Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto garantendo qualità e sicurezza.

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).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto o dal soggetto incaricato dal Comune, 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 o 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.

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

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 schiumatole 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 esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e 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:

- 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;
- 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 seconda che 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. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Prevenzione e gestione dei rifiuti

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

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Tovaglie, tovaglioli e pulizie dei locali

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o 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 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti. Le tovaglie 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 Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

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 (UE) 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 e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto

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.

Centro di cottura: attrezzature

Ove fosse necessario, oltre alle attrezzature già fornite, l'acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente 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

Provenienza territoriale degli alimenti

Stagionalità degli alimenti

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

ART. 24

LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

I locali ove l'I.A. provvederà, in caso di indisponibilità o problemi di funzionamento delle cucine comunali, alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva, dovranno essere dichiarati idonei dalle competenti autorità, sotto il profilo dei requisiti di igiene, ma anche con riguardo alla potenzialità produttiva e delle eventuali emissioni nocive o moleste.

La certificazione delle AA.SS.LL. di competenza attestante quanto sopra dovrà essere fornita.

Le attrezzature delle cucine saranno consegnate all'impresa appaltatrice del servizio, la quale risponderà degli eventuali danni alle medesime escluso quelli dovuti al normale uso. Il Comune concede in uso gratuito all'impresa appaltatrice i locali della suindicata cucina e le relative attrezzature, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Le macchine verranno messe a disposizione dell'impresa appaltatrice alla data di inizio del servizio.

Qualora lo ritenga necessario per garantire l'efficienza del servizio, la ditta integrerà in qualsiasi momento, previo nulla osta del responsabile del Servizio amministrativo del Comune, la dotazione strumentale della cucina con apparecchi ed attrezzature che resteranno di proprietà del Comune.

La Ditta dovrà provvedere a fornire, ove mancanti, le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio; in particolare dovrà essere integrata la dotazione delle stoviglie, degli utensili, delle pentole necessarie presso la cucina.

Per tali integrazioni l'impresa appaltatrice non potrà richiedere modifiche alle condizioni economiche del contratto.

Ogni area del magazzino, compatibilmente con la conformazione della struttura, deve essere identificata e dedicata a categorie di prodotto specifiche ed in essa devono essere allocate le merci ricevute (area derrate non deperibili, area per i surgelati, per i detersivi, ecc.). I prodotti riservati a diete speciali devono essere stoccati in aree separate.

Il prelievo delle merci viene stabilito dal cuoco/a sulla base delle previsioni di consumo. Nel momento in cui il cuoco/a o suo delegato effettuano un prelievo, verificano che i prodotti siano in corso di validità e non abbiano segni di alterazione.

In conformità all'art 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, relativo alla rintracciabilità e alle "Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" approvate con Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 28/07/2005, è necessario che il Sistema Qualità dell'I.A. stabilisca le modalità che consentono alla cucina di:

- individuare i fornitori diretti di prodotti alimentari in ingresso o di qualsiasi sostanza atta a far parte di un alimento (rintracciabilità a monte) come definito dal comma 2 dell'art. 18 del Regolamento;
- individuare le imprese clienti alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari in uscita (rintracciabilità a valle) come definito dai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

Dettagliate istruzioni in merito devono essere inserite nel piano di autocontrollo.

L'I.A. si impegna alla manutenzione ordinaria ed all'uso corretto e diligente d'installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dal Comune di Scafa e/o acquistate successivamente.

La manutenzione straordinaria si intende di competenza del Comune di Scafa, salvo il caso di cattivo utilizzo o colpevole danneggiamento da parte del personale dell'I.A.

Per manutenzione ordinaria si intende l'attività programmata atta al mantenimento dell'efficienza delle attrezzature attraverso l'esecuzione di operazioni stabilite e predeterminate su attrezzature (frigorifero, pozzetto congelatore, attrezzature di cucina quali forni, fuochi liberi, lavastoviglie, ecc..) ed impianti (impianti di aspirazione, impianti elettrici, ecc..). Per manutenzione ordinaria si intende altresì l'affilatura delle lame dei coltelli utilizzati in cucina.

Nell'ambito delle manutenzioni ordinarie programmate l'I.A. distingue fra 2 differenti livelli:

▪ **Livello 1**

Comprende operazioni eseguite dagli addetti di ristorazione e sono relative alla verifica della corretta funzionalità delle attrezzature stesse. Tale verifica, effettuata al termine delle operazioni di pulizia/disinfezione/disincrostazione e la frequenza è definita all'interno di apposita procedura del Sistema di Qualità aziendale.

▪ **Livello 2**

Comprende operazioni di:

- a. pulizia e controlli eseguite sui motori delle dotazioni frigorifere con cadenza almeno annuale programmata;
- b. operazioni di verifica del corretto funzionamento delle attrezzature di lavaggio automatico (es lavastoviglie...), dei relativi dosatori automatici di prodotti detergenti/disinfettanti e test per rilevare la presenza di eventuali residui chimici sul pentolame e/o stoviglie dopo il ciclo di lavaggio.

Gli interventi di riparazione dei guasti e della eventuale sostituzione di parti o pezzi, necessari al corretto funzionamento delle attrezzature o degli impianti stessi sono a carico dell'I.A.

Rimane a carico del Comune la sostituzione completa di attrezzature dichiarate non idonee, non più riparabili o eccessivamente usurate, ove tale evenienza si verifichi in costanza di contratto.

Le nuove attrezzature/migliorie tecniche fornite dall'I.A. ai sensi dell'offerta progettuale, a fine affidamento, resteranno di proprietà comunale.

Sono pure a carico del Comune gli oneri per l'energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, combustibile e funzionamento dei relativi impianti.

ARTICOLO 25

RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

L'I.A. dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. A tale scopo i controlli saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti, e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

I rilievi inerenti alla non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi (anche via mail).

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

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di notifica della contestazione stessa l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato. Il provvedimento verrà assunto dal Responsabile del servizio amministrativo del Comune e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto e procedimento giudiziale.

Il recupero della penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese sul quale verrà assunto il provvedimento.

ARTICOLO 26

PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. **QUANTITA'**
 - € 250,00: mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
2. **RISPETTO DEL MENU'**
 - € 500,00: modifiche al menù non concordate con il Settore I del Comune di Scafa.
3. **VIOLAZIONI IGIENICO – SANITARIE**
 - €500,00: rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici se tale ritrovamento è imputabile al centro di cottura
 - € 1.000,00: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - € 500,00: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti e, le modalità di trasporto, le attrezzature e gli utensili.
 - € 10.000,00: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
 - € 500,00: mancato rispetto dei doveri di pulizia dei locali di refettorio e di cucina.
 - € 500,00: deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli indicati nel presente capitolato.
4. **RITARDI NELLA CONSEGNA DEI PASTI**
 - € 500,00: in caso di consegna ritardata oltre i quindici ed entro i trenta minuti dall'orario stabilito.
 - € 1.000,00: in caso di consegna ritardata oltre i trenta minuti stabiliti. Tale ritardo sarà considerato mancata consegna.
5. **VIOLAZIONI DEI C.A.M.**
 - € 250,00 per ogni violazione degli obblighi previsti dall'art. 22 del presente capitolato

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'appaltatore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causa del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 27

PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Aggiudicazione del presente appalto verrà disposta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del Codice degli appalti a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta gestionale ed economica. In caso di parità si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23/05/1924, n. 827.

L'affidamento del suddetto servizio sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sulla base di criteri oggettivi e progettuali, quali gli aspetti qualitativi e, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto, giusti i parametri che di seguito sono riportati. L'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa venga ritenuta congrua, conveniente ed affidabile per l'Ente.

L'aggiudicazione quindi è effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) ed avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, ritenuta congrua ed affidabile.

Il punteggio massimo attribuibile a ciascuna offerta potrà essere di 100 punti di cui:

- massimo 70 punti per l'Offerta Tecnica;
- massimo 30 punti per l'Offerta Economica;

Non saranno ammesse offerte parziali o in aumento rispetto al prezzo unitario indicato a base d'asta.

Per l'offerta tecnica il valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nel disciplinare di gara.

ARTICOLO 27 PREZZO DEL SERVIZIO

Nel prezzo forfettario si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi compresi le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ARTICOLO 28 CORRISPETTIVI – LIQUIDAZIONE FATTURE E PAGAMENTI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI

All'I.A. spetta, a compenso degli oneri che la stessa andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione.

La liquidazione dell'importo delle prestazioni è disposta entro 30 giorni dalla ricezione della fattura sulla base dei pasti effettivamente serviti, dopo aver accertato la regolarità dei documenti comprovanti l'importo da liquidare e l'avvenuto riscontro quantitativo e qualitativo dei pasti espressamente ordinati e consegnati dagli uffici interessati.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso e non espresso nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Dall'ammontare del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

L'impresa si impegna al rigoroso rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. In particolare, si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati", anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

ARTICOLO 29 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'Art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale fallimentare a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema d'autocontrollo ex D. Lgs 26/05/1997, n°155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) cessione del contratto o sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato dal Comune;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

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.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo affidamento dell'appalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, o per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, l'I.A. non avrà diritto ad alcun indennizzo.

La risoluzione contrattuale si verificherà automaticamente anche nel caso in cui il/i plesso/i scolastici vengano soppressi o sostanzialmente modificati ovvero nel caso in cui sopravvenute disposizioni normative comportino la soppressione, il trasferimento a terzi delle competenze o la modifica sostanziale del servizio. Analogamente

il servizio può essere interrotto momentaneamente o soppresso per imprevisti o per ragioni di forza maggiore. In questa ipotesi l'impresa non potrà avanzare alcun diritto né pretese nei confronti del Comune.

ARTICOLO 30
RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale sia indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

ARTICOLO 31
AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

ARTICOLO 32
TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio mensa è finalizzato unicamente alla corretta espletazione della gara ed avverrà presso il Comune di Basciano, in Piazza del Municipio, 64030 – Basciano (Te) - con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire la predetta finalità.

ARTICOLO 33
CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra la Ditta appaltatrice ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite al giudizio del Tribunale competente. E' escluso il collegio arbitrale.

ARTICOLO 34
SPESE INERENTI L'APPALTO

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del relativo contratto, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'affidamento del servizio sono a carico dell'I.A., ad eccezione dell'IVA che è a carico del Comune.

ART. 35
OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 36
ELEZIONE DI DOMICILIO

Ad ogni effetto legale la ditta aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio nel Comune di Scafa.

ART. 37
RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Il Responsabile del Servizio Amministrativo
Dott.ssa Astolfi Simona

Allegati al presente Capitolato:

- Linee di Indirizzo della Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo
- DUVRI