



Comune di Regalbuto

Settore Amministrativo Sociale - Servizi Scolastici

CAPITOLATO D'APPALTO
"SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA TEMPO PIENO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023"
IMPORTO A BASE DI GARA € € 64.725,00 IVA esclusa al 4%
CIG:949856931B

PREMESSE

Il presente appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità, ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, i prodotti a km zero, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

1. Per la sua redazione si è tenuto conto, oltre che delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" e delle Linee guida Regionali, dei seguenti riferimenti normativi e di indirizzo:
2. Criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020;
3. Normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare.
4. Le linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica
5. I Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche
6. Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" e s.m.i.

L'attività oggetto del presente appalto rientra tra i servizi compresi nell'allegato IX di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, di cui all'art. 95, comma 3, lett. a) e comma 7 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. L'elemento relativo al costo, assume la forma di un prezzo o costo fisso sulla base del quale gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi.

ART: 1 – OGGETTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale, per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria a tempo pieno, per gli insegnanti impegnati nel servizio di assistenza alla mensa e il personale ATA dell'Istituto Comprensivo Statale di Regalbuto, ad operatore specializzato nella ristorazione, nel rispetto dei criteri ispirati alla promozione della salute ed alla salvaguardia dell'ambiente.

Il servizio comprende: l'approvvigionamento dei prodotti, la preparazione, la somministrazione dei pasti, l'allestimento e la pulizia dei locali, la gestione dei rifiuti e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio.

Le derrate alimentari dovranno essere rispondenti ai requisiti imposti dalla normativa e dalle indicazioni tecniche delle tabelle merceologiche approvate con le linee di indirizzo. La fornitura deve essere effettuata presso il centro cottura di piazza XXIV Maggio.

L'appalto è costituito da un unico lotto.

Le attività oggetto del presente appalto riguardano i servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX del Codice dei Contratti Pubblici di seguito specificate:

Descrizione prestazioni	- Principale/Secondaria	- CPV
Gestione mensa	- Principale	- 55512000-2

ART. 2- DURATA DELL'APPALTO.

L'appalto avrà durata dal dicembre 2022 a Maggio 2023 e comunque con decorrenza dall'avvio dell'esecuzione del contratto. L'avvio potrà essere posticipato qualora la procedura di gara non dovesse concludersi entro il termine previsto, senza che l'operatore aggiudicatario possa vantare alcun diritto o pretesa risarcitoria.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.lgs. n. 50/2016 la durata del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, agli stessi prezzi, patti e condizioni più favorevoli per il committente.

Il Committente, ai sensi dell'art. 8 c. 1 lett. a) della Legge 120/2020 e ss.mm.ii., si riserva di autorizzare in via d'urgenza, l'esecuzione del servizio ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

Il servizio oggetto del presente Capitolato è articolato su cinque (5) giorni la settimana dal lunedì al venerdì.

ART. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara dell'appalto è pari a € **64.725,00 al netto di IVA al 4%** degli oneri per la sicurezza, pari a € **392,00, al netto dell'IVA al 22%**, come di seguito riportato:

3.1 Importo unitario a base di gara

Il prezzo unitario a base di gara, per ogni singolo pasto è quantificato in € **4,33 al netto dell'IVA al 4%** e degli oneri di sicurezza.

Il numero previsionale dei pasti giornalieri è di **136**, valore medio determinato sulla base del numero delle richieste di servizio inoltrate e della presenza e delle assenze medie rilevate negli anni precedenti, in rapporto alle risorse disponibili. Nel caso di variazione in aumento del numero presunto degli alunni che fruiranno del servizio si provvederà ad integrare l'impegno a carico del predisponendo Bilancio 2023-2025 esercizio finanziario 2023

Il numero previsionale del personale scolastico è di: **10**

Il numero previsionale di giorni di scuola interessati dal servizio ristorazione è di: **110**

Il numero previsionale complessivo dei pasti per l'intero periodo di affidamento è quantificato in circa: **14960**

Nel prezzo unitario del singolo pasto si intendono interamente compensati dal Committente all'Operatore, le derrate (escluso frutta e verdure), le prestazioni del personale (n. 1 cuoco/a), le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi (escluse le spese del personale cuoco e aiuto cuoco del Committente, del personale addetto alle pulizie, attrezzature, utenze, trasporto pasti)

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. il valore dell'appalto è stato determinato tenendo conto dell'incidenza del costo medio del personale da impiegare, calcolato sulla base dei costi del personale, indicati dalle tabelle del Ministero del lavoro e politiche sociali, dei costi di gestione presunti e di ogni altro elemento ritenuto significativo per la determinazione del costo complessivo del servizio.

I dati riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'operatore possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Committente non garantisce alcun minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero, calamità naturali o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). I costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari a € **392,00 oltre IVA al 22%**.

Il DUVRI, contenente l'individuazione e la valutazione dei rischi specifici dei luoghi di lavoro e delle misure adottate per eliminare le interferenze, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, è allegato alla documentazione di gara.

I dati sopraindicati sono da considerarsi puramente indicativi e non sono tali da essere vincolanti, saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

ART. 4 LUOGO DI ESECUZIONE E TIPOLOGIA DELL'UTENZA

I pasti dovranno essere preparati nel Centro cottura di proprietà del Comune, allestito presso la scuola dell'Infanzia e Primaria sita in P.zza XXIV Maggio e somministrati nei refettori della stessa scuola. E' previsto il trasporto pasti nel plesso Don Milani effettuato con personale e mezzo del Comune

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'Infanzia e n. 2 classi di scuola Primaria tempo pieno;
- personale autorizzato operante presso la scuola (insegnanti e personale ATA).

ART. 5 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'Operatore economico - di seguito denominato solo "Operatore" - dovrà provvedere all'esecuzione del servizio con propria organizzazione, coordinando il personale comunale, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti.

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sciopero del personale o in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio l'operatore deve adoperarsi per garantire il servizio.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio deve svolgersi secondo le seguenti fasi e i seguenti obblighi:

a. produzione e fornitura dei pasti:

- fornitura di derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti stabiliti dal menù tipo;
- preparazione dei pasti presso il Centro Cottura e dei carrelli per la distribuzione del pranzo;

b. somministrazione dei pasti:

- predisposizione dei locali destinati al consumo dei pasti, apparecchiatura dei tavoli con tovaglioli monouso, stoviglie, cestini del pane e caraffe d'acqua;
- ricevimento dei pasti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi ed eventuale miscelazione dei cibi con i loro condimenti;
- scodellamento dei pasti, distribuzione agli utenti compresa la distribuzione delle diete personalizzate;

- assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.

c. lavaggio:

- pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature (centro cottura, refettorio)
- lavaggio e riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie utilizzate per il consumo dei pasti;
- lavaggio e sanificazione delle attrezzature e dei locali adibiti a cucina e a sala mensa, corretta raccolta dei rifiuti nei contenitori della raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale e vengono svolte con personale fornito dall'Ente locale;
- fornitura dei prodotti di pulizia e disinfezione che dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia;

d. acqua: da servire in caraffe di polycarbonato, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche, mediante erogatore da installazione libera per la produzione e la distribuzione di acqua naturale ambiente e refrigerata con sistema di filtrazione Everpure MC2. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione sono a carico della ditta fornitrice. Nell'ipotesi di non utilizzabilità dell'erogatore sarà cura dell'Operatore fornire acqua in confezione. L'Operatore fornirà acqua in confezione qualora non è possibile l'approvvigionamento diretto dalla rete idrica, a causa di interruzione o scarso deflusso per cui l'acqua proviene dai serbatoi di riserva e non direttamente dalla rete idrica.

L'Operatore, inoltre, dovrà:

- preparare i pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche tipo appositamente predisposte e approvate dall'ASP competente, anche con riferimento alle quantità e qualità degli alimenti;
- fornire - senza costi aggiuntivi - diete personalizzate, ovvero diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etici e/o religiosi;
- provvedere ad integrare gli utensili e attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, eventualmente mancanti o insufficienti, quali stoviglie, piccoli elettrodomestici (mixer, robot, grattugia, affettatrice ecc.), vassoi;
- fornire le tovaglette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica secondo le norme in vigore, privi di colorazioni o stampe;
- fornire e/o integrare il materiale necessario alla preparazione dei tavoli nei refettori eventualmente mancanti e insufficienti (piatti, posate e bicchieri lavabili, tovaglie e tovaglioli);
- applicare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente, predisposta dalla ditta incaricata dall'Ente Locale

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o per mancanza d'acqua in caso di prolungata interruzione da parte del gestore della rete idrica, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede del centro cottura, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

ART. 6 GESTIONE DEI PASTI

Giornalmente entro le ore 09,15, personale comunale provvede a rilevare le presenze e a comunicarle al centro cottura

ART. 7 - MATERIALE PER IL SERVIZIO

Spetta all'Operatore l'integrazione e la fornitura di tutto quanto necessario alla realizzazione del servizio in oggetto.

Il materiale oggetto della fornitura riguarda:

- a) le tovaglette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO

oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC*) o equivalenti;

b) detersivi e attrezzature per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature di cucina.

ART. 8 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Tutte le materie prime e i prodotti alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti devono essere conformi alla vigente normativa, in particolare, dovranno essere rispettate le specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche approvate dal Servizio Sanitario competente della regione Sicilia.

Per ciascun prodotto impiegato L'Operatore economico dovrà disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate alle previsioni di capitolato, a quanto prescritto nelle tabelle dietetiche e nel rispetto della qualità alimentare (biologico, Km. zero, filiera corta, etc.) che l'Operatore si è impegnato a garantire in sede di offerta tecnica;
- confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- sistema di approvvigionamento delle materie prime che presupponga un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al Comune le schede tecniche, nonché le certificazioni di qualità e di conformità dei prodotti stessi;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone; imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- l'Operatore dovrà indicare i nominativi dei fornitori a cui ci si rivolge per l'acquisto delle derrate;
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito delle derrate immagazzinate, a cura dell'operatore;
- fornitura regolare, a peso netto.

L'operatore dovrà acquisire dai fornitori e trasmettere al responsabile del servizio competente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia al fine di verificare gli alimenti impiegati.

ART. 9 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere le caratteristiche previste dal D.M. Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari",

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili

esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal personale appositamente indicato dal comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

ART. 9.1 – Flussi informativi

L'operatore dovrà fornire in tempi adeguati al personale indicato dal Committente, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.).

Considerata l'esigenza quotidiana di pane fresco e la difficoltà a reperire pane fresco biologico nei punti vendita del territorio, sarà consentita anche la consumazione di pane fresco non biologico. È preferibile la somministrazione di pane di semola, in quanto più morbido rispetto ad altri tipi di pane.

In sede di formulazione dell'offerta gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare i requisiti contenuti nel presente articolo nell'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari (come previsto dall'art. 100 comma 2 del Codice dei Contratti).

ART. 10 - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'operatore deve applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari, redatto dalla Ditta incaricata dal Committente.

Pertanto l'Operatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso il Centro Cottura, sia presso la sala mensa, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Committente o del personale da questa incaricato.

L'Operatore deve fornirne copia al Committente o agli organismi di controllo, da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASP e NAS).

Norme per una corretta igiene della produzione

L'operatore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i parametri di sicurezza alimentare (chimici, fisici e microbiologici) previsti.

L'operatore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Indumenti di lavoro e DPI

L'Operatore deve fornire al proprio personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (Good Manufacturing Practices - GMP) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo ed in ogni altra normativa vigente.

Si riportano a titolo esemplificativo alcune prescrizioni:

- gli operatori dovranno lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;

- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzati guanti monouso e mascherine;
- è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'operatore al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in congelatore a T minore di -18°C per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione del Committente e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti. Trascorso tale termine e senza che si sia verificato alcun caso di intossicazione alimentare, il prodotto campionato deve essere eliminato.

Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro cottura, presso le cucine e presso i locali di consumo, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo. L'operatore deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie.

Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

Ogni attività di pulizia dovrà tenere conto anche delle prescrizioni aggiuntive e vigenti emanate dagli organi competenti in materia di sicurezza igienica. Le attività minime da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi.

Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono essere in posizione OFF. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (di seguito, "PANGPP"), allegato al DM 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. n. 142 del 20 giugno 2012.

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della Salute:

- come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute;
- come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute

L'Operatore, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dai produttori ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

L'Operatore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire al Committente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati del marchio Ecolabel UE. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Operatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo del pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la scuola e il Committente stesso.

La raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel centro produzione, nella cucina e nella sala mensa della scuola, deve essere raccolta in sacchetti forniti dall'Operatore e pattumiere, e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle regole dettate per il servizio medesimo. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, alla ditta autorizzata e individuata dal Comune o nel sistema di raccolta comunale.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Operatore.

L'Operatore, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 11 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Per la preparazione dei pasti, l'Operatore dovrà attenersi al "MENU' TIPO", adottato dal Committente e approvato dall'ASP competente, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo.

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "autunno-inverno" (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) ed in menù "primavera-estate" (indicativamente 16/03 - 14/10)

seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo; tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche contingenti. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere ai contenuti dell'art. 9 "Caratteristiche delle derrate alimentari".

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

I pasti verranno distribuiti in **tre turni**, presumibilmente **dalle ore 11:50** per il plesso Don Milani mediante trasporto; **dalle ore 12:00** nel plesso G.F. Ingrassia –scuola Infanzia ; **dalle 13:30** nel plesso G.F. Ingrassia - scuola Primaria. L'orario del pasto è stabilito dall'autorità scolastica, pertanto potrebbe subire delle variazioni.

L'Operatore può proporre delle variazioni alle tabelle dietetiche tipo, secondo le indicazioni stabilite dalla Linee guida regionali per la ristorazione scolastica e nel rispetto dei criteri previsti dal D.M.- n. 65/2020.

Il Committente si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

È comunque facoltà del Committente richiedere all'Operatore di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e il gradimento. Tali variazioni non potranno comportare nessuna variazione del prezzo.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con il Committente, e da questo espressamente autorizzato, previa acquisizione del parere della A.S.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'Operatore - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Mancata consegna degli alimenti.

ART. 12 - DIETE SPECIALI

L'Operatore dovrà predisporre e produrre diete e pasti speciali per alunni con problemi di salute, documentati da certificazioni mediche, o per motivi religiosi e/o etici. Le diete speciali motivate da patologie o da convinzioni religiose/filosofiche dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate dal nome e cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici.

L'operatore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di formaggio/carne bianca o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ART. 13 - SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Committente promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Il Committente, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti. Il

Committente, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2006" della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- la salute e il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Committente richiede all'operatore di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Committente non intende utilizzarli nel servizio di mensa scolastica e richiede da parte dell'operatore il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 06.04.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.09.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

ART. 14 - LOCALI E ATTREZZATURE

Il Committente mette a disposizione dell'Operatore i locali comprendenti:

- centro cottura con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, sito presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria G.F. Ingrassia, appositamente attrezzato e arredato, destinato alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
- n.2 refettori adiacenti al centro cottura, dotati di tavoli e sedie in numero adeguato - n. 1 refettorio del plesso Don Milani
- attrezzatura esistente di proprietà del Committente, costituita da elettrodomestici, armadi, tavoli da lavoro, stoviglie per la preparazione e distribuzione dei pasti, stoviglie da tavola. L'Operatore assumerà i beni ai soli fini inerenti al presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'Operatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dello stesso. L'Operatore dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno a disposizione dell'Operatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Operatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, vi provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Committente. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale e di operazioni di manutenzione ordinaria, l'Operatore dovrà darne immediata comunicazione al Committente.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso del contratto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Operatore e a quello espressamente autorizzato dal Committente.

Sono a carico dell'Operatore la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Committente che dell'Operatore in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Il personale in servizio prima di lasciare i locali, deve verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 15 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure, adeguate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate da comunicare al Committente, come per esempio:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura.

ART. 16- PERSONALE

Per l'esecuzione del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti **l'Operatore dovrà assicurare un organico composto da n.1 unità (cuoco/a)** con funzioni di Responsabile dell'esecuzione del servizio in aggiunta al personale dipendente dell'Ente committente al fine di garantire un adeguato espletamento del servizio richiesto.

L'Operatore si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti e di utenti del servizio.

L'Operatore prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare il nominativo del personale da impiegare. Nel caso di variazione del personale, il nominativo deve essere tempestivamente comunicato al Committente.

Il Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Operatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l'Operatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, di porzionatura, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Detto personale deve essere di età non inferiore ai 18 anni, in possesso di idoneità senza prescrizioni e/o limitazioni alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, per capacità fisiche e per qualificazione professionale; dovrà essere in regola con tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio ed in possesso di tutti i requisiti professionali previsti dalle vigenti norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Gli obblighi di cui sopra vincolano l'Operatore anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della Ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Committente.

Il personale impiegato dovrà essere moralmente e fisicamente idoneo allo svolgimento dei servizi richiesti e mantenere un comportamento educato e civile, rapportandosi correttamente con quanti, per motivi di lavoro, si troverà ad entrare in contatto, nel pieno rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (art. 54 c. 5 del D.lgs. 165/2001 e dell'art. 2 D.P.R. n. 62/2013) approvato con delibera di G.C. n. 183/2014.

ART. 17 - OSSERVANZA DELLE NORMATIVE

L'Operatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

In particolare è fatto obbligo all'Operatore attenersi a quanto disposto dal D. Lgs 81/2008 e ss.mm.ii. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, così come modificato dal D. Lgs.106/2009 e a tutta l'ulteriore legislazione applicabile in materia.

L'Operatore deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

Il personale impegnato per le attività oggetto del presente capitolato, dovrà essere in possesso dell'idoneità alla specifica mansione.

L'Operatore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il proprio personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale (DPI) appropriati ai rischi inerenti alle attività svolte per i rischi presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Operatore dovrà comunicare al momento dell'avvio del servizio il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (ex. D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni).

L'Operatore è tenuto a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, ai sensi del **D.Lgs 81/008 e s.m.i.**, nonché a fornire alla stazione appaltante tutta la documentazione e gli attestati inerenti la sicurezza nei luoghi di lavoro, l'idoneità sanitaria dei lavoratori, i certificati e i libretti di uso e manutenzione delle varie apparecchiature fornite, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.

ART. 18 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Operatore.

L'Operatore deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del Contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'Operatore è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta del Committente, l'Operatore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il Committente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Operatore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le

violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'operatore deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'operatore si è posto in regola.

La Committenza si riserva la facoltà di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento qualora risulti da denuncia dell'Ispettorato del lavoro e/o di organi sindacali, che l'operatore è inadempiente per quanto riguarda l'osservanza:

Ciò fino a quando non sia accertato che sia corrisposto quanto dovuto e che la vertenza sia stata definita. Qualora l'operatore non provveda entro il dodicesimo mese dall'inizio di questa procedura a sanare ogni pendenza in merito alla vertenza, la Committenza risolverà il contratto.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento, l'operatore non può opporre alcuna eccezione, neanche titolo di risarcimento danni.

ART. 19 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'Operatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;

- salute e sicurezza sul lavoro;

- addestramento all'uso delle macchine e attrezzature, esigerne il corretto impiego.

La stazione appaltante può disporre:

a) in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali interessati dal servizio (Centro cottura, refettorio, locali accessori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell'operatore) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'operatore alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato;

b) presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'Operatore.

Entro 10 gg dall'inizio del servizio l'Operatore deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 20 - VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, il Committente e l'Operatore provvedono ad effettuare i controlli di merito presso il Centro Cottura e i refettori. L'Operatore, inoltre, dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Il Committente istituirà idonei sistemi di misurazione, continua e costante, per la valutazione della conformità del servizio reso al capitolato e all'offerta tecnica presentata dall'operatore.

È facoltà del Committente:

- disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali interessati dal servizio (Centro cottura, refettori, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'operatore alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato;

- disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'Operatore.

Il Committente ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'operatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

ART. 21 - AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

L'Operatore deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, in conformità al manuale "HACCP" applicato al presente appalto dalla ditta incaricata dal committente. La responsabilità della corretta esecuzione delle procedure di HACCP sono in carico all'Operatore.

ART. 22 - PENALI

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

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00;
- Fornitura dei pasti in difformità - anche parziale - qualitativa/quantitativa rispetto al capitolato e all'offerta tecnica: € 50,00 per ciascuna portata per ogni giorno di infrazione; € 100,00 in caso di recidiva; € 500,00 in caso di ulteriore recidiva; in quest'ultimo caso sarà possibile procedere alla risoluzione del contratto;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 10,00 a pasto;
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 1.000,00;
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00;
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 250,00;
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 150,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata): € 50,00;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 500,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 150,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 500,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 250,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 150,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di produzione Pasti e del personale addetto alla distribuzione e scodellamento dei pasti: € 250,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00, in caso di recidiva € 250,00;

• Altre inadempienze: da € 50,00 a € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per mancato rispetto di altri obblighi contrattuali che va ad incidere negativamente sulla qualità o svolgimento regolare del servizio.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente via PEC all'Operatore. Se entro 5 (cinque) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Operatore non fornisce motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili o l'Operatore non provveda entro i termini, verranno applicate, con provvedimento del competente responsabile del servizio, le penali previste dal presente Capitolato.

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

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

ART. 23 - CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa. È espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà il Committente se non dopo la stipula del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente l'Operatore per 180 giorni, decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 24 - SPESE CONTRATTUALI E ONERI FISCALI

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa e in modalità elettronica a cura dell'Ufficiale rogante del Committente, in conformità all'art. 32, comma 14 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. . Tutte le spese contrattuali (spese di rogito, segreteria, imposta di bollo e di registrazione) saranno a carico dell'aggiudicatario.

ART. 25 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a. fallimento dell'operatore o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'operatore;
- c. venire meno di uno dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs.n.50/2016;
- d. cessione di attività dell'Operatore aggiudicatario;
- e. mancata osservanza del divieto di subappalto; f. inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f. cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- g. frode alimentare;
- h. interruzione non motivata del servizio;
- i. reiterate infrazioni che portano all'applicazione di penali;
- l. inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato;
- m. a causa di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Si precisa che il predetto elenco è meramente indicativo ed esemplificativo e non deve intendersi tassativo ed esaustivo. Qualora il Committente intenda risolvere il contratto, si rivarrà

sull'Operatore a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'amministrazione stessa in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Nel caso di cessione dell'attività da parte dell'Operatore aggiudicatario ad altra operatore economico, sarà discrezione del Committente proseguire il rapporto di servizio con il nuovo operatore o recedere dal contratto.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'Operatore, il Committente si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente comunicate. Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.

Il Committente avrà comunque diritto di recedere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'Operatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria o le ragioni di interesse pubblico anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Committente, in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale ipotesi non occorre citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

ART. 26 - RECESSO

Il Committente ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi all'Operatore con PEC. Dalla data di efficacia del recesso, l'Operatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al Committente

ART. 27 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto né la cessione del contratto.

ART. 28 - CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con riferimento ai pasti effettivamente forniti, in rate mensili posticipate entro 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica.

Il compenso sarà ricavato dall'applicazione del prezzo unitario del pasto a base di gara, moltiplicato per il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti, oltre IVA ai sensi di legge.

Nel prezzo unitario a base di gara si intendono interamente compensati dal Committente all'operatore tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non nel presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto.

I corrispettivi verranno liquidati previo rilascio del DURC da parte dello Sportello Unico Previdenziale territorialmente competente. Il pagamento dell'ultima rata è subordinato alla verifica del corretto adempimento in materia contributiva e infortunistica da parte dell'Operatore. Il mancato rilascio del DURC o il rilascio del DURC irregolare comportano l'applicazione dell'istituto "intervento sostitutivo", la sospensione dei pagamenti e l'operatore non può vantare il pagamento del suo credito in alcun modo.

Il Committente ha la facoltà di sospendere i pagamenti nel caso siano contestate inadempienze e fino alla loro regolarizzazione, nel caso in cui pervengano pignoramenti e/o sequestri delle somme a favore di terzi, in ogni altro caso in cui il pagamento risulti pregiudizievole per il Committente o nei confronti di terzi.

Gli eventuali ritardi nei pagamenti non daranno diritto all'Operatore di richiedere la risoluzione del contratto.

Le fatture, devono essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di cui al D.M. n. 55/2013.

Sull'importo del corrispettivo saranno operate le detrazioni delle somme eventualmente dovute a titolo di penali per inadempienze o per ogni altro indennizzo o rimborso contrattualmente previsto.

L'importo della fattura verrà corrisposto, previa verifica della corrispondenza del servizio espletato, sul conto corrente dedicato dichiarato dall'Operatore.

ART. 29 - OBBLIGHI DELL'OPERATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13.08.2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 30 - ASSICURAZIONE

L'Operatore è tenuto a presentare, almeno 5 giorni prima della sottoscrizione del contratto, a pena di decadenza dello stesso, le apposite assicurazioni specificatamente al servizio oggetto del presente capitolato.

La polizza per la responsabilità civile per danni alle persone, cose che venissero arrecati dal personale dell'Operatore nell'espletamento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare, avvelenamenti e inquinamenti, nonché verso operatori o prestatori di lavoro per danni che gli stessi possono subire nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali, per ogni sinistro e persona, per ogni anno, non inferiori a:

- a** a) 1.000.000,00 (un milione) per danni alle persone;
- b** b) 50.000.00 (cinquanta mila) per danni a cose.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi; dovrà contenere l'espressa rinuncia della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Committente.

La polizza dovrà coprire l'intera durata contrattuale.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione al servizio svolto o a cause ad esso connesse derivassero al Committente, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Operatore.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse occorrere al personale tutto, dipendente dall'Operatore, impegnato nei servizi convenendosi a tale riguardo che qualunque onere è da intendersi già compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'Operatore è responsabile per il proprio personale per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere allo stesso nel corso del servizio

ART. 31 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

L'Operatore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n. 146/90 e successive modificazioni e integrazioni, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di sciopero del personale dell'Operatore, dovrà essere data comunicazione al Committente, con preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a concordare con lo stesso, in via straordinaria, adeguate soluzioni organizzative.

Il Committente non può, in nessun caso, sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale,

imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Operatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

ART. 32 - QUINTO D'OBBLIGO E VARIANTI

Il Committente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del presente contratto, può imporre all'Operatore l'esecuzione alle stesse condizioni del medesimo. In tal caso l'Operatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Le modifiche e le varianti sono regolate dall'art. 106 del Codice.

L'Operatore espressamente accetta di eseguire tutte le variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dal Committente, purché non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico nessuna variazione o modifica al contratto. Qualora siano state effettuate variazioni o modifiche contrattuali, esse non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, da parte dell'Operatore, la rimessa in pristino della situazione preesistente.

ART. 33 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario (Foro competente: Enna) ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge.

ART. 34 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E CONSENSO AL TRATTAMENTO

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, **il Comune di Regalbuto** quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria. Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori della stazione appaltante individuati quali incaricati del trattamento. I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti terzi fornitori di servizi per la stazione appaltante, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- altre Amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;

- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;

- legali incaricati per la tutela della stazione appaltante in sede giudiziaria;

- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dalla stazione appaltante nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

L'operatore economico aggiudicatario sarà considerato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Regalbuto; PEC: protocolloregalbuto@pec.it.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa è il COMUNE REGALBUTO.

È designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali il dirigente Responsabile del Servizio Avv. Giuseppina Paternò.

Art 35 - INFORMAZIONI E DISPOSIZIONI FINALI E NORME IN MATERIA DI ANTICORRUZIONE

La mancata osservanza delle modalità contenute nel presente capitolato comporta l'esclusione dalla gara. Eventuali contestazioni o controversie che dovessero sorgere durante la gara saranno risolte con decisione del Presidente di gara. Per quanto non previsto si fa riferimento alle norme vigenti in materie ed in particolare:

- al Capitolato Speciale;

- agli articoli del Codice degli Appalti Pubblici - Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.- espressamente citati negli atti di gara.

L'Operatore deve essere a conoscenza delle disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica n. 62 del 2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", nonché delle disposizioni relative al Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Regalbuto,

approvato con deliberazione di G.C. n. 183/2014 nonché di obbligarsi al rispetto di quanto ivi previsto.

L'Operatore deve essere a conoscenza che la violazione dei principi e obblighi contenuti nei predetti Codici costituisce causa di risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 62/2013. Nei casi di riscontrata violazione il Responsabile provvede alla contestazione della stessa per iscritto alla parte contraente, assegnandogli un termine non inferiore a cinque giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. In caso di mancata presentazione o di mancato accoglimento delle stesse, il dirigente provvederà con proprio atto alla conferma della contestazione e, ove previsto, alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno.

ART. 36 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Allegati:

Allegato 1 - Tabelle dietetiche (menù invernale)

Allegato 2 - Tabelle dietetiche (menù estivo)

Allegato 3 - Elenco e descrizione delle materie prime



La Responsabile
Settore Amministrativo Sociale- Servizi scolastici
Avv. Paternò Giuseppina

A handwritten signature in black ink, appearing to read "G. Paternò", written over the typed name.