



COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE

Provincia di Salerno

CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE PLESSO SCOLASTICO “ O. CAVALLO”- TRIENNIO SCOLASTICO 2019/2020-2020/2021-2021/2022 - CIG: 7984272DAD - CPV: 55523100-3

Art. 1 – Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto la gestione del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e porzionatura dei pasti agli alunni ed insegnanti presso la Scuola dell’Infanzia e la Scuola Primaria “ O Cavallo” sita in San Mango Piemonte

La preparazione dei pasti potrà avvenire:

- a) in un locale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, adeguatamente arredato, attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge.

Nello specifico il servizio comprende:

- messa a disposizione di personale;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari; la preparazione e la cottura dei pasti secondo la tabella dietetica approvata dalla ASL;
- la preparazione, il trasporto e consegna dei pasti dalla cucina, ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione;
- la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate secondo le direttive ASL;
- Fornitura di lunch box o prodotto analogo agli utenti;
- L'erogazione dei pasti, in particolare:
per effettuare tale attività la ditta aggiudicataria si impegnerà a mettere a disposizione proprio personale in n. almeno di 2 operatori (almeno uno per ogni plesso scolastico – materna e primaria), in quanto si prevede nel corso di esecuzione del servizio:
 - l'eliminazione della plastica, incentivando l'utilizzo di lunch box o prodotto analogo, consistendo nel versamento negli appositi contenitori, le pietanze preparate;
 - supporto nello sbucciamento della frutta erogata per singolo pasto;
- la veicolazione con adeguati mezzi di trasporto, dal centro di cottura alla scuola in contenitori adeguati al trasporto delle pietanze da distribuire negli appositi

lunch box (o quanto offerto dalla ditta aggiudicataria) o in contenitori monoporzioni in caso di diete speciali;

- ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
- Il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

Art. 2 Centro di cottura

I locali ove la ditta provvederà alla cottura dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno essere idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene, ma anche con riguardo alla potenzialità produttiva e alle eventuali emissioni nocive o moleste.

La ditta dovrà provvedere alla cottura dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese, ubicati come sotto indicato al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione nonché per agevolare i controlli sanitari da parte degli organi competenti, con cucina centrale provvista di attrezzature e utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene.

Il centro di cottura dovrà essere ubicato entro il tempo massimo di 45 minuti dal loro prelievo dal centro di cottura alla sede del Comune di San Mango Piemonte.

La dimostrazione di quanto sopra dovrà essere fornita attraverso la presentazione, da parte della ditta aggiudicataria, della copia autenticata del contratto debitamente registrato con il quale la ditta utilizza per locazione o altro titolo i locali e le attrezzature. In luogo di detta documentazione, potrà essere presentata dichiarazione sostitutiva da parte del titolare dell'azienda.

Art. 3 Sede interessata dal Servizio

I pasti verranno somministrati presso:

- il refettorio della Scuola dell'Infanzia sita in San Mango Piemonte via P. La Rocca;
- il refettorio della Scuola Primaria sita in San Mango Piemonte via P. La Rocca;

Art. 4 Aggiudicazione del Servizio

Il Comune di San Mango Piemonte provvederà all'affidamento del servizio di refezione scolastica mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e con il criterio dell'offerta Economicamente più Vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 del D. Lgs n.50/2016.

Art. 5 Durata dell'appalto

L'appalto che forma oggetto del presente Capitolato avrà la durata di tre anni, per gli anni scolastici 2019/2020-2020/2021-2021/2022 con decorrenza dal giorno in cui l'appaltatore avrà dato regolare inizio al servizio.

Si intende per "anno", nel caso specifico, il periodo che va presumibilmente dal mese di ottobre a maggio dell'anno successivo.

Sono escluse le festività, i periodi di vacanza e i giorni previsti dal calendario scolastico ed i giorni di eventuale chiusura delle scuole per consultazioni elettorali e per gravi ragioni di contingibilità e di urgenza. L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

Qualora alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione l'Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni Scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento, danno o mancato guadagno.

ART. 6 Numero complessivo pasti

Il numero complessivo presunto dei pasti da fornire nel triennio scolastico considerato negli istituti scolastici indicati all'art.3 è previsto di circa 55.080,00 pasti calcolando bambini e adulti aventi diritto, così determinato:

MEDIA PASTI ANNUI A.S. 2019/2020	16.830
MEDIA PASTI ANNUI A.S. 2020/2021	19.125
MEDIA PASTI ANNUI A.S. 2021/2022	19.125

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto, incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Art .7 Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì) con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento delle Scuole secondo il calendario scolastico.

I pasti dovranno essere approntati secondo l'ordine e le indicazioni contenute nella tabella dietetica approvata dall'Asl .

Se non ancora attivo il servizio di cui al punto successivo, il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato dalle scuole al personale della cucina preposto entro le ore 9,30 ovvero secondo gli accordi che saranno presi prima del servizio.

Il numero dei pasti giornalieri potrà altrimenti, essere comunicato mediante sistemi di rilevazione telematica on line e automatica del n. di pasti giornalieri prenotati direttamente dai genitori secondo gli accordi che saranno presi prima del servizio; in tal caso la ditta dovrà predisporre, a proprie spese, un pc da cui collegarsi su una piattaforma telematica per la rilevazione dei pasti da erogare.

Il numero dei pasti segnalato ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle Scuole o per qualsiasi altra causa.

La preparazione e il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo un orario prestabilito nell'arco di tempo dalle ore 12,00 alle ore 13,00; l'orario di consegna dei pasti ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto durante il triennio scolastico oggetto della presente gara, si aggiungeranno ulteriori classi della scuola primaria, fino al raggiungimento della 5 classe elementare, e pertanto per motivi organizzativi (diminuzione dello spazio adibito a refettorio, salvo diversa predisposizione) si renderà necessario ridefinire i turni di erogazione pasti, ed eventualmente con doppio turno di refezione.

Il servizio di erogazione si intende per ogni singolo utente e comprende:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari; preparazione dei pasti secondo quanto previsto dalla tabella dietetica predisposta dall'Asl competente territorialmente e dalle caratteristiche degli alimenti di cui alla tabella merceologica allegata al presente capitolato;
- fornitura di acqua oligominerale;

Il percorso tra il centro di cottura dove vengono preparati i pasti e le sedi scolastiche interessate, dovrà essere effettuato con automezzi dell'impresa appaltatrice, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie di rito e a norma di legge. Il trasporto dei pasti da distribuire dovrà essere effettuato in modo tale da consentire la somministrazione dei pasti entro e non oltre 45 minuti dall'ultimazione della cottura.

Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riciclaggio dei cibi avanzati.

Art. 8 Riordino e pulizia centro di cottura utilizzato

Il personale incaricato dall'impresa aggiudicataria deve provvedere giornalmente al riordino e alla pulizia dei locali del centro di cottura utilizzato dall'impresa, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento.

Art.9 Personale

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, trasporto e porzionamento.

L'Impresa appaltatrice, all'inizio dell'attività, dovrà far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche . Eventuali variazioni rispetto a detta comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al predetto Servizio.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria. Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico della Civica Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ai sensi del D.Lgs.81/2008. L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

Il personale in servizio, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'impresa aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per l'esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza. L'affidatario risponde anche dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa, la impresa aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità. A copertura di tutti i rischi di responsabilità civile che dovessero derivare a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio affidato, **l'impresa affidataria stipula una polizza di assicurazione contenente espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio. Copia della polizza dovrà essere esibita al Comune almeno cinque giorni prima della stipula del contratto.** L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'Impresa e le generalità del dipendente. Tutto il personale destinato a venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria o documento equivalente secondo la normativa vigente in materia. Inoltre il comma I del Capitolo VIII del D.L. 26 Giugno 1997, n. 155 prevede che ogni persona che lavora in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e se del caso, protettivi (guanti monouso).

D'altra parte il controllo sanitario dello stato di salute degli operatori, non può essere così frequente da prevenire il rischio di contaminazione ed è per questo motivo che vanno osservate delle opportune norme igieniche finalizzate a garantire la sicurezza delle lavorazioni.

Tali norme sono riferite in particolare:

- 1) alla ricezione degli alimenti alla verifica, pulizia, mondatura, tagli, assemblaggio e cottura degli stessi;
- 2) al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori con mezzi idonei;
- 3) alla distribuzione dei pasti agli utenti del servizio.

L'Impresa appaltatrice di tale Servizio dovrà osservare tutte le norme previste dal D.lgs n. 155 del 26.5.97, dotandosi di apposito piano di autocontrollo HACCP previsto dalla stessa norma di legge, sia per i locali refettorio sia per il punto cottura. Il piano di autocontrollo deve essere depositato, prima dell'effettivo inizio del servizio, in copia presso l'Amministrazione Comunale e sostituito in caso di aggiornamenti.

L'Impresa appaltatrice provvederà a proprie spese all'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle suppellettili, delle stoviglie ecc. quali previsti dal medesimo D.lgs. 155/97.

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione del personale.

ART 10 Tabelle dietetiche - Pasti - Derrate Alimentari

Nella preparazione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella tabella dietetica elaborata dall'ASL competente.

Per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

La tabella dietetica potrà subire modifiche in via eccezionale, sia per esigenze inderogabili dell'Ente, sia su espressa richiesta della ASL.

Sono consentite variazioni del menù per motivi religiosi e/o culturali, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, ovvero per motivi di salute (allergie/intolleranze, ecc.) su presentazione di certificato medico.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termo sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi

specifici delle scuole nonché di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari. Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Gli alimenti devono essere racchiusi in confezioni trasparenti (cellophane) nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale **ELENCO delle derrate alimentari utilizzate** (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.) conformi alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dovrà essere tempestivamente comunicata e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

Gli ambienti devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Art. 11 Regimi alimentari particolari

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari secondo le certificazioni all'uopo prodotte e controfirmate dal medico curante.

In particolare:

☐ nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio;

☐ nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente, presentato un certificato medico di recente rilascio.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termo sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art. 12 Struttura del pasto

Porzione di primo piatto

Porzione secondo

Contorno

Pane

Porzione di frutta

Acqua oligominerale

Art. 13 Caratteristiche degli alimenti

La qualità del pasto giornalmente servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di qualità superiore. Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi secondo le tabelle merceologiche allegate al presente capitolato. Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione del pesce e di alcune verdure che dovranno essere preferibilmente fresche.

ART. 14 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico ai sensi della normativa vigente.

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

- ☐ tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- ☐ la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata ;
- ☐ tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- ☐ il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;
- ☐ il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- ☐ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ☐ le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ☐ ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- ☐ la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- ☐ i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- ☐ per la cottura. devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio ;
- ☐ la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 ° e 10°C in conformità al D.P.R. n. 327/80;
- ☐ devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti

Art. 15 Prestazioni obbligatorie a carico della impresa affidataria.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria:

1. la messa a disposizione del locale da adibire a centro di cottura munito di tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge, con a suo carico canoni, utenze e ogni altro onere gestionale e l'assunzione di ogni responsabilità in caso di gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ;
 2. l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
 3. la rilevazione delle prenotazioni pasti ;
 4. **la predisposizione giornaliera di apposita bolla di consegna indicante data, Scuola e numero dei pasti distribuiti , (pasti bambini , docenti, non docenti) distinti per tipologia di scuola, controfirmata dal personale scolastico;**
 5. la preparazione e cottura di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli mediante appositi vassoi e carrelli porta vivande;
 6. il trasporto dei pasti dal centro cottura in possesso della stessa alle scuole in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65° C, così come disposto dal D.P.R. 327/ 80 (Titolo II, art. 31);
 7. la porzionatura dei negli appositi contenitori (lunch box o prodotto analogo) direttamente presso le sedi delle scuole e sbucciatura della frutta;
 8. la fornitura del materiale e prodotti necessari per la somministrazione dei pasti . In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta, di un bicchiere, lunch box o prodotto analogo conformi alla normativa vigente o in alternativa secondo quanto offerto in sede di gara dalla ditta aggiudicataria
 9. la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati ;
 10. il lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie. posaterie. ecc. ;
 11. la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire alla impresa concessionaria del servizio;
 12. la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a refettorio nonché di quelli adiacenti utilizzati a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario;
 13. la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti compreso il sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
 14. la fornitura di attrezzature , arredi e suppellettili che dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
 15. l'obbligo di esporre i Menù presso ciascuna Scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne visione;
 16. **l'obbligo di nominare un Responsabile del servizio, di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, dotato di telefono cellulare, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali .**
- L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, prima dell'avvio del servizio mensa:
- a) **alla richiesta e all'ottenimento di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie per l'espletamento del servizio;**

b) a garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, previdenze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

Art. 16 Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/ 80 (Titolo II, art. 31).

E' fatto obbligo alla impresa di implementare il progetto presentato in sede di gara, con lo scopo di eliminare la plastica monouso, salvo le porzioni per le diete speciali.

In particolare, il servizio comprende l'attività di porzionatura delle pietanze negli appositi lunch box o analoghi contenitori, effettuata da almeno n. 1 addetto per plesso scolastico. Ciò che verrà prodotto dovrà essere distribuito ancora caldo, in contenitori termici chiusi o analogo recipiente, atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della porzionatura e quindi, consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico.

I contenitori termici o analoghi recipienti devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° c ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno trasportati ciascuno in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate ,ma in mono porzione per le diete speciali. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati , in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate secondo quanto disposto dal presente Capitolato.

Art. 17 Avvio alla “Plastic Free”

La ditta aggiudicataria si impegnerà nel corso del triennio scolastico 2019/2020-2020/2021-2021/2022, a garantire il servizio denominato “plastic free”, a ridotto impatto ambientale, in cui si prevede di eliminare completamente la plastica monouso e introdurre materiale alternativo, come i lunch box o prodotto analogo. Tale previsione

è in fase di pianificazione e sarà concertata con la ditta aggiudicataria del servizio in base a quanto la stessa ditta offrirà in sede di gara.

Art. 18 Norme igienico-sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a:

- qualità, conservazione , confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti;
- pulizia dei locali di refettorio e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina;
- ai requisiti del personale da utilizzare.

In sede di offerta la impresa dovrà relazionare su come intende garantire il contenimento del rischio microbiologico , nonché la pulizia e l'igiene degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione.

L'Impresa si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitaria dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 19 Cauzione definitiva

A garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali , la impresa affidataria è tenuta a prestare, prima della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% verrà applicata la disciplina di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata, ai sensi del D.Lgs. 31.7.2007 n. 113, dagli intermediari finanziari di cui all'art. 93, Co. 3, del suddetto decreto.

Lo svincolo della cauzione avverrà a fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali .

La impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, stipulare polizza assicurativa R.C.T. con massimali adeguati al numero dei fruitori del servizio mensa per danni a persone e/o cose che dovessero verificarsi per inadempienze o negligenze della impresa medesima durante l'espletamento del servizio mensa.

Art. 20 Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, non darà luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della impresa non costituisce causa di forza maggiore. L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicazione delle penali previste in tal caso.

Art. 21 Divieto di cessione e subappalto

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto. Il contratto non può essere ceduto o subappaltato , in tutto o in parte, a terzi

a pena di nullità. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Art. 22 Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs.n.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni anche in ordine alla valutazione dei rischi.

Art. 23 Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.. Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare, l'Impresa dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010.;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni ;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

Art. 24 Pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con iva a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge.

La fattura presentata dalla impresa aggiudicataria dovrà indicare il numero dei pasti erogati mensilmente così distinti:

- ☐ numero totale pasti erogati agli alunni, con distinzione per plesso scolastico (materna-primaria);

- ☐ numero totale pasti erogati al personale scolastico, con distinzione per plesso scolastico (materna-primaria);
- ☐ il prezzo unitario di aggiudicazione ;
- ☐ l'iva nella percentuale dovuta per legge;
- ☐ l'importo totale da liquidare .

Inoltre, l'impresa aggiudicataria dovrà inviare tramite e-mail un elenco riepilogativo indicando:

- il numero dei pasti erogati agli alunni in ogni singola scuola;
- il numero dei pasti erogati al personale scolastico in ciascun plesso;
- i giorni di effettivo servizio effettuati nel mese di riferimento;

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, salva verifica di regolarità contributiva a mezzo DURC.

Art. 25 Responsabilità dell'Appaltatore

L'impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza titolo di rivalsa o di compensi da parte del Comune. L'Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all'Amministrazione od a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

Art. 26 Controlli e inadempienze

L'Amministrazione (Responsabile del servizio o suo delegato) comunale, per mezzo dei suoi incaricati, siano essi dipendenti comunali, rappresentanti dei genitori comunicati dalle direzioni scolastiche, amministratori, sia tramite l'ASL, o altri incaricati, ha diritto ad effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull'andamento del servizio. Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, distribuzione, porzionatura e consumazione.

ART. 27 – Penalità

Eventuali manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) nella continua erogazione del servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, saranno contestate per iscritto a mezzo raccomandata A.R. o per PEC - quest'ultima da comunicarsi da parte della ditta aggiudicataria non oltre la data di sottoscrizione del contratto di appalto - ai sensi di legge. Entro il termine di giorni dieci, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni.

Dopo la contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, laddove fosse accertata inadempienza o manchevolezza dell'appaltatore nella continua

erogazione del servizio, resta in facoltà della stazione appaltante di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie, per ciascun inadempimento:

1. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche € 600,00
2. Confezionamento/porzionatura non conforme alla vigente normativa in materia € 400,00

Standard merceologici

3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa € 600,00
4. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati € 400,00
5. Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico € 900,00
6. Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico € 600,00
7. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate € 300,00
8. Mancata consegna di materiale a perdere € 300,00

Quantità

9. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione € 600,00
10. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) € 600,00
11. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) € 600,00
12. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) € 300,00

Tabelle dietetiche

13. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) € 200,00
14. Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici € 600,00
15. Rinvenimento di parassiti € 800,00
16. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 800,00
17. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili € 600,00
18. Inadeguata igiene degli automezzi € 800,00
19. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 600,00
20. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana € 1.000,00
21. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (sale mensa) € 600,00
22. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente € 600,00
23. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente € 600,00
24. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti, addetto al trasporto o addetto alla distribuzione € 600,00

Standard igienici e sanitari

25. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto € 500,00

26. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto € 900,00

Ritardi e interruzioni

27. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione) € 1.500,00

28. Ritardo nell'informativa sullo sciopero € 1.000,00

Art. 28 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

- ☐ mancata attivazione del servizio alla data stabilita;
- ☐ sospensione, anche parziale, del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);
- ☐ ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato;
- ☐ cessione totale o parziale del contratto;
- ☐ perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;
- ☐ inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente;
- ☐ mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 29 Spese contrattuali

Oltre a tutte le spese obbligatorie e prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato, sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Art. 30 Foro competente

Qualsiasi controversia che dovesse eventualmente insorgere nell'esecuzione del contratto è attribuita in via esclusiva alla giurisdizione del Foro di Salerno.

Art. 31 Privacy

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, in conformità a quanto disposto dal Nuovo Regolamento 679/2016/EU compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai

documenti ed alle informazioni. I dati forniti verranno trattati, ai sensi della normativa vigente, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento del servizio.

Art. 32 Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al disciplinare di gara nonché alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia (D.Lgs. 50/2016).

ALLEGATI:

- 1) - **Disciplinare di gara “ALLEGATO_A”;**
- 2) **Capitolato tecnico di gara “ALLEGATO_B”;**
- 3) **Domanda di partecipazione “ALLEGATO_C”;**
- 4) **DUVRI “ALLEGATO_D”;**
- 5) **Scheda informativa sulla privacy “ALLEGATO_E”;**
- 6) **Atto Unilaterale d’obbligo “ALLEGATO_F”;**
- 7) **Dieta Mensa;**
- 8) **Tabella Merceologica;**

**LA DITTA OFFERENTE,
per accettazione**

(firma del legale rappresentante)