



COMUNE DI BORGIA

88021 PROVINCIA DI CATANZARO
AREA AMMINISTRATIVA



**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025**

CAPITOLATO DI GARA

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 Oggetto dell'Appalto
- Art. 2 Modalità di gara
- Art. 3 Durata dell'Appalto
- Art. 4 Caratteristiche dell'utenza e del servizio
- Art. 5 Modalità del servizio e trasporto
- Art. 6 Costo del Servizio e Numero pasti
- Art. 7 Obblighi ed oneri della ditta appaltatrice
- Art. 8 Oneri a Carico del Comune
- Art. 9 Sciopero ed interruzione del servizio

TITOLO II

STRUTTURE-ATTREZZATURE-ED ARREDI

- Art. 10 Attrezzature ed Arredi
- Art. 11 Manutenzione e Custodia

TITOLO III

TRASPORTO – RESPONSABILITA' ASSICURAZIONE

- Art. 12 Trasporto
- Art. 13 Responsabilità
- Art. 14 Assicurazioni

TITOLO IV

PERSONALE

- Art. 15 Personale
- Art. 16 Organico
- Art. 17 Rispetto delle normative
- Art. 18 Clausola sociale (art. 50 D.Lgs 50/2016)
- Art. 19 Applicazioni Contrattuali
- Art. 20 Sostituzione del personale
- Art. 21 Vestiario
- Art. 22 Idoneità sanitaria
- Art. 23 Responsabile di Mensa

TITOLO V

NORMATIVE MERCEOLOGICHE IGIENICHE NUTRIZIONALI

- Art. 24 Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari e modalità di fornitura
- Art. 25 Metodologie relative alla preparazione dei pasti
- Art. 26 Composizione del pasto giornaliero
- Art. 27 Diete speciali
- Art. 28 Variazioni al Menù
- Art. 29 Pranzo a sacco
- Art. 30 Temperature

TITOLO VI

PULIZIA

- Art. 31 Pulizie – Sanificazione –Disinfezione e Derattizzazione

TITOLO VII

CONTROLLI E RILIEVI

- Art. 32 Diritto al Controllo dell'Amministrazione Comunale
- Art. 33 Osservazioni e contestazioni
- Art. 34 Organismi predisposti al Controllo
- Art. 35 Penalità

TITOLO VIII

PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 36 Prezzo dei pasti e pagamento

Art. 37 Spese inerenti il contratto

TITOLO IX

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO- DIVIETO- RINUNCIA

Art. 38 Risoluzione del contratto

Art. 39 Divieto di cessione o subappalto

Art. 40 Controversie

Art. 41 Rinvio

Art. 42 Domicilio Legale

Art. 43 Cauzione

Art. 44 Rinuncia all'aggiudicazione

Art. 45 Rinnovi, proroghe o estensione dell'appalto

Art. 46 Stipula del contratto

Il Comune di Borgia bandisce una gara d'appalto a procedura aperta per la fornitura di circa 35.500 pasti annui per la refezione scolastica nelle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado di Borgia centro e località Roccelletta per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.

Il suddetto numero di pasti ha solo valore indicativo e non costituisce impegno per l'Ente in quanto lo stesso sarà stabilito in base alle presenze effettive giornaliere ed al numero dei giorni di mensa.

L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazioni e delle condizioni pattuite.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà subire le relative conseguenti variazioni,

senza che l'impresa appaltante possa rivalersi sull'Ente.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il Servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Borgia centro e località Roccelletta, personale docente e non, se aventi diritto al pasto, e a quanti altri specificatamente autorizzati, da effettuarsi mediante produzione dei pasti, compresa la fornitura di tutte le merci necessarie, da prepararsi, la mattina stessa del consumo e senza l'utilizzo di precotti nei centri di cottura di Borgia centro e loc. Roccelletta, messi a disposizione dell'Amministrazione comunale, nonché apparecchiamento, scodellamento dei pasti in stoviglie fornite dalla ditta, distribuzione degli stessi agli alunni, insegnanti e quanti altri autorizzati, della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado, servizio in tavola, sparcchiamento e pulizia dei locali cucina e refettorio nelle varie scuole; se necessario lo stesso servizio dovrà essere effettuato nei locali refettorio delle scuole separate dalla sede di cucina.

La Ditta è tenuta ad effettuare la consegna dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, nell'ipotesi di eventuale spostamenti di scuole in altri edifici, mantenendo nei limiti del possibile gli stessi tempi di consegna dei pasti con mezzi idonei al mantenimento dei requisiti igienico- sanitari ed il rispetto della catena calda- freddo.

La ditta dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, al riassetto ed alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettori, dei locali cucine, dei servizi igienici ad essi annessi e relative pertinenze; al lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate, alla raccolta e smaltimento dei rifiuti prodotti effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e nel rispetto delle norme igieniche, preferendo la raccolta e lo smaltimento in forma differenziata, nonché al ritiro dei buoni mensa presso le aule scolastiche.

La ditta dovrà inoltre provvedere ad effettuare le operazioni di disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione ogni qualvolta si dovesse rendere necessario, punti critici da evidenziare in manuale di autocontrollo. La ditta aggiudicataria dovrà effettuare il predetto servizio con personale proprio, idoneo, regolarmente autorizzato e numericamente adeguato all'espletamento del servizio. I locali adibiti a centro di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, concessi in uso nello stato di fatto in cui si trovano, per la durata dell'appalto dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia e funzionamento, e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati.

Per tutto il materiale e le attrezzature in donazione presso i centri di cottura verrà steso apposito verbale/ inventario di consegna.

Alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata, la ditta Appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature nello stato di fatto in cui sono stati consegnati, fatto salva la normale usura, entro quindici giorni.

Anche in questo caso sarà redatto apposito verbale di consegna con la evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano evidenziando gli eventuali danni che saranno addebitati alla ditta Appaltatrice.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà inoltre, provvedere a sue spese a fornire, per il periodo di durata dell'appalto, i centri di cottura comunali di tutte le attrezzature delle quali sono sprovvisti, che servono comunque ad assicurare il buon funzionamento ed espletamento del servizio, dette attrezzature dovranno essere idonee sia sotto il profilo igienico che produttivo nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n° 852/04.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per motivi derivanti dall'Ente non dà diritto alla ditta a richiedere alcun indennizzo.

ART. 2 MODALITA' DI GARA

La gara verrà aggiudicata, mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti elementi:

- **Offerta tecnica punti 70**
- **Offerta economica punti 30**

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto agli importi a base d'asta.

ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di cui al presente capitolato avrà la durata per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 da espletarsi secondo il calendario scolastico ministeriale e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola.

Per gravi e giustificati motivi, la ditta Appaltatrice o il Comune potranno recedere dal contratto, con preavviso scritto da comunicare all'altra parte almeno trenta giorni prima della data di recesso.

Il recesso da parte del Comune comporterà per il medesimo il pagamento alla ditta appaltatrice delle prestazioni eseguite e di una ulteriore somma pari al 10% del corrispettivo contrattuale che eventualmente la ditta appaltatrice poteva ricevere per la restante durata del contratto, a titolo di rimborso forfetario per il lucro cessante.

Il recesso dell'affidatario comporterà anche l'escussione della cauzione da parte del Comune.

Ove, in continuità del contratto di appalto, stipulato a seguito della presente gara, il Comune decidesse di affidare a soggetto terzo, l'intera gestione del servizio mensa, tale soggetto subentra automaticamente al Comune nel contratto di appalto medesimo.

ART. 4 CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E DEL SERVIZIO

Il servizio è rivolto ad un'utenza costituita da alunni, personale docente e non, se avente diritto al pasto e a quanti altri specificatamente autorizzati dalle scuole dell'Infanzia e Primarie e secondarie di primo grado del Comune di Borgia centro e loc. Roccelletta. **La media giornaliera presunta è di circa 225 pasti al giorno.** Tale numero non è vincolante per il Committente, si intende solo indicativo ed è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione giornaliera, senza obbligo per l'Amministrazione Comunale, né diritto della Ditta appaltatrice di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

Il servizio funzionerà secondo il calendario scolastico ministeriale pubblicato annualmente, con esclusione dei giorni festivi e dei giorni di chiusura delle scuole per le festività natalizie, pasquali e/o ogni altra eventuale evenienza.

L'avvio del servizio all'inizio di ogni anno scolastico avverrà previa comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione Appaltante.

ART. 5 MODALITA' DEL SERVIZIO E TRASPORTO

- A) La ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio di mensa scolastica per come segue:
- preparazione, cottura dei cibi, scodellamento distribuzione dei pasti e servizio in tavola agli alunni, personale docente e non, se avente diritto, delle scuole d'Infanzia e Primarie e Secondarie di primo grado presenti nel Comune di Borgia centro loc. Roccelletta. I pasti devono essere preparati presso i centri di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale. Sarà a cura ed a carico della ditta appaltatrice attrezzare adeguatamente detti centri per la preparazione ed il confezionamento dei pasti nonché renderli idonei al rispetto delle leggi vigenti sia in materia igienico- sanitaria che di sicurezza ai sensi del pacchetto igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
- B) La Ditta appaltatrice dovrà provvedere inoltre:
- all'approvvigionamento delle derrate alimentari;
 - alla preparazione dei pasti;
 - alla preparazione dei refettori;
 - a fornire stoviglie tovaglie e tovaglioli monouso;
 - al ritiro dei buoni mensa;
 - allo scodellamento dei pasti all'utenza in stoviglie fornite dalla ditta;
 - al riassetto dei locali dopo la consumazione dei pasti;
 - al lavaggio delle stoviglie;
 - a mantenere gli ambienti perfettamente puliti e tinteggiati ogni qualvolta si renderà necessario;
 - a fornire presso ogni centro di cottura un a bilancia di portata kg 2 – sensibilità 1 grammo;
 - a fornire sacchi e bidoni idonei per la raccolta dei rifiuti;
 - allo smaltimento dei rifiuti prodotti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche, garantendo la raccolta e smaltimento differenziato;
 - alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali, di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature e beni ricevuti in consegna; all'integrazione di nuove attrezzature se ritenute utili per la realizzazione o il miglioramento del servizio, nonché alla sostituzione di utensili ed apparecchiature da cucina eventualmente deteriorate, se ritenuti indispensabili per il servizio.
 - Sono a carico dell'Ente i consumi di energia elettrica, acqua e gas.
- C) Il numero dei pasti giornalieri suddiviso tra personale ed alunni sarà comunicato dal corpo docente al personale addetto alla cucina in tempo utile. I buoni pasto ed il prospetto riassuntivo giornaliero compilato in modo chiaro e leggibile, sottoscritto da personale Scolastico e della ditta faranno fede per l'emissione della fattura.
- D) I cibi per gli utenti devono essere trasportati con idonei mezzi di trasporto e in idonei contenitori tutti dotati di Autorizzazione Sanitaria ai sensi della normativa vigente in modo tale che i pasti caldi siano mantenuti ad una temperatura pari a 70°, i pasti freddi siano mantenuti alle temperature fissate dalla normativa vigente.

ART. 6 NUMERO DEI PASTI

Il prezzo a base d'asta del singolo pasto è di € 4,10 oltre IVA soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il numero dei pasti giornalieri da erogare è di circa 225, lo stesso sarà stabilito in base alle presenze effettive giornaliere.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto anche in caso di variazione dei prezzi dei generi alimentari di retribuzione o altro.

Il prezzo del singolo pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.

ART. 7 OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto già prescritto in altri punti del capitolato, la Ditta si impegna a provvedere:

- 1) al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la Ditta appaltatrice, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.
- 2) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 3) a fornire gli indumenti di lavoro per il personale di servizio;
- 4) a fornire tutto il materiale necessario per assicurare le misure igienico - sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature;
- 5) a predisporre un piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs 81/2008;
- 6) ad essere in possesso di un piano di autocontrollo redatto ai sensi della normativa vigente ed alla compilazione delle relative schede giornaliere del piano di autocontrollo nonché alla nomina di personale responsabile delle predette procedure.
- 7) a fornire all'Amministrazione Comunale il nominativo del personale in servizio presso le sedi di Borgia centro e loc. Roccelletta;
- 8) allo smaltimento differenziato dei rifiuti prodotti.
- 9) alla manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione dell'Amministrazione Comunale;
- 10) al possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie, comunali o altro prescritte, sin dal momento della presentazione dell'offerta e/o di tutte le altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'Appalto e/o durante il corso dello stesso.

La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a:

- a) permettere, ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo ritenga opportuno, di controllare avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, che il servizio si svolga sempre secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente capitolato e configurato nel piano di **autocontrollo che la ditta deve allegare alla presente offerta.**
- b) permettere ai componenti del Comitato Mensa, di effettuare i controlli di verifica sull'andamento del servizio attraverso sopralluoghi presso i centri di cottura e di consumo, comunicando ai responsabili del comune eventuali disservizi. Per tutti gli accertamenti e verifiche sopradetti, qualora si ravvisino irregolarità riscontrate, va redatto verbale e inviato al Comune per essere inoltrata alla Ditta Appaltatrice. I componenti del Comitato mensa devono indossare all'atto del controllo, apposito camice chiaro e copricapo, calzari e mascherine anche monouso che devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria il Comitato può intervenire senza alcun preavviso in qualsiasi momento.
- c) assicurarsi che all'interno del centro cottura e nei refettori siano sempre esposte, in maniera visibile le tabelle dietetiche in vigore;
- d) comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale le eventuali variazioni che si dovessero verificare nella ragione sociale della Ditta.

Tutte le attrezzature, sono a carico della ditta, compresi gli automezzi abilitati al trasporto delle razioni, i quali dovranno possedere regolare Autorizzazione Sanitaria intestata alla ditta partecipante.

Sono inoltre, a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi;

1. fornitura di tutti i generi alimentari di prima qualità e con caratteristiche corrispondenti a quanto fissato nelle tabelle dietetiche dell'Azienda Sanitaria Provinciale, in modo tale da consentire l'osservanza delle stesse tabelle dietetiche e del menù settimanale;
2. manutenzione di eventuali riparazioni delle apparecchiature e attrezzature elettrodomestici e impianti che l'Amministrazione Comunale metterà disposizione per l'esecuzione del Servizio;
3. garantire personale qualificato sufficiente a garantire la preparazione dei pasti di cui uno con la qualifica di cuoco e almeno una persona qualificata ogni 50 (cinquanta) pasti da distribuire agli utenti nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, delle sale da pranzo e i tutti i locali adibiti all'uso di mensa,
4. eseguire la pulizia straordinaria e la manutenzione dei locali adibiti a centro cottura della mensa scolastica centro cottura,

5. fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri monouso biodegradabile e compostabile, nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti che dovranno essere tutti di buona qualità e conformi alle norme CE.
6. fornitura di bottiglietta da ¼ di litro di acqua oligominerale naturale per ogni singolo utente con ulteriore aggiunta di acqua minerale da mettere a disposizione degli utenti durante il consumo dei pasti e nella quantità dagli stessi richiesta;
7. fornitura in ogni tavolo di formaggio del tipo indicato nelle tabelle dietetiche dall' Azienda Sanitaria Provinciale, in appositi contenitori idonei per alimenti ai sensi della normativa vigente,
8. inoltre è obbligo della ditta effettuare **apposito sopralluogo** agli impianti ed alle attrezzature predette, messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale, unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente, per il quale sarà rilasciato apposito attestato, da inserire nel plico "A" contenente la documentazione;

ART. 8 ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione Comunale, in relazione al presente Capitolato è chiamato a provvedere esclusivamente a:

1. fornire i locali per l'espletamento del Servizio di cottura e preparazione dei pasti, adeguandoli e mettendo a norma i locali adibiti a cucina;
2. fornire le iniziali attrezzature per l'espletamento del servizio, ai sensi del successivo art.10;
3. provvedere, per il regolare svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti presso la cucina e la sala mensa, alla fornitura di acqua, energia elettrica riscaldamento e gas per i centri cottura nonché alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina e mensa.

ART. 9 SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'impresa appaltatrice si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 146/90 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio mensa è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi della normativa vigente e, conseguentemente ne deriva la necessità di garantire la continuità delle prestazioni nei centri gestiti dalla ditta per tutta la durata del presente

appalto; in ottemperanza a quanto sopra indicato è consentito all'appaltatore, nella figura dei suoi dipendenti, esercitare il diritto di sciopero con un preavviso scritto da comunicare, sia all'Amministrazione Comunale che alle sedi delle scuole presso cui il personale in sciopero presta servizio, con minimo 3 (tre) giorni di anticipo.

In caso di eventi eccezionali che possono influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, la Ditta dovrà avvertire l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche, con tempestività, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

In caso di sciopero del personale delle scuole statali o di variazioni temporanee degli orari scolastici sarà cura dell'Amministrazione Comunale sollecitare i Dirigenti scolastici a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice delle eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario scolastico che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi altro motivo sarà cura dell'Amministrazione Comunale sollecitare i Dirigenti scolastici a darne tempestiva comunicazione alla ditta.

Qualora si dovessero verificare cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la ditta si impegna a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

TITOLO II - STRUTTURE -ATTREZZATURE-ARREDI

ART. 10 ATTREZZATURE ED ARREDI

L'Amministrazione Comunale fornirà alla Ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto il materiale attualmente disponibile nei due centri cottura. La ditta Appaltatrice dovrà richiedere l'autorizzazione sanitaria del centro cottura e dei relativi locali adibiti a refettorio. Eventuali sostituzioni o reintegri di attrezzature che si rendessero necessari durante la gestione a causa dell'usura sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta appaltatrice dovrà consegnare al termine della gestione tutto il materiale e le attrezzature elencato nel verbale di consegna.

La Ditta fornirà piatti, bicchieri e posate monouso e le stoviglie necessarie al funzionamento dei centri cottura.

ART. 11 MANUTENZIONE E CUSTODIA

La manutenzione e la custodia delle attrezzature ed arredi del locale cucina sono a carico della Ditta appaltatrice. La custodia è da intendersi limitata alle ore necessarie all'erogazione del servizio. I guasti e le anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ufficio Scolastico Comunale e riparati dalla Ditta aggiudicataria.

I centri cottura comunali dovranno essere utilizzati per le sole scuole del Comune di Borgia.

TITOLO III - TRASPORTO – RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONE

ART. 12 TRASPORTO

I cibi per gli utenti devono essere trasportati con mezzi di trasporto ed in contenitori idonei dotati di regolare Autorizzazione Sanitaria, e devono essere adibiti esclusivamente al trasporto alimentare.

Per i pasti che eventualmente dovranno essere trasportati in plessi scolastici diversi dalle sedi di cucina la ditta appaltatrice dovrà utilizzare idonei mezzi di trasporto a ciò autorizzati nonché appositi contenitori muniti di dispositivi atti a mantenere invariate le qualità degli alimenti assicurando il mantenimento delle temperature previste dalla legge vigente.

Il personale addetto alla distribuzione, a carico della ditta, dovrà attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza, di alimenti e bevande nonché a quanto previsto dalle procedure del sistema di autocontrollo.

ART. 13 RESPONSABILITA'

Sarà obbligo della ditta aggiudicataria adottare nell'esecuzione del presente appalto tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza e di chiunque altro a titolo ammesso a frequentare i locali di preparazione e somministrazione degli alimenti e non produrre danno ai beni pubblici e privati, fermo restando che ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, o a causa ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 14 ASSICURAZIONI

La Ditta Appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità sia Civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

E' a carico della ditta la stipula di polizze assicurative di responsabilità civile verso terzi per tutta la durata del contratto e per la copertura di danni a persone aventi titolo alla presenza nei locali mensa, di proprietà dell'Ente concessi in comodato d'uso per l'espletamento del servizio; agli impianti ed arredi, per la copertura dei rischi del servizio ivi compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentare con risarcimento a suo carico dei danni arrecati e ciò senza diritto a compensi o rivalsa nei confronti della stazione appaltante. Pertanto la Ditta Appaltatrice deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. con primaria compagnia di assicurazione, per l'intera durata del servizio che abbia un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 e polizza R.C.O. che abbia un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00.

Dette polizze d'assicurazione devono essere presentate all'Ente appaltante al momento della stipula del contratto.

La mancata presentazione, o un massimale inferiore al predetto importo comporta la revoca dell'aggiudicazione.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 15 PERSONALE

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare l'espletamento di tutte le fasi del servizio con proprio personale compreso lo scodellamento, il servizio in tavola, il riassetto delle stoviglie, la pulizia, la sanificazione degli ambienti ed il ritiro dei buoni mensa.

Il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve possedere adeguata professionalità, conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, mantenere un comportamento discreto, decoroso e comunque conforme alle regole di buona educazione.

La ditta aggiudicataria si obbliga, inoltre, a mantenere l'irrepreensibile pulizia del personale, delle cucine, dei locali di refezione e di tutte le attrezzature fisse e mobili.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà essere in perfetto stato di salute, presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro completa anche dei dispositivi di prevenzione e sicurezza ove previsti dalla normativa vigente, portare in modo visibile una targhetta nominativa di riconoscimento corredata da fotografia, non deve avere smalto sulle unghie, che devono essere mantenute corte, né indossare braccialetti o anelli durante il servizio, al fine di evitare contaminazione delle pietanze in lavorazione e distribuzione.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve avere indossato nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro; per i lavori di pulizia dovranno essere previsti idonei indumenti.

La Ditta appaltatrice deve disporre presso i centri di cottura di Borgia centro e loc. Roccelletta di personale proprio qualificato ed adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità;

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sostituire il personale assente per malattia, ferie e/o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio dandone immediata comunicazione all'Amministrazione comunale.

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato a dipendente con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il nominativo del Responsabile dovrà essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto

al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, la ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Per quanto di competenza la Ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza al proprio personale sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa vigente.
La ditta, inoltre sarà garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto sollevando il comune da ogni responsabilità.

ART. 16 ORGANICO

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, la qualifica, il livello retributivo, orari di lavoro. Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni.

Eventuali modifiche a quanto sopra comunicato dovranno essere trasmesse per conoscenza all'Amministrazione Comunale. In caso di necessità, e per situazioni imprevedute l'Amministrazione Comunale potrà organizzare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza nessun ulteriore onere aggiuntivo sul prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria del servizio.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della Refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio.

In tal caso la Ditta dovrà provvedere con urgenza alla sostituzione.

ART. 17 RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta appaltatrice dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive per come previsto nei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e alla località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa. Dovrà, inoltre, rispettare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro sollevando da ogni responsabilità civile e penale l'amministrazione appaltante, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici. Tutto il personale di cui all'art.16 deve essere iscritto nel libro paga della Ditta appaltatrice. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro di qualsiasi tipo conseguente a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta nei confronti del personale stesso.

ART. 18 CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D.Lgs 50/2016)

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 per tutto il periodo di durata dell'appalto. Il personale attualmente dedito ai servizi di cui al presente capitolato è riportato nell' *Allegato 1 - dati relativi alle unità di personale impiegato*

ART.19 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici.

ART. 20 SOSTITUZIONE DEL PERSONALE

La ditta ha l'obbligo di sostituire in tempo utile alla preparazione dei pasti il personale assegnato che per valide motivazioni si assenti.

ART. 21 VESTIARIO

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detersivi e/o sanificanti, nebulizzanti;

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia, non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

ART. 22 IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto al servizio, oggetto del presente appalto, nessuno escluso, deve avere requisiti di idoneità sanitaria previsti dalle normative vigenti.

ART. 23 RESPONSABILE DI MENSA

Il Responsabile Coordinatore, che a tutti gli effetti di legge è il legale Amministratore della ditta appaltatrice o un suo delegato, (il cui nominativo dovrà essere preventivamente comunicato all' Amministrazione Comunale), sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto del presente appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- controllare le attività del centro cottura e dei centri di distribuzione nonché i rapporti con i Fornitori.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che sono parte integrante e sostanziale dei predetti obblighi generali d'appalto:

1. elaborazione ed implementazione del piano di autocontrollo per i locali dei centri di cottura di Borgia centro e località Roccelletta per come previsto dal Regolamento CE.852/2004
2. Misura di sanificazione ambientale, nel rispetto delle linee guida applicative del regolamento CE 852/2004 (norme HACCP sull'igiene dei prodotti alimentari).
3. Qualità delle materie prime del servizio mensa.

E' obbligo delle ditte partecipanti effettuare sopralluoghi agli impianti e alle attrezzature predette prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'Ufficio Comunale competente, previo appuntamento da concordare con l'ufficio competente.

TITOLO V

NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE –NUTRIZIONALI

ART. 24 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA

Le derrate alimentari che necessitano per la preparazione dei pasti presso il centro di cottura dovranno essere di ottima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche individuate nelle tabelle dietetiche e relative premesse predisposte dall'A.S.P. di Catanzaro e fornite dall' Amministrazione Comunale.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati (OGM);

Le grammature dei prodotti costituenti il pasto indicate nelle tabelle dietetiche predisposte dalla competente A.S.P. sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L' amministrazione comunale in ottemperanza quanto previsto dalla normativa vigente, richiede che **per la preparazione dei pasti siano utilizzati alimenti biologici nella misura del 50%.**

La fornitura di prodotti provenienti da agricoltura biologica dovrà essere debitamente certificata ed etichettata.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento alla Ditta appaltatrice certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

Le ditte fornitrici della Ditta appaltatrice dovranno avere adottato il piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/ 2004 e possibilmente, essere in possesso di altri requisiti di qualità;

ART. 25 METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura degli alimenti per la mensa scolastica, dovrà avvenire nelle cucine scolastiche di Borgia centro e loc. Roccelletta, messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale utilizzando le attrezzature esistenti di cui i locali sono muniti e tutte le altre fornite dalla ditta aggiudicataria del servizio per come meglio specificato negli articoli precedenti e dovrà essere effettuata nel rispetto di tutte le misure previste dalla legislazione vigente in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti;

La ditta dovrà, inoltre, possedere un centro di cottura abilitato alla preparazione e confezione dei pasti caldi, da utilizzarsi eccezionalmente, in caso di inagibilità dell'impianto di cottura comunale, distante non oltre 20 Km dalla sede municipale di questo Comune, regolarmente autorizzato.

Le derrate e le bevande dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle tabelle dietetiche e relative premesse allegate al presente capitolato.

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione dovrà essere effettuata secondo le vigenti norme nel rispetto delle norme di buona fabbricazione.

Tutti i generi alimentari devono essere di prima qualità e devono comprendere la fornitura su base annua di **prodotti biologici nella misura del 50 %**; tutti gli alimenti di origine animale, con particolare riferimento alle carni, uova, latticini, salumi e formaggi, devono provenire esclusivamente da aziende italiane e possedere tutte le informazioni riguardanti la

tracciabilità L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di controllare il rispetto da parte della Ditta appaltatrice di tale percentuale e sull'origine dei prodotti.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati o surgelati che hanno bisogno dello scongelamento prima della cottura dovranno essere scongelati in appositi frigoriferi a temperatura non superiore a 4° C.
- Tutte le verdure per i contorni devono essere cotte preferibilmente a vapore oppure al forno.
- Tutte le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso condite al momento della distribuzione.

Non è consentito friggere gli alimenti quali pesce patatine o crocchette.

Non devono essere utilizzate:

- le carni al sangue;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- da evitare la soffrittatura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere fatta nella stessa giornata in cui viene consumata e conservata in frigorifero mantenendo a fianco del contenitore o sovrapposta l'etichettatura originaria.
- Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato al momento dell'utilizzo.
- Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle due ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno stesso la loro cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio parmigiano grattugiato) devono essere effettuate nelle due ore antecedenti la distribuzione.
- La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio.
- Le pietanze cotte devono essere mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore o pari a 70° C.
- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con ricambio d'acqua;
- Per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto.
- I condimenti dovranno essere aggiunti possibilmente a crudo.
- E' vietata ogni forma di congelamento riciclo o riutilizzo degli avanzi.
- E' vietato utilizzare confezioni che presentano ammaccature o che non siano perfettamente chiuse e sigillate;
- Per la cottura dei cibi deve essere utilizzato solo pentolame a norma.
- Il pane deve essere servito in monoporzioni protette dall'apposita protezione di plastica o nei sacchetti di carta ad uso alimentare sigillati.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

ART. 26 COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

Il pasto giornaliero dovrà seguire il menu stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenute nella "tabella dietetica - LINEE GUIDA E PRINCIPI GENERALI 2020", indicata dall'ASP di Catanzaro.

Le grammature sono riferite all'alimento crudo.

Le tabelle dietetiche allegate approvate dall'ASP di Catanzaro potranno subire variazioni in conseguenza di osservazioni della stessa ASP di Catanzaro, da proposte provenienti dagli organismi

scolastici, comunali, da proposte migliorative della stessa ditta o altri organismi delegati, previa approvazione da parte dell'organo preposto.

La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare le modifiche richieste, (anche aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti) senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni di menù, saranno richieste dall'Ente appaltante alla Ditta con comunicazione scritta.

ART. 27 DIETE SPECIALI

Sono previste diete speciali, per le quali la ditta appaltatrice si impegna, senza ulteriore aggravio di spesa e sotto la propria responsabilità a fornire gli alimenti i centri di cottura, (è previsto, ove possibile anche l'integrazione con proprie attrezzature dei centri di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione comunale), e quanto altro necessario alla preparazione, confezionamento e distribuzione, con proprio personale, qualificato, garantendo la manipolazione, cottura e distribuzione, in presenza di utenti affetti da celiachia, favismo o altre patologie, nonché allergie o qualsiasi altra malattia, anche se queste dovessero insorgere ad anno scolastico avviato, che non consentono l'assunzione degli alimenti previsti nelle tabelle dietetiche; resta inteso che dette patologie, allergie e malattie dovranno essere debitamente documentate con certificazione medica.

Oltre al menù del giorno la Ditta deve prevedere la possibilità di un'alternativa di dieta "leggera" composta da un primo -un secondo piatto e frutta per i casi di improvvisa indisposizione degli utenti che possono essere richiesti previa comunicazione sottoscritta del genitore per indisposizione di carattere temporaneo fino ad un massimo di tre giorni consecutivi o per motivi di ordine **etico- religioso**.

Per le diete vegetariane è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

La richiesta di variazione con dieta leggera deve essere comunicata alla cuoca all'atto della prenotazione dei pasti ed all'inizio dell'anno scolastico in caso di diete alternative vegetariane e/o dovute a motivi **etico- religiosi**.

E' cura del personale docente sorvegliare la corretta destinazione dei pasti.

ART. 28 VARIAZIONI AL MENU

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

- 1) guasto degli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) mancato gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- 3) interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black_out- interruzione erogazione acqua, improvvisa mancanza di gas- incidenti imprevisti);
- 4) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 5) mancata fornitura degli alimenti necessari alla preparazione dei pasti.

In tali casi la Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

Nel caso in cui per accertata forza maggiore e comunque in casi eccezionali la ditta non dovesse poter provvedere alla preparazione dei pasti caldi, la stessa potrà sostituire il pasto giornaliero con alimenti alternativi che garantiscono comunque l'apporto calorico e nutrizionale quotidiano necessario;

Il comune si riserva, in particolari occasioni, (manifestazioni particolari, arrivo di scolaresche etc) di richiedere un menu alternativo che dovrà essere fornito dalla ditta appaltatrice allo stesso prezzo e senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 29 PRANZO A SACCO

La ditta appaltatrice dovrà, inoltre, produrre e distribuire, su richiesta dell'Amministrazione comunale da formularsi con almeno 2 giorni di anticipo, il cestino freddo, (pranzo a sacco) in occasione di eventi particolari e con carattere di saltuario che saranno di volta in volta comunicati dalla stazione appaltante. Il cestino dovrà essere confezionato in sacchetti di carta individuale idonei

al contatto con gli alimenti, nel rispetto della normativa vigente, composto da 2 panini ripieni di prosciutto cotto o crudo, formaggio con le grammature di cui alle tabelle dietetiche, un pacchetto di snack, un pacchetto di crackers, frutta, tovaglioli di carta, acqua minerale naturale da 500 ml.

Il pranzo a sacco sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni.

I cestini freddi dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a + 4°C.

ART. 30 TEMPERATURE

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge vigente per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, e surgelamento degli alimenti. Tutti gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, dovranno, in base a quanto previsto dal pacchetto igiene in materia di igiene degli alimenti, mantenere prima del consumo temperature superiori a +70 °C, mentre gli alimenti da consumarsi freddi dovranno mantenere le temperature previste dalle normative vigenti.

L'Amministrazione Comunale attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti si riserva di effettuare in ogni momento controlli al riguardo.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della Ditta appaltatrice che sarà tenuta a sottoscrivere la veridicità delle contestazioni o alla contestazione immediata delle stesse facendole risultare a verbale. Qualora il rappresentante della Ditta appaltatrice non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con gli eventuali motivi adottati per il rifiuto. In tale caso le rilevazioni effettuate dall'Amministrazione Comunale si intendono veritiere e non potranno essere successivamente contestate.

TITOLO VI PULIZIA

ART. 31 PULIZIE - SANIFICAZIONE - DISINFEZIONE E DERATTIZZAZIONE.

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine ed i refettori devono essere effettuati in modo da garantire l'indispensabile igiene. Qualora il servizio si dovesse svolgere in più turni, tra l'uno e l'altro turno la ditta dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.

Oltre a quanto descritto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria anche dopo ogni periodo di vacanze, (festività natalizie pasquali, estive) dei locali mensa nonché alle periodiche operazioni di disinfestazione e derattizzazione, ove necessario; I prodotti detergenti e sanificanti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e devono essere utilizzati dal personale

secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate nelle confezioni.

I predetti prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi e comunque lontani dai generi alimentari.

Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme o comunque soddisfacente, il Comune potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Tali operazioni devono essere riportate sulle apposite schede giornalieri contenute nel manuale di Autocontrollo.

TITOLO VII CONTROLLI E RILIEVI

ART. 32 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La ditta aggiudicataria del servizio assume l'impegno di dare libero accesso nei locali della cucina e dei refettori in qualsiasi momento, al Sindaco, All'Assessore alla Sanità e/o pubblica Istruzione, all'Autorità Scolastica, al Comitato Tecnico al Responsabile del servizio comunale preposto, a personale dipendente o agli incaricati dell'uno o dell'altra, al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza dei servizi igienici e sanitari dei luoghi di preparazione, e somministrazione dei pasti, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantire la salute degli alunni frequentanti e degli insegnanti.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, attraverso funzionari dell'Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, insegnanti in servizio nelle ore dei pasti, rappresentanti della Commissione Mensa costituita dai genitori degli utenti, regolarmente costituita quanto di competenza, si riserva la più ampia facoltà di controllo alle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti e del servizio in qualsiasi momento ed a sua indiscrezione e giudizio sul procedimento di cottura sulla distribuzione, sulla quantità qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione distribuzione e conservazione degli alimenti.

L'amministrazione potrà accedere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio.

Tutto il personale che per i controlli di cui sopra, accederà nei locali di preparazione e somministrazione, dovrà scrupolosamente attenersi alle norme igieniche, non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Per una funzionalità nel controllo della Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali ed agli incaricati alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento libero accesso ai locali.

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro di cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa 150 gr. e riportarla in frigo per le 72 ore successive al consumo.

Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti, la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in caso di necessità.

E'onere del gestore dotare il centro di cottura del necessario frigorifero per la conservazione della campionatura rappresentativa del pasto, se mancante

ART. 33 OSSERVAZIONI E CONTESTAZIONI

L'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto (anche via fax) le osservazioni le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi, a seguito dei controlli effettuati e debitamente sottoscritti, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. La ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ai rilievi dell'Amministrazione comunale senza addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La ditta entro il termine indicato di giorni 07, (sette) dovrà prenderne atto, in caso contrario l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 34.

ART. 34 ORGANISMI PREDISPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

i competenti servizi dell'ASP di Catanzaro, gli Assessori del Comune di Borgia con delega alla Pubblica Istruzione ed alla Sanità o altro delegato comunale, nonché eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di

- 1) controlli intesi a verificare la rispondenza del servizio alle norme del capitolato ed alle norme legislative vigenti in materia;
- 2) verifica del rispetto delle norme amministrative quali: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato;
- 3) prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

Nulla potrà essere richiesto all'amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati. Le non conformità rilevate potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto. Non potendo prevedere

l'interruzione del servizio, data la sua particolare natura, sarà considerato indiscutibile il giudizio degli organismi preposti al controllo di cui al presente articolo.

ART. 35 PENALITA'

Qualora durante lo svolgimento del servizio fosse riscontrato, da parte della commissione e degli organismi preposti al controllo, presente anche il responsabile della ditta che è tenuto a presenziare, il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione Comunale procederà all'applicazione di penali pecuniarie da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.500,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

<i>Infrazione</i>	<i>Penalità</i>
grammature dei pasti inferiori a quelle previste	€ 500,00
fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate	€ 500,00
rinvenimento di preparazione dei pasti non conformemente alle buone tecniche di cottura mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie in ogni fase del processo di stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione	€ 500,00
rinvenimento di giacenze di pasti non smaltiti nello stesso giorno di preparazione e/o riciclo di prodotti non consumati	€ 500,00
Parziale consegna di pane, acqua o frutta	€ 500,00
Totale mancata consegna di pane, acqua o frutta	€ 1.000,00
Totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete per come previsto all'art.20 (diete speciali).	€ 1.000,00
Mancato rispetto del menu	€ 1.000,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 2.000,00 e comunicazione all'autorità competente in materia
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nel centro di cottura e distribuzione pasti per come previsto dalle norme in materia e dal presente capitolato	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza ed obblighi contrattuali	€ 2.500,00

Ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo sarà applicata una penali nella misura da € 500,00 ad € 2.500,00 da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del responsabile comunale del servizio a seguito delle comunicazioni/segnalazioni pervenute dagli organi preposti al controllo e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore che dovranno pervenire entro sette giorni dalla data della notifica del provvedimento.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute degli utenti e lo dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di immediata risoluzione del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora nell'arco di un anno scolastico vengano riscontrate, anche singolarmente per tre volte le inadempienze di cui sopra.

Tale facoltà è pattuita senza alcuna preventiva diffida giudiziale o con sentenza del Tribunale.

TITOLO VIII

PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

ART. 36 PREZZO DEI PASTI E PAGAMENTO

Il prezzo del singolo pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta appaltatrice e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole, che comprende ogni voce relativa a derrate alimentari e personale nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale. La Ditta dovrà indicare, in fase d'offerta il prezzo unitario di ribasso rispetto a prezzo base d'asta.

L'offerta è da intendersi onnicomprensiva.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture che saranno liquidate a 60 giorni data fattura fine mese e per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati nelle scuole con ordine scritto che costituisce l'unico giustificativo per il pagamento.

Le fatture verranno liquidate e pagate, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono.

Saranno comunque pagati i pasti effettivamente forniti agli utenti.

La fatturazione dei pasti sarà fatta dalla ditta appaltatrice mensilmente distinta per ciascun grado di scuola.

Gli schemi forniti dalla ditta dovranno contenere:

Comune di Borgia – Corso Mazzini, 82 – 88021 Borgia (CZ)

- 1) la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio dei pasti forniti agli alunni ed agli adulti aventi diritto;
- 2) la totalizzazione generale giornaliera e mensile dei pasti forniti agli alunni ed agli adulti aventi diritto per singolo grado di scuola e per plesso;
- 3) timbro e firma dell'incaricato della ditta e del responsabile del plesso scolastico.

ART. 37 SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente o conseguente il presente contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico della Ditta appaltatrice comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

La Ditta appaltatrice assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- 1) Cauzione definitiva;
- 2) Polizze assicurative;
- 3) ricevute del deposito delle spese di contratto, registro e bollo;
- 4) Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio
- 5) Tutta l'altra documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria.

Saranno, in tal caso, a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

TITOLO IX

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - DIVIETO - RINUNCIA

ART.38 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'Art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'Art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- 1) Abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da cause di forza maggiore;
- 2) Dopo l'applicazione di n. **03** penalità nel corso di un **(1)** anno per come previsto all'art. **28** del presente capitolato;
- 3) Contegno abituale scorretto verso il pubblico sia da parte della Ditta aggiudicataria o del personale da esso dipendente;
- 4) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Ditta appaltatrice;
- 5) Impegno di personale non dipendente della Ditta appaltatrice;
- 4) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione e di distribuzione;
- 5) Utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni merceologiche;
- 6) Casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare;
- 7) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 8) Gravi danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- 9) Insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
- 10) Comportamento della Ditta aggiudicataria gravemente pregiudizievole per l'immagine decoro dell'Amministrazione e dell'interesse pubblico
- 11) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 C.C.

Anche nei casi sopra detti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla soluzione del contratto.

ART. 39 CESSIONE E SUBAPPALTO

Cessione o subappalto seguono le condizioni previste dagli artt. 105 e 106 del Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i, in caso d'infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dall'eventuale subappaltatore unico responsabile verso l'Amministrazione Comunale e verso terzi si intenderà la Ditta appaltatrice.

ART. 40 CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione e la Ditta aggiudicataria del servizio in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente appalto non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Catanzaro.

ART. 41 RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal C.C. ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti che qui si intendono riportate e approvate per intero.

ART. 42 DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti contrattuali la Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio legale nella sede municipale del Comune di Borgia sito in Corso Mazzini n° 82

ART. 43 CAUZIONE

Alla stipula del contratto d'appalto, la Ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione in ragione del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità comminate. La cauzione definitiva dovrà essere conforme a quanto previsto dall'articolo 103 del D.lgs. 18.04.2016, n.°50. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questo incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

ART. 44 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicatario che receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale elevare pretese od eccezioni ed inoltre sarà tenuto risarcire il Comune dell'eventuale prestazione non eseguita derivante da:

- a) aggiudicazione alla ditta che segue nella graduatoria;
- b) ripetizione della gara;
- c) ogni altro eventuale danno all'Ente

ART. 45 EVENTUALI PROROGHE DELL'APPALTO

Alla scadenza dell'appalto la ditta appaltatrice ha, in ogni caso, l'obbligo di continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, per il tempo utile affinché l'Ente possa provvedere ad un nuovo affidamento.

ART. 46 STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato nel giorno ed ora che verranno indicate con comunicazione scritta e, comunque, entro 60 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva con avvertenza che, in caso di non presentazione alla sottoscrizione, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, può se necessario chiedere

l'avvio del servizio di mensa alla ditta aggiudicataria previo preavviso di giorni sette, in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste nel presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte soddisfi le proprie esigenze.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di revocare la gara, a suo insindacabile giudizio, in qualsiasi momento.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Annamaria SINATORA



Annamaria Sinatora