



COMUNE DI ALEZIO

PROVINCIA DI LECCE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026
(COD. CIG.: A02CD281BC)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PREMESSA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto disciplina il rapporto tra il Comune di Alezio e l'Aggiudicatario avente ad oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Alezio, come di seguito specificato.

Art. 1 - COMMITTENZA

Il Comune di Alezio – Provincia di Lecce (Ente Committente) intende appaltare il servizio di refezione scolastica tramite procedura RDO aperta sul mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA.) del portale www.acquistinretepa.it, in base ai criteri e alle modalità stabilite nel presente capitolato.

Periodo: anni scolastici 2023/24, 2024/25, 2025/26.

Categoria del servizio: Bando Mepa "SERVIZI" categoria merceologica "Ristorazione collettiva – Mepa".

CPV 55524000-9 – servizi di ristorazione scolastica

CIG A02CD281BC

Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto, per il periodo corrispondente agli anni scolastici 2023/24, 2024/25, 2025/26, ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e della scuola primaria per le sole classi a tempo pieno nel Comune di Alezio, comprensivo della preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti presso le sedi di seguito indicate, nonché l'allestimento dei tavoli dei refettori, il successivo riordino, la pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumeranno i pasti. Dovrà tenersi conto di eventuali patologie, disabilità e necessità etico – religiose degli alunni e del personale scolastico addetto al servizio che dovranno essere comunicate, acquisite e trattate nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di privacy.

Più precisamente il servizio comprende:

- l'acquisto, stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla Ditta aggiudicataria e/o dal Comune, nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù concordati e validati dalla ASL – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- il confezionamento dei pasti;
- il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici sopra indicati in pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti all'art. 12 del presente Capitolato e nei casi di temporaneo impedimento all'utilizzo dei refettori, nei quali casi i pasti dovranno essere consegnati in monoporzione).

Il trasporto del pasto dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;

- la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
- l'apparecchiatura, la sparecchiatura e la pulizia dei tavoli;
- il rigoverno dei refettori e delle attrezzature;
- la fornitura di:
 - vassoi riutilizzabili;
 - materiale a perdere: tovaglietta e tovagliolo in carta, posate e qualsivoglia altro contenitore, tutti monouso, che dovranno essere in materiale completamente biodegradabile;
 - piatti, bicchieri, stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;
 - piatti e vassoi multiscoperti in materiale a perdere per i pasti personalizzati;
 - materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio e delle attrezzature (tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc...) compresi i sacchetti per la raccolta del rifiuto umido;
 - ritiro, pulizia e disinfezione – da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura dei pasti stessi.
 - progettazione e fornitura attraverso delle App dedicate di un sistema di prenotazione dei pasti che consenta di rilevare la registrazione quotidiana delle presenze e la prenotazione dei pasti degli Istituti scolastici, con contestuale inoltro al Centro di Cottura entro le ore 09.00. Il sistema, altresì, dovrà prevedere la rendicontazione mensile ed i report giornalieri delle diverse prenotazioni erogate presso i plessi scolastici. Rimane a carico della Ditta organizzare il suddetto servizio di concerto con i competenti Dirigenti Scolastici ed il Servizio comunale.
 - tutte le migliorie e proposte offerte in sede di gara.

La Ditta deve avere a disposizione, a far data dall'avvio del servizio e per tutta la durata contrattuale, di un centro cottura in un luogo idoneo e deve trasportare i pasti nelle singole scuole con propri mezzi e personale e in tempi contenuti così da preservare le temperature e i requisiti igienici dei cibi.

La Ditta è tenuta a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero

necessarie; a tal fine, la Ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte della Commissione Comunale Mensa, all'uopo costituita.

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 57 del D.Lgs. n.36/2023, nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "*Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*", e le Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale, di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale 2 agosto 2018, n. 1435.

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato e nell'offerta migliorativa da formulare, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

2.1 Il servizio deve essere svolto nel totale rispetto del menù e delle relative tabelle dietetiche fornite direttamente dalla competente ASL che saranno trasmesse a scuola e pubblicate nella apposita sezione del sito dell'Ente per essere messe a disposizione delle famiglie, comprese le ultime edizioni emesse dall'ASL dei ricettari, delle linee guida per la ristorazione scolastica, delle tabelle merceologiche e delle relative note esplicative. Con le stesse modalità verrà comunicata anche ogni variazione intervenuta ai predetti menù certificata dalla ASL. I pasti dovranno essere forniti nel rispetto delle disposizioni impartite dal Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*).

2.2 L'impresa appaltatrice deve essere in possesso della certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001:2000 (relativa a ristorazione collettiva) oppure essere in possesso del certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri (art. 64 D.Lgs. 36/2023). Qualora la validità della suddetta certificazione venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso jure* del contratto.

2.3 L'impresa appaltatrice dovrà:

- in occasione di inderogabili impedimenti (scioperi, agitazioni del personale, ecc.), provvedere comunque alla fornitura del pasto avvalendosi, se necessario, di altre strutture;
- fornire apposita dichiarazione da cui risulti l'applicazione del piano di autocontrollo igienico sanitario, ai sensi di legge, relativamente a tutti gli aspetti inerenti al presente appalto (rintracciabilità e qualità delle materie prime, ricevimento e stoccaggio, trasporto, formazione del personale). Il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile per la consultazione a semplice richiesta dell'Amministrazione;

- fornire, quotidianamente, i pasti anche al personale docente e ausiliario che ne ha diritto come da indicazioni del dirigente scolastico.

ART. 3 – DESTINATARI

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno ubicate nel Comune di Alezio.

Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle Scuole suddette aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

ART. 4 – SEDI

Le sedi delle scuole destinatarie dei pasti sono elencate nella tabella che segue:

- Scuola dell'Infanzia – Via San Pancrazio
- Scuola Primaria – Via Immacolata

ART. 5 – CALENDARIO

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere garantito alle scuole dell'infanzia e primaria di Alezio nel rispetto del calendario scolastico regionale e, comunque, nel rispetto dell'autonomia scolastica.

ART. 6 - PERIODO E DURATA

Il presente appalto ha durata per gli anni scolastici 2023/24, 2024/25, 2025/26, con decorrenza dalla data di stipula del contratto o dalla consegna del servizio (ove precedente). L'Amministrazione si riserva facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito delle procedure di aggiudicazione.

Il periodo di espletamento del servizio (inizio e termine) sarà comunicato annualmente alla Ditta aggiudicataria dall'ufficio preposto.

Si ribadisce che è facoltà dell'Ente proporre eventuali modifiche anche in considerazione del fatto che il calendario di apertura e chiusura dell'attività scolastica è determinato dal Dirigente Scolastico che dovrà prontamente comunicarlo alla Ditta e all'Ente.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione Comunale non dà diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

La data finale del servizio – per ciascuna annualità del contratto – coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. L'Amministrazione Comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Art. 7 - AUTORIZZAZIONI

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

Art. 8 - CARATTERISTICHE E MODALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al presente capitolato consiste nella preparazione, nella fornitura, nel trasporto,

nella distribuzione e nello scodellamento dei pasti agli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia e Primaria di Alezio, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e la gestione dei rifiuti, il tutto nel rispetto della normativa di settore vigente - REG CE 852/2004 e d. lgs. n. 193/2007 e nel rispetto delle Linee Guida nazionali in materia di ristorazione scolastica, secondo il sistema della multiporzione, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente ASL e delle prescrizioni in esse contenute che la ditta si impegna a rispettare *in toto*.

I pasti dovranno essere forniti direttamente presso la sezione della Scuola dell'Infanzia sita in via San Pancrazio e nella sezione della Scuola Primaria di via Immacolata, negli orari e con le modalità indicati dal Dirigente Scolastico, che, indicativamente, risultano essere:

- Dalle ore 12:10 alle ore 13:50 usufruiranno del servizio mensa i bambini della Scuola Primaria;
- Dalle ore 12:00 alle ore 13:00 usufruiranno del servizio mensa i bambini della Scuola dell'Infanzia.

Il prodotto servito è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta pronta al consumo (**sbucciata**) in base alla richiesta, e acqua minerale. Il tutto secondo le indicazioni e prescrizioni fornite dalla ASL.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio e di pasti d'urgenza. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici.

I pasti verranno confezionati in contenitori idonei a contenere alimenti in monoporzione secondo le prescrizioni imposte dalla normativa vigente e dovranno essere sistemati all'interno di contenitori isoterme termici idonei e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi (Linee guida ministeriali). Unitamente al pasto verrà consegnato il materiale a perdere - posate, tovaglie e tovaglioli - tutto in materiale completamente atossico e biodegradabile/compostabile, nonché il materiale plastic free (piatti e bicchieri) come da disposizioni normative vigenti ed in quantità tali da assicurare la fornitura e l'utilizzo da parte di tutti gli utenti.

La ditta aggiudicataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, sistemi informatici, automezzi e personale impiegato. I mezzi di trasporto impiegati, di cui deve essere indicata tipologia e dati di immatricolazione, devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi alle prescrizioni contenute nel D.P.R. n. 327 del 1980 (*Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (GU n.193 del 16-7- 1980)* ed eventuali succ. mm. e ii.

Il sistema di rilevazione pasti giornaliero dovrà essere gestito da apposita piattaforma telematica fornita dalla Ditta che permetta di eseguire tutte le seguenti operazioni:

- iscrizioni/prenotazione/cancellazione pasti, rilascio ricevute e attestazioni, gestione morosità;
- prenotazione pasti o registrazione assenza del proprio figlio a mensa, per la relativa giornata, da parte del genitore, oppure da parte delle scuole, tramite tablet fornito dalla ditta. La scuola effettuerà tale comunicazione dei nominativi presenti e assenti giornalmente alla ditta per il tramite della piattaforma, con l'utilizzo di detti tablet;
- La visualizzazione, in tempo reale, delle informazioni sopra elencate, da parte del Comune, dei genitori, del centro cottura/Ditta gestore.

La piattaforma deve essere integrata con un connettore di pagamento su circuito PagoPA che registri e aggiorni automaticamente i pagamenti effettuati dalle famiglie per l'acquisto di buoni pasto e i relativi tickets di ogni utente iscritto.

Dovrà inoltre essere indicato il numero delle **diete "in bianco e speciali"** che la Ditta è tenuta a preparare per comprovate situazioni patologiche e/o per l'adesione a particolari etnie religiose, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia.

Nel periodo transitorio di gestione della raccolta non informatica della prenotazione del pasto, i buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale scolastico e consegnati, perfettamente compilati in ogni parte e con specifica indicazione della data e del titolare dell'utilizzo, alla Ditta appaltatrice, i quali poi, unitamente alla bolla di consegna dei pasti controfirmata dal personale scolastico, dovranno essere restituiti all'Ente unitamente alla fattura per il pagamento.

La Ditta invece emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati controfirmata dal personale scolastico incaricato della ricezione. In ogni caso (gestione informatica e non) le fatture mensili dovranno essere corredate da detta bolla di consegna.

Il trasportatore dell'impresa aggiudicataria consegnerà all'orario concordato per entrambe le esigenze scolastiche e, in osservanza al doppio turno sopra indicato per la scuola primaria, i pasti confezionati come sopra al refettorio dei plessi.

Art. 9 - QUALITA' E QUANTITA' DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE NEI RELATIVI PASTI. MENSA BIOLOGICA

La media dei pasti consumati per la scuola dell'infanzia e della scuola Primaria è pari a circa n. **77.440 pasti annui.**

In media, il numero dei pasti giornalieri è di complessivi n.176 pasti, da erogare in 5 giorni a settimana.

Il numero dei pasti previsti non è impegnativo per l'Ente, in quanto il numero giornaliero degli stessi sarà determinato dal numero degli alunni presenti fruitori del servizio di refezione oltre al numero pasti per il personale docente e ausiliario che sarà assegnato al servizio dal Dirigente Scolastico.

La composizione del pasto per ogni utente del servizio mensa dovrà attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nelle tabelle dietetiche disposte dall'ASL LE - Direzione SIAN Area Sud Maglie e alle relative Tabelle Merceologiche, allegate al presente capitolato quale parte integrante e sostanziale, unitamente alle note esplicative.

Eventuali modifiche ai menù potranno intervenire solo su espressa proposta del predetto servizio e non daranno luogo ad alcuna modifica del corrispettivo stabilito in contratto con l'aggiudicatario, al quale verranno prontamente comunicate.

I prodotti alimentari impiegati dovranno essere di prima qualità e scelta e provenire dalle migliori case accreditate, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

In applicazione della normativa prevista nel D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 pubblicato sulla G.U. n. 79 del 5 aprile 2018, entrato in vigore il 5 luglio 2018 (allegato), l'appaltatore si impegna al rispetto delle percentuali di prodotto indicate nell'allegato 1 dello stesso decreto e al rispetto delle eventuali percentuali di deroga indicate nel decreto.

Percentuali da rispettare:

- *"una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esc. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;*

- una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura;
- il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta;

La ditta si impegna, altresì, al rispetto delle “norme di preparazione dei piatti” contenute nel punto 2 dell’allegato 1 dello stesso decreto e a quelle contenute nel punto 3 “criteri di separazione” e al rispetto delle norme contenute nel Capitolato speciale d’appalto.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall’Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell’offerta tecnica, di migliorare le caratteristiche minime dei prodotti previste dal decreto ministeriale.

Il rispetto dei contenuti minimi del decreto ministeriale deve essere espressamente attestato.

Da parte della ditta appaltatrice dovranno essere poi rispettati i seguenti adempimenti:

- comunicazione all’Amministrazione Comunale già all’atto di stipula del contratto e, se richiesto, agli utenti, sulla provenienza delle derrate alimentari;
- trasmissione dei documenti di acquisto e/o dell’elenco dei fornitori.

Le derrate alimentari dovranno rispondere al principio di rintracciabilità secondo quanto disposto dalla normativa comunitaria.

Il menù varierà come da tabella dietetica (secondo le indicazioni della ASL) e verrà affisso nella bacheca dell’Ente scolastico, sul sito dello stesso e su quello dell’Ente e verrà consegnato agli utenti a cura della ditta aggiudicataria.

Il prodotto rispetterà le grammature stabilite dalla ASL per ogni singolo piatto per fascia di età.

Si precisa che: tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l’etichettatura dei prodotti biologici).

Le derrate inoltre devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente.

È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà più opportune, controlli di qualità per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente capitolato e alle note ASL di riferimento, avvalendosi dei competenti uffici Asl ovvero per il tramite di altri Enti e/o Istituti Pubblici di certa specializzazione nel settore dei controlli di qualità.

L’Amministrazione si riserva anche la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza avvalendosi di un Comitato mensa di valutazione, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate (genitori – insegnanti -ditta e rappresentante dell’Ente), al quale verrà affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli nonché garanzia di contraddittorio su eventuali contestazioni.

L’impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà garantire l’accesso per l’assaggio delle derrate.

Si precisa tuttavia che quanto sopra dovrà avvenire sia nel rispetto delle norme sanitarie vigenti sia nel rispetto delle norme poste a tutela della particolare fascia di età a cui il servizio è rivolto.

La ditta dovrà comunicare con la prima fattura i nominativi degli incaricati del controllo di qualità, nonché la sede del laboratorio di analisi di cui si avvale.

ART. 10 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo ed il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 11 - CONTROLLO DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Oltre ai controlli previsti dal Reg. CE 852/2004, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 12 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal numero di buoni pasto presentati dagli alunni al personale responsabile del servizio della scuola. Tale numero sarà comunicato alla Ditta appaltatrice entro le ore 9.00 dello stesso giorno. Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo devono essere utilizzati contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica, riservati al solo trasporto di alimenti.

Per la consegna la Ditta appaltatrice dovrà servirsi di appositi furgoni, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dalla normativa in materia o certificazione equivalente, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati (con metodi conformi a quanto previsto dalla legge), in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai +65° C per i pasti caldi e non superiore ai **10°C**, a seconda della tipologia degli alimenti, per i pasti freddi.

I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura di seguito indicata per i pasti in pluriporzione. I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (acciaio inox), chiusi ermeticamente, e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi. I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, debitamente coibentanti, in perfette condizioni. I contenitori devono garantire il mantenimento dei cibi caldi ad un livello di temperatura non inferiore ai **+65° C** e dei cibi freddi ad una temperatura non superiore a **10°C** sino all'atto della somministrazione.

L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante le fasi di trasporto, consegna e sporzionamento deve essere fornita dalla Ditta appaltatrice. Alla fine dello sporzionamento tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati dalla Ditta aggiudicataria.

Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati:

- l'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in **75/90 minuti** massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi;

- i pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola, **minimo 20 - massimo 30 minuti**, prima dell'inizio della somministrazione.

In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 44, con le procedure in esso indicate.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia alla disinfezione e sanificazione dei locali adibiti a mensa e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

ART. 13 – ESONERO DI RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La Ditta appaltatrice assume a suo totale carico ogni responsabilità, sia civile che penale, per casi di infortunio e/o danni che dovessero derivare al Comune o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, in dipendenza dell'inosservanza di leggi e regolamenti, negligenza, scarsa diligenza, manchevolezze o trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti dell'Ente, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori, posto che la ditta risponde direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta garantisce, altresì, che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità ottima o extra" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta appaltatrice assume, inoltre, a suo totale carico tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, tossinfezioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Art. 14 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'impresa aggiudicataria del presente appalto dovrà garantire, a sua cura e a sue spese, la presenza e la formazione di un organico di personale per garantire l'erogazione delle prestazioni e dei servizi richiesti, secondo gli standard individuati dalle norme di riferimento e dal presente capitolato.

In particolare è obbligo della stessa:

- rispettare e applicare nei confronti del personale adibito all'espletamento del servizio e ai loro eventuali sostituti, tutte le norme vigenti nella materia contrattuale della categoria di riferimento ed assolvere a tutti gli adempimenti nei riguardi degli Enti previdenziali ai fini retributivi, contributivi, assicurativi ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni;
- osservare la normativa sulle assunzioni dei disabili;
- osservare tutte le norme a tutela della salute e dell'integrità fisica del personale, nonché le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro;
- garantire che nell'espletamento del servizio dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione e che lo stesso manterrà un contegno riguardoso e corretto durante l'espletamento del servizio, provvedendo all'immediata sostituzione del personale che dovesse risultare inadatto allo svolgimento dello stesso;
- garantire che per l'intera durata del contratto l'organico impiegato sarà quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale;
- contrarre adeguata copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.) per danni che possano derivare agli operatori, agli utenti o a terzi durante l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo. Tale polizza dovrà avere copertura con massimali congrui di legge e dovrà essere esibita prima dell'inizio del servizio oggetto della presente procedura unitamente alla documentazione necessaria alla stipula del contratto. Dovrà inoltre essere esibita copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla società assicuratrice regolarmente quietanzato per conferma di avvenuta copertura del rischio. In mancanza si procederà all'applicazione delle penali previste e/o alla risoluzione del contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, di aver stipulato e/o di avere in corso idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale non inferiore ad € 4.000.000,00, per danni a persone, e non inferiore ad € 500.000,00, per danni a cose.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare per il Servizio di Ristorazione Scolastica, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della Ditta Aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza di pagamento del premio di assicurazione.

La Ditta non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

- comunicare tempestivamente all'Istituto Scolastico e all'Ente Comunale eventuali ritardi, incidenti, guasti dell'automezzo o altre anomalie del servizio, indicandone le cause e gli eventuali tempi di sospensione, assicurando in ogni caso l'adempimento del servizio. Sarà

invece cura dell'Amministrazione comunicare celermente alla Ditta la sospensione del servizio dettata da esigenze scolastiche qualora pervenga comunicazione scritta da parte del Dirigente dell'Istituto Scolastico. Qualora l'impresa aggiudicataria non provveda nel senso sopra indicato, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penali e/o le più gravi sanzioni previste dal presente capitolato;

- assicurare all'Ente Comunale la corretta gestione del servizio di prenotazione/pagamento pasti. Sarà invece cura dell'Amministrazione comunicare all'aggiudicatario eventuali esenzioni dal pagamento disposte con atto deliberativo.
- garantire la reperibilità di un responsabile tecnico di comunicazione, per la tenuta, anche telefonica, dei rapporti con l'Ente comunale, reperibile quotidianamente negli orari di espletamento del servizio. Di tale figura dovranno essere fornite le generalità e i recapiti.

La stessa inoltre si impegna a:

- Fornire su richiesta dell'Amministrazione qualsiasi altra documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro degli operatori incaricati al servizio ed in caso di accertata inottemperanza, verificata dall'autorità comunale, si procederà alla segnalazione agli enti competenti;
- Garantire, per le particolari esigenze che il servizio richiede, riconducibili alla necessaria facile identificazione da parte dei bambini del personale di riferimento, che i servizi verranno espletati sempre da stessi operatori, sostituibili esclusivamente in caso di impossibilità derivante da qualsiasi causa.
- Indicare, entro il primo mese di espletamento del servizio, i nominativi dei soggetti che svolgono il servizio e quelli dei soggetti preposti alla eventuale sostituzione, con le complete generalità, curriculum professionale, posizione giuridica, economica, contributiva e contrattuale rivestita, nonché trasmettere copia del libretto sanitario.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice indipendentemente dalla sua natura giuridica.

Art. 15 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

15a. Direzione del servizio

La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
- c) partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere prontamente comunicate all'Ente.

15b. Personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta aggiudicataria che si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo

svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento e del codice fiscale nonché dell'espressa autorizzazione al trattamento dei dati, in quanto sul personale assegnato saranno effettuati i controlli previsti dalla normativa vigente.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione dell'attività di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

15c Vestiario e accessori

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione dei genitori effettuerà presso il Centro di cottura.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

15d. Idoneità Sanitaria e Formazione

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento di adeguata attività formativa per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione 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;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

15e Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno

raccogliere completamente la capigliatura.

15f. Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve garantire, mediante apposita attestazione, che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'impresa dovrà altresì attestare ed indicare l'effettuazione degli accertamenti clinici necessari e la loro cadenza in conformità alle norme vigenti.

Art. 16 – MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

La Ditta aggiudicataria dal momento dell'assunzione del servizio deve mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 17 – AUTOCONTROLLO, TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

Art. 18 - GARANZIE

L'Appaltatore, a garanzia della regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali e di Capitolato, è tenuto a costituire una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, costituita con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione, ai sensi del ridetto decreto legislativo.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione da parte del RUP. La Stazione Appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione sarà effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La Stazione Appaltante ha diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La Stazione Appaltante può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

Art. 19 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/8/2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, impegnandosi ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione all'Ente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La Ditta, con la firma del presente Capitolato, si impegna a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto ed i nominativi, dati anagrafici e codice fiscale delle persone che possono agire sul conto medesimo

Art. 20 - PAGAMENTI

Il compenso che l'Ente Comunale corrisponderà all'aggiudicatario è da intendersi onnicomprensivo di tutte le prestazioni inerenti all'esecuzione del servizio appaltato.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato previa formalizzazione del contratto e previo controllo del numero dei pasti effettivamente erogati e sarà pari all'importo del prezzo offerto moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati.

Alla fattura dovrà essere allegata documentazione attestante il numero dei pasti effettivamente somministrati, vistata per espressa conferma ed accettazione dall'incaricato scolastico ricevente la forniture giornaliera con indicazione del giorno, mese ed anno di riferimento nonché previo accertamento dell'adempimento degli obblighi contributivi mediante richiesta del DURC (l. n. 266/2002 art. 2 e s.m. ed i.) e di qualsiasi altra documentazione a richiesta dell'Amministrazione.

Il pagamento del corrispettivo dovuto verrà liquidato mensilmente previa esibizione di regolare fattura acquisita tramite il sistema della fatturazione elettronica ed entro i termini di legge, previa acquisizione dal sistema informatico del DURC in corso di regolarità ed esito positivo della verifica inadempimenti. Eventuali contestazioni e/o la mancata allegazione della documentazione richiesta interrompe tale termine.

Dovrà inoltre esibire prima della stipula del contratto dichiarazione attestante l'avvenuta applicazione del contratto collettivo nazionale relativo alla categoria di riferimento.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, qualsiasi altra documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro degli operatori incaricati al servizio ed in caso di accertata inottemperanza verificata dall'Autorità comunale si procederà secondo la legislazione vigente alla segnalazione agli Enti competenti.

Art. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO.

È fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto d'appalto, pena la risoluzione e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni a favore dei Comuni e delle più gravi sanzioni previste dalla legge.

Il subappalto è regolato secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, con particolare riguardo all'art. 119 del D. Lgs. 36/2023 con le limitazioni di cui al comma successivo. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono conseguentemente sub-appaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e pulizia dei locali, nella misura non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

L'affidamento in subappalto è ammesso a condizione che:

- a) l'appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta i servizi o le parti di essi che intende subappaltare;
- b) l'appaltatore provveda al deposito del contratto di subappalto presso il Committente almeno venti giorni prima dell'effettivo inizio dell'esecuzione del relativo servizio;
- c) al momento del deposito del contratto di subappalto l'appaltatore trasmetta altresì la documentazione comprovante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti prescritti dalla normativa vigente e/o dal bando di gara per l'esecuzione della parte del servizio oggetto del subappalto;
- d) non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dalla normativa antimafia;
- e) l'appaltatore renda dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento con l'impresa affidataria del subappalto, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile.

Art. 22 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE

La Stazione Appaltante individua il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'Appaltatore. Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto, con i seguenti compiti:

- Coordinare, dirigere e controllare sotto il profilo tecnico contabile l'esecuzione del contratto;
- Assicurare la regolare esecuzione del contratto, verificando - attraverso opportuni controlli - che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità alle prescrizioni del Capitolato e del contratto. Per ciascun controllo, che può avvenire anche senza compresenza del referente della Società, viene compilata nota informativa e fotografica da cui saranno rilevate le eventuali non conformità. Le difformità saranno formalmente comunicate all'Appaltatore, che dovrà dare tempestiva risposta circa quanto segnalato, indicando le eventuali azioni correttive intraprese. Se le non conformità rilevate non saranno motivate esaurientemente il Comune procederà all'applicazione delle penali, secondo la procedura prevista dal successivo art. 44;
- Effettuare le verifiche di conformità alla presenza del referente dell'appaltatore ed eventualmente di un altro rappresentante del Comune. Delle verifiche viene redatto apposito verbale,

attestante le modalità di svolgimento e gli esiti della verifica, sottoscritto da tutti i presenti. In caso di riscontro di non conformità di lieve entità viene assegnato all'Appaltatore un termine per il corretto adempimento;

- Rilasciare il certificato di ultimazione delle prestazioni, previa effettuazione dei necessari accertamenti, redigendo e firmando un verbale in duplice copia. Il verbale è firmato anche dal referente individuato dalla società a cui è consegnata una copia;

- Adempiere a quanto previsto per la figura del Direttore dell'esecuzione del contratto dal D.Lgs. 36/2023 e effettuare ogni altra attività che si renda opportuna per assicurare il perseguimento dei compiti sopra indicati.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Nel caso di riscontri non rispondenti alle prescrizioni del contratto e del presente Capitolato, è fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere a tutti gli interventi necessari a garantire l'esecuzione delle prestazioni in senso conforme a quanto previsto dal contratto; ove l'Appaltatore non ottemperi agli obblighi assunti, la Stazione Appaltante ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'Ufficio, nel modo più opportuno ed a spese della Ditta affidataria, le prestazioni necessarie per garantire il regolare svolgimento del servizio.

Art. 23 - CONTROLLO SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Sono riconosciute al Comune ampie facoltà di controllo e di indirizzo in merito:

- all'adempimento preciso e puntuale dei programmi di lavoro;
- al rispetto delle norme contrattuali e contributive nei confronti degli operatori della Ditta.
- alla conformità di acquisizione delle derrate alimentari alle norme vigenti in materia.

L'Ente comunale si riserva il diritto di effettuare ogni e qualsiasi controllo senza preavviso alcuno e con ausilio di personale ASL specializzato, al fine di verificare il rispetto delle norme indicate nel presente capitolato e/della normativa generale e di settore di riferimento e disporre di seguito i provvedimenti più opportuni nell'interesse del servizio.

Art. 24 - PREZZO

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di ogni spesa, inerente o direttamente conseguente alla fornitura.

Art. 25 - PENALITA'

L'aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Fatti salvi i casi di risoluzione del rapporto contrattuale previsti dal presente capitolato o dalla normativa vigente ove l'aggiudicatario non attenda agli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuto al pagamento di una penalità variante da € 1.000,00 a € 3.000,00 previa contestazione degli addebiti e della successiva deliberazione della Giunta Comunale. All'effettuata contestazione, l'aggiudicatario avrà diritto a presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dall'avvenuta comunicazione della contestazione.

Il pagamento della penalità, determinata come sopra, verrà applicato mediante ritenuta sulla rata di corrispettivo da corrispondere. Si conviene che unica formalità preliminare è la contestazione degli

addebiti.

Inoltre ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16 giugno 2013 n. 62 è fatto obbligo al personale preposto all'espletamento del servizio di rispettare gli obblighi di condotta fissati nel citato decreto. In caso di inerzias provvederà alla contestazione formale con le modalità che sono fissate nel codice di comportamento dei dipendenti comunali del Comune di Alezio.

Art. 26 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Nell'esecuzione del servizio la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato. Qualora si verificano inadempienze dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione Comunale, in relazione alla gravità delle stesse, procederà all'applicazione, in danno della Ditta esecutrice, di penali (consistenti in sanzioni di natura pecuniaria), a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente Capitolato.

Le penali, a tal fine, sono distinte in due livelli, a seconda della gravità delle inadempienze cui le stesse sono correlate, come di seguito specificato a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- **PENALI DI 1° LIVELLO - € 1.000/00**

- ogni variazione e/o difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, non autorizzate dal SIAN della ASL di competenza;
- ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (leggere, per i giorni successivi a festività, per motivi religiosi, per vegetariani) non autorizzate dal SIAN della ASL di competenza);
- errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza;
- ogni mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- in caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'allegato Capitolato;
- in caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e inorganici, nelle derrate alimentari;
- in caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
- per ogni mancata somministrazione del pasto di emergenza e dei cestini da viaggio, qualora richiesti.
- per mancato rispetto delle temperature per ciascuna pietanza nel menù giornaliero;
- per mancata conservazione dei campioni previsti dall'art. 13 presente Capitolato;
- per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
- per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
- per carenza della corretta prassi igienica del personale;
- per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto;
- per mancata sostituzione – entro 2 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta dell'A.C., e per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale;
- per assenza superiore a tre giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
- per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale;

- per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale e per ogni mancata osservanza dell'obbligo di cartellino identificativo del personale;
- per mancata presenza, presso il centro di produzione e/o refezionale, dei documenti previsti dal Capitolato;
- per il mancato rispetto delle modalità di trasporti;
- per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli;
- per mancata presenza entro le ore 9,30 dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti del giorno stesso;
- per mancata consegna di materiale a perdere e/o mancato utilizzo di materiale monouso e biodegradabile.

PENALI DI 2° LIVELLO - € 3.000

- nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'autorità penale.
- in caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti.
- per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi.
- per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
- per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità.
- per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato e suoi allegati tecnici.
- per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia.
- per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, e dop/igp previsti da contratto.
- per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute), non autorizzate dalla asl.
- per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione – supportata da riscontri analitici.
- per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo – supportata da riscontri analitici.
- per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale.
- per inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili.
- per immotivata sospensione o interruzione del servizio.

Per i casi di inadempimento e/o violazione contrattuale e/o infrazione alle norme del Capitolato non specificamente previsti tra le penali di 1° e 2° livello, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile tra quelle innanzi previste.

Qualora la Ditta sia stata sanzionata con penali di 1° livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 5 volte, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dall'inadempimento.

Qualora la Ditta sia stata sanzionata con penali di 2° livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 2 volte, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dall'inadempimento.

In ogni caso, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in caso di applicazione, nell'arco della durata contrattuale, di penali di 1° e 2° livello complessivamente pari a 5 (fermo quanto previsto al precedente comma per il caso di applicazione di penali di 2° livello).

La non conformità dei servizi resi rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, non appena riscontrata dall'ufficio, è tempestivamente contestata all'Appaltatore per iscritto a mezzo PEC, entro 2 (due) giorni lavorativi. L'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro dieci giorni dalla comunicazione della contestazione stessa. Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, è assunto dal Comune e notificato a mezzo PEC. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà introitato secondo le modalità specificate all'art. 19 "Pagamenti".

Art. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

È facoltà del Comune risolvere il contratto d'appalto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 5 (cinque), per comprovata inadempienza anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria delle clausole contrattuali.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 codice civile, le seguenti ipotesi

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della gestione;
- c) Quando la ditta si renda colpevole di frode;
- d) Grave difformità tra quanto dichiarato ed impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- e) Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamento e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- f) Per comportamento scorretto dell'appaltatore nei confronti degli utenti;
- g) Per mancato accertato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalle norme legislative e regolamentari che disciplinano la materia;
- h) Accertata irregolarità contributiva da parte della Ditta;
- i) Successiva perdita di uno dei requisiti previsti per l'ammissione alla procedura.
- j) Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 28 - REVISIONE PREZZI OBBLIGATORIA

A norma dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.

Art. 29 - OBBLIGHI DI NATURA ETICA

La Ditta si obbliga a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, nonché assume l'esplicito impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

La Ditta si impegna a riferire tempestivamente al Comune di Alezio ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che dovesse essere avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente, restando

fermo ed impregiudicato l'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria dei fatti comportanti pressioni estorsive e/o di ogni altra forma di illecita interferenza.

Il personale dell'Amministrazione impiegato ed impegnato ad ogni livello nell'espletamento della gara in oggetto e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto affidato, è consapevole degli obblighi etici di cui al presente articolo, il cui spirito condivide pienamente, nonché delle sanzioni previste a proprio carico in caso di mancato rispetto degli stessi.

La Ditta si impegna a mettere a disposizione, a richiesta dell'Ente, tutte le informazioni sul proprio personale, anche ai fini del rispetto della contrattazione collettiva di riferimento.

La Ditta si impegna a segnalare all'Amministrazione qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto.

La Ditta dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara, che non subappalterà prestazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara - in forma singola o associata - ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati e, che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza.

La Ditta si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza e a non limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

L'inosservanza degli obblighi di cui al presente articolo, comunque accertata dall'Amministrazione, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno arrecato all'Ente.

La Ditta è edotta e consapevole che, ai sensi dell'art. 2 del D.P.R n. 62/2013 (recante Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici), gli obblighi di condotta previsti dal Codice Generale di comportamento dei dipendenti pubblici, sono estesi, per quanto compatibili, anche ai dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni e servizi in favore dell'Amministrazione, in appalto o in concessione.

La Ditta è edotta che, in caso di violazione degli obblighi comportamentali definiti dai su richiamati articoli, il contratto s'intenderà risolto di diritto, previa contestazione formale dell'inadempimento, impregiudicato il diritto al risarcimento del danno.

Per le finalità di cui al comma precedente, l'Ente, dichiara, e il contraente è informato, che il D.P.R n. 62/2013 ed il Codice di Comportamento Integrativo del Comune di Alezio sono pubblicati e disponibili sul sito istituzionale dell'Ente.

Art. 30 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'atto pubblico che si andrà a stipulare a seguito di comunicazione di avvenuta aggiudicazione, nessuna esclusa ed eccettuata, saranno a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicatario del servizio che dichiara di accettarle e di rinunciare al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Sono altresì a suo totale carico tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto

nessuna esclusa o eccettuata.

Art. 31 - GIURISDIZIONE – COMPETENZA

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e la ditta appaltatrice durante il periodo di esecuzione contrattuale e successivamente allo stesso, quale sia la loro natura tecnica, amministrativa e giuridica, saranno deferite alla Magistratura ordinaria.

Art. 32 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o cartaceo da parte del Comune appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR- General Data Protection Regulation), per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara. Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente (si allega informativa).

I dati degli alunni aderenti al servizio, che saranno presenti nella piattaforma informatica della Ditta, dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. A tal fine l'impresa Aggiudicatrice dovrà adottare un sistema di gestione del trattamento dei dati idoneo a garantire la conformità al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e al Regolamento UE 679/2016 GDPR- decreto di adeguamento al GDPR, da comunicare al Committente oltre al nominativo del responsabile del trattamento dei dati.

Art. 33 - NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel codice civile e nel codice penale.