



COMUNE DI POZZALLO

Provincia di Ragusa

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLE CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO CON TEMPO PROLUNGATO – CIG A02A5AEDFC

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo alla gestione del servizio di refezione scolastica. L'appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione dei pasti in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e le classi di scuola primaria e secondaria di I grado statali che effettuano il tempo prolungato, site nel territorio del Comune di Pozzallo, oltreché per il personale docente e ATA, avente diritto, operante nei plessi destinatari del servizio.

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nelle normative europee, nazionali e regionali vigenti in materia di Alimenti e Ristorazione collettiva, che qui si intendono interamente richiamati, ed in particolare

- art.57 e 130 del D. Lgs.36/2023;
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute il 29.4.2010;
- Nuovi Criteri Minimi Ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020 (G.U.n.90 del 04/04/2020) per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari
- Della Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5giugno2019“sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente
- Art.64, c.5 bis – L..96/2017
- D.M. Mipaaf 18 dicembre 2017 – All. 1

A titolo indicativo e non esaustivo, il servizio comprende, con oneri a carico della Ditta affidataria:

- le diverse fasi di approvvigionamento di tutti i prodotti e delle attrezzature necessari all'esecuzione del servizio ed al suo corretto svolgimento, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio, secondo le prescrizioni del presente

- capitolato e delle norme ivi richiamate;
- la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti, secondo i menù che la ditta affidataria provvederà a formulare secondo le indicazioni contenute nel presente capitolato, presso un centro di cottura nella piena disponibilità dell'affidatario, al momento dell'avvio del servizio, la cui distanza dal Comune di Pozzallo non deve essere superiore a KM 25 e che dovrà essere conforme a tutti i requisiti di legge ed in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalle norme vigenti in materia. La ditta provvederà, prima dell'affidamento, a formulare il menù, che sarà preventivamente visionato da questo ente comunale e successivamente sottoposto all'approvazione del competente servizio dell'ASP.
 - il trasporto e la consegna dei pasti, presso le sedi scolastiche indicate nell'allegato n. 1 al presente capitolato che dovranno essere effettuati con mezzi di trasporto, appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso, in numero adeguato a garantire il minor tempo di percorrenza alle sedi di consumo riducendo al minimo lo stazionamento dei pasti in legame caldo ed utilizzando appositi contenitori termici idonei a mantenere le temperature ed i requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi;
 - Divisione in porzioni e somministrazione dei pasti ai tavoli.
 - Distribuzione dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli, se il caso lo richiede, termici. La distribuzione dei pasti agli alunni dovrà essere effettuata con personale proprio della ditta aggiudicataria, in numero congruo rispetto al numero degli alunni presenti in ciascuna delle sedi scolastiche, tale da garantire la distribuzione dei pasti in tempi rapidi;
 - l'accurata pulizia dei locali scolastici utilizzati per il consumo dei pasti;
 - lo sgombero delle immondizie e dei materiali di risulta (organico o meno) dalle sedi di consumazione dei pasti e la conseguente gestione dei rifiuti in modo differenziato conformemente alle modalità individuate dall'A.C.;
 - quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del presente capitolato d'appalto che costituiscono obbligo contrattuale unitamente a quanto proposto dalla ditta affidataria con l'offerta tecnica presentata in sede di gara che costituirà anch'essa obbligo contrattuale;
 - La ditta affidataria del servizio, per quanto qui non espressamente specificato dovrà attenersi a quanto previsto nei successivi articoli del presente capitolato, nonché alle normative vigenti in materia di Alimenti e Ristorazione collettiva, che qui si intendono interamente richiamati, ed in particolare:

ART. 2 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di cottura, nella piena disponibilità dell'aggiudicatario, **al momento dell'avvio del servizio**. Gli stessi dovranno essere consegnati con gli autoveicoli nella disponibilità dell'aggiudicatario e secondo le modalità più avanti indicate, nelle sedi scolastiche presso cui saranno consumati i pasti che, attualmente, sono quelle indicate nella allegata tabella (All.1).

L'affidatario dovrà comunque garantire per tutta la durata del contratto l'esecuzione delle prestazioni secondo l'organizzazione e la dislocazione degli utenti definita dalle Istituzioni Scolastiche, non potendo sollevare alcuna eccezione in merito alla diversa e variabile distribuzione dell'utenza anche in plessi scolastici presenti nel territorio ma attualmente non serviti.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è prevista per il periodo gennaio/giugno 2024 dell'anno scolastico 2023/2024 e per tutto l'anno scolastico 2024/2025, per i giorni di effettiva attività scolastica, con avvio presumibilmente dall'8 gennaio 2024 o data successiva qualora entro la predetta data non sia stata conclusa la procedura di gara, e con la conclusione presumibilmente prevista il 26 giugno 2025. In ogni caso, l'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca causa di indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 120, co. 11 del D.lgs. 36/2023, se allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la stazione appaltante non avesse ancora aggiudicato il servizio per il successivo A.S., l'impresa sarà obbligata a continuare per il periodo necessario alla conclusione delle procedure di gara in regime di proroga tecnica, alle stesse condizioni contrattuali e operative vigenti alla data di scadenza.

ART.4 – DIMENSIONE DEL SERVIZIO

In via del tutto presuntiva la dimensione previsionale del servizio relativa al numero degli utenti ed al numero dei pasti giornalieri e complessivi da somministrare, viene stimata, sulla base del numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2023/2024 alle scuole dell'infanzia ed alle classi, con tempo prolungato e servizio mensa, delle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Pozzallo, per come comunicati dagli Istituti scolastici interessati dal servizio di cui all'All. 1 e per come meglio di seguito specificato:

ORDINI SCUOLE	N. PASTI GIORNALIERI STIMATI IN VIA PRESUNTIVA	GIORNI SETTIMANALI DI SERVIZIO	TOTALE GIORNI STIMATI PER LA DURATA DELL'APPALTO anno 2023/2024 da gennaio a giugno anno 2024/2025 intero	TOTALE PASTI STIMATI PER LA DURATA DELL'APPALTO anno 2023/2024 da gennaio a giugno anno 2024/2025 intero
INFANZIA	300	Dal Lunedì Al Venerdì	300	90.000
PRIMARIA Tempo Prol.	150	Dal lunedì Al Venerdì	300	45.000
SECONDARIA I° GRADO- Tempo Prol	60	Lunedì Mercoledì Venerdì	180	10.800
				TOTALE PASTI 145.000

I superiori valori sono puramente indicativi e pertanto, gli stessi, non costituiscono impegno per il Comune, in quanto l'effettivo numero dei pasti sarà determinato dagli alunni che fruiranno giornalmente del servizio mensa e dal conseguente numero quotidiano di pasti richiesti da ciascuna scuola, che potrà pertanto variare. La ditta aggiudicataria non può

richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero dei pasti previsti presuntivamente. I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni degli alunni presenti che verranno comunicate alla ditta aggiudicataria dalle scuole interessate dal servizio entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, salvo modifiche che potranno avvenire nell'organizzazione delle scuole

ART. 5 - IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo previsto al superiore art. 3, in € **725.000,00** oneri di sicurezza inclusi ed esclusa IVA al 4%, tenuto conto, in via puramente previsionale, del numero dei pasti giornalieri indicati al superiore art.4, stimati sulla scorta dei pasti distribuiti nel precedente anno scolastico e rapportato ai giorni di effettiva attività scolastica nel periodo di vigenza dell'appalto. I costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono pari ad € 3.000,00 come determinati nel DUVRI parte integrante del presente capitolato. Il prezzo unitario del pasto, relativo alla scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado **è fissato in € 5,20, iva** al 4% ed oneri di sicurezza inclusi. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi, ivi compreso quanto offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta tecnica.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è stimato pari a n. 145.000, per come meglio specificato e distinto nella tabella di cui all'art. 4. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il quantitativo effettivo di pasti consumati nel periodo di vigenza dell'affidamento è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiederanno il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze non preventivabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni. I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni degli alunni presenti che verranno comunicate alla ditta aggiudicataria dalle scuole interessate dal servizio entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, salvo modifiche che potranno avvenire nell'organizzazione delle scuole.

Il costo del pasto è a totale carico delle famiglie che provvederanno all'acquisto diretto dei buoni pasto presso la sede nella disponibilità della ditta affidataria che, prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare l'ubicazione. Si specifica altresì, che la ditta aggiudicataria si impegna a garantire la vendita dei biglietti per almeno n° 2 giorni della settimana, fatto salvo quanto proposto dalla ditta affidataria con l'offerta tecnica presentata in sede di gara che costituirà anch'essa obbligo contrattuale. Il pagamento dei buoni pasto, da parte delle famiglie, dovrà essere effettuato su conto corrente postale o bancario dedicato, che sarà indicato dalla ditta aggiudicataria all'atto della stipula del contratto, o tramite pos, e comunque utilizzando sistemi di pagamento tracciabili anche tramite apposita App.

L'importo unitario dei pasti forniti al personale docente ed ai collaboratori scolastici, sarà pari al costo unitario del pasto, per come risultante dagli esiti della procedura di gara e sarà corrisposto dal Comune di Pozzallo, alla ditta affidataria del servizio, solo a seguito dell'effettivo trasferimento del contributo assicurato dal MIUR. Pertanto, questo Ente provvederà al pagamento alla Ditta affidataria dei costi relativi ai pasti forniti al personale scolastico, solo dopo aver introitato il contributo statale a seguito di comunicazione da parte dei Dirigenti scolastici dell'effettivo numero dei pasti forniti mensilmente per il predetto personale e di presentazione di regolare fattura da parte della Ditta.

Nel prezzo unitario di un pasto, per come risultante dalle procedure di gara, si considerano interamente compensati tutti i servizi prestati, le derrate fornite, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui al capitolato stesso e nell'offerta tecnica.

Qualora il Comune, anche in corso di esecuzione del servizio e per limitati periodi, sulla base delle proprie disponibilità finanziarie dovesse decidere di venire incontro agli utenti sostenendo parte del costo dei pasti, la ditta affidataria dovrà impegnarsi a sottoscrivere apposito accordo in base al quale la stessa ditta applicherà al costo del pasto la riduzione stabilita dal Comune e, a seguito di analitico rendiconto, il Comune provvederà a rimborsare mensilmente alla ditta affidataria la somma a proprio carico derivante dalla riduzione applicata.

ART. 6 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

L'aggiudicazione del servizio oggetto del presente appalto avverrà mediante procedura aperta, attraverso la piattaforma telematica Sintel di Regione Lombardia, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt.71 e 108 del Decreto Legislativo n°36/2016

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base di gara. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e può decidere, ai sensi dell'art.108 del D. Lgs. succitato, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Le modalità di svolgimento della gara, i soggetti ammessi, i requisiti di partecipazione, le modalità di presentazione della domanda, ed ogni altra informazione riguardante le fasi precedenti all'aggiudicazione, sono indicate nel bando di gara.

La procedura di gara sarà espletata da una Commissione giudicatrice nominata dall'UREGA – Sezione di Ragusa, secondo le modalità previste dalla L.R. n°12 del 12/07/2011.

In deroga a quanto previsto nel superiore punto, qualora vi sia un solo offerente ammesso, venendo meno il giudizio comparativo, le operazioni di gara potranno proseguire a cura del Seggio di Gara, omettendo la nomina della Commissione, ai fini esclusivi dell'idoneità dell'offerta tecnica ed economica a soddisfare le esigenze della Stazione Appaltante.

ART.7 - SPESE ED ONERI

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'esecuzione del servizio, ovvero all'acquisto delle derrate alimentari alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, e somministrazione presso le sedi scolastiche, alla pulizia ed al riassetto dei locali/aule utilizzati per la mensa e strettamente pertinenti al servizio di refezione, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, al conferimento dei rifiuti sono a totale carico della ditta aggiudicataria. Sono altresì a carico della ditta affidataria tutti gli eventuali oneri derivanti dalle proposte contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Art. 8 - OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La ditta affidataria dovrà scrupolosamente osservare nella esecuzione del servizio, tutte le normative vigenti in materia di ristorazione scolastica, nonché tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e garantire elevati standard di qualità in ogni fase di esecuzione del servizio.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione, nella piena disponibilità della ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, nel rispetto degli standard igienici e di sicurezza alimentare previsti dalle Leggi vigenti, dalle normative richiamate al superiore art.1, che qui si intendono integralmente richiamate, delle prescrizioni del presente capitolato, delle clausole contrattuali, dalle indicazioni delle Autorità sanitarie preposte e/o dei soggetti incaricati dal Comune di cui lo stesso potrà avvalersi ai fini dei controlli e delle verifiche sul corretto svolgimento del servizio

Il presente appalto prevede, a carico della Ditta aggiudicataria gli obblighi di seguito indicati.

- Il centro di produzione dovrà essere autorizzato a norma di legge e fornito di tutte le strutture e attrezzature necessarie, essere dotato di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali atte allo svolgimento dell'attività quali DIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti.
- La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione le planimetrie dei locali.
- Prima dell'inizio del servizio la ditta affidataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della locale ASP competente territorialmente, attestante che il centro di produzione pasti è in condizioni igienico sanitarie ottimali e che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture e attrezzature.
- Prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative e dimostrare di avere impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP. Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo integrato ed adattato all'azienda con evidenze sulle procedure adottate per tutti i processi aziendali, con maggiore evidenza sui flussi di lavorazione (compresi i processi di sanificazione) e le procedure di preparazione dei pasti indicati nei menù formulati dalla Ditta.
- Ha l'obbligo di attenersi strettamente, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro,

a quanto previsto dal D.L. 626/94 e ss.mm.ii.: “Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori”

- Nello svolgimento del servizio, ha l’obbligo di attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell’art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.. dalla stazione appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.
- La Ditta aggiudicataria, oltre che della sicurezza dei propri dipendenti, è direttamente e pienamente responsabile della sicurezza delle terze persone che eventualmente si venissero a trovare nell’area di lavoro: in tal senso dovrà adottare adeguate misure di sicurezza atte ad evitare qualsiasi rischio a terzi.
- Successivamente all’aggiudicazione dell’appalto e prima dell’inizio del servizio, l’affidatario provvederà ad ottemperare a quanto previsto dall’art.26 del D.Lgvo.n.81/08.
- La Ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia contrattuale, contributiva, antinfortunistica, assistenziale, di diritto al lavoro dei disabili, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.
- La Ditta aggiudicataria si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto dell’appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. I suddetti obblighi vincolano anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.
- La Ditta aggiudicataria si obbliga altresì ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio appaltato, oltre al libro di matricola, al libro di paga ed al registro degli infortuni previsti dalle vigenti norme.
- si obbliga ad osservare tutte le disposizioni normative igienico sanitarie in materia protezione dal rischio di contagio da Covid -19 eventualmente vigenti alla data di avvio del Servizio, nonché di tutte le eventuali e successive disposizioni regionali e nazionali che dovessero essere emanate durante l’esecuzione dell’appalto.
- La ditta trimestralmente dovrà rendicontare al Servizio Pubblica Istruzione il numero dei pasti forniti nel trimestre precedente indicando l’importo complessivo introitato con allegata documentazione fiscalmente valida.

Per quanto qui non espressamente specificato si rimanda ai successivi articoli del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia di Alimenti e Ristorazione collettiva, nessuna esclusa, con particolare riferimento alle norme richiamate al superiore art.1 a cui la ditta affidataria del servizio dovrà attenersi

- **Art .9 PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**

La ditta aggiudicataria è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell’igiene e qualità del prodotto finito prescritte dalla normativa e dai regolamenti CE vigenti (D.Lgs. 193/2007 /regolamento CE 852/2004). La stessa ha l’obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi della normativa vigente in

materia ed altresì predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi sulle superfici con cadenza trimestrale e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli dei competenti organi comunali, nonché di enti incaricati dalla ASP. La ditta dovrà dimostrare di aver impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP. Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo.

Nell'ambito delle procedure di autocontrollo dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali scolastici adibiti al consumo dei pasti, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema Haccp; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure di autocontrollo previste dalle normative e dai regolamenti CE vigenti in materia.

Nell'ambito della suddetta procedura la ditta aggiudicataria dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della ditta aggiudicataria stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà dell'Amministrazione, avvalendosi delle competenti autorità sanitarie, disporre d'ufficio il prelievamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini, i cui esiti saranno comunicati alla ditta aggiudicataria.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. L'Amministrazione comunale si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

All'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente devono essere indicati, gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare.

Parte integrante del piano di autocontrollo dovranno essere altresì gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine ed i locali scolastici adibiti al consumo dei pasti, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

I detergenti utilizzati dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi; nel caso in

cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo

Il comune nell'ambito delle attività di controllo di competenza potrà verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti. Il piano di attuazione dell'autocontrollo secondo il sistema HACCP deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello stesso dovrà essere trasmesso al Servizio comunale competente.

ART 10 – DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche. In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- **Regolamento CE n. 178/2002;**
- **Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);**
- **Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)**
- **Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);**

Per la preparazione dei pasti la ditta affidataria è tenuta ad utilizzare sempre derrate alimentari di prima qualità. L'affidatario ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 (art. 18). Per garantire la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La qualità delle derrate acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri, formulati dalla ditta aggiudicataria, e rispondenti alle grammature previste, la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze ed ai tempi di consumo.

L'affidatario del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche

A tal fine la ditta aggiudicataria, dovrà, su richiesta del Comune, fornire l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e tenere a disposizione dell'A.C. un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- La ragione sociale del fornitore e le eventuali certificazioni richieste dalle normative vigenti per i prodotti biologici, DOP, IGP, KM 0 e per i fornitori degli stessi;
- Il giorno e l'orario della consegna
- La descrizione e la quantità della derrata
- La temperatura della derrata al momento della consegna
- Lo stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto e del documento accompagnatorio

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino non destinati al Comune di Pozzallo devono essere separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti e chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Pozzallo. E' vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi nonché residui dei giorni precedenti. prodotti di IV E V gamma, semilavorati deperibili, preaffettati/pronti da cuocere. I prodotti forniti non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione. Non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati. È ammesso l'uso solo di pesce surgelato. I prodotti forniti non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione.

È facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati. I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogniquale volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°e+4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con l'utilizzo di materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Art.11 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

11.1 –Ai sensi di quanto previsto dalla Legge n. 488 del 23/12/1999 (comma 4, art. 59) che prevede” *omissis...* *Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.*” , e dai nuovi CAM (Criteri minimi ambientali adottati con DM 10/03/2020) del Ministero dell'Ambiente e della Salute , il Comune intende promuovere e garantire nella preparazione dei pasti previsti nei menù redatti dalla Ditta aggiudicataria l'utilizzo di prodotti DOP, IGP , da produzione integrata, a

filiera corta , Km 0 nelle percentuali minime differenziate per tipologia di seguito indicate :

- a) **Frutta, verdura, ortaggi, legumi, pomodori, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, olio extravergine di oliva**, passata, polpa e pelati di pomodoro: si dovrà garantire la provenienza da produzione integrata e prodotti DOP IGP e da filiera corta o Km 0.
- b) **Uova: provenienza 100% biologica**
- c) **Formaggi e salumi: a marchio di qualità DOP, IGP, filiera corta e Km 0;**
- d) **Carni bovine: avente certificazione o etichettata da allevamenti all'aperto conforme al benessere animale, DOP o IGP;**
- e) **Carni avicole: provenienti da allevamenti etichettati "allevamenti senza antibiotici".**
- f) **Carni suine: proveniente da allevamenti etichettati "allevamenti senza antibiotici" "allevamenti all'aperto".**

In generale per i superiori prodotti la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire alla stazione appaltante tutte le certificazioni richieste dalle normative vigenti sulla etichettatura e tracciabilità dei prodotti nonché delle certificazioni dei produttori laddove obbligatorie.

Le eventuali offerte con l'inserimento di prodotti a marchio bio, che la ditta indicherà nell'offerta tecnica, saranno oggetto di valutazione in sede di gara, e costituiranno obbligo contrattuale per l'affidatario.

Altresì sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica le proposte di approvvigionamento di derrate alimentari biologiche provenienti da filiera corta, Km 0, DOP, IGP, e l'offerta di derrate alimentari a KM 0 o da filiera corta per le quali, nel presente capitolato, non sono previsti vincoli alle quantità minime da garantire, con l'obiettivo di concorrere alla riduzione dell'impatto ambientale derivante dal servizio

Sarà inoltre oggetto di ulteriore valutazione l'offerta di derrate alimentari rispondente ai requisiti per la qualificazione di "mensa biologica" ai sensi dell'art.64 c. 5 bis della L.96/2017 (ALL.2) e per come previsto nell'allegato 1 al DM n.14771 del 18/12/2017 del Ministro delle Politiche Agricole di concerto con il Ministro dell'Università e il Ministro della Salute allegato al presente capitolato (ALL3). La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune ogni documentazione necessaria a comprova del possesso dei requisiti qualificanti il servizio come mensa biologica

Su quanto offerto dalla ditta aggiudicataria relativamente alle superiori prescrizioni, che costituiranno obbligo contrattuale, il Comune effettuerà, a cura del Direttore di esecuzione del contratto e/o di altro personale incaricato, le opportune verifiche sia documentali (documentazione fiscale pertinente, fatture e documenti di trasporto di specifici alimenti) sia nel luogo di produzione e somministrazione

11.2 In generale, per l'utilizzo delle derrate alimentari sia biologiche, DOP, IGP filiera corta Km0 che convenzionali si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Carni:

Fermo restando quanto indicato alla lettera d) del presente articolo, **le carni bovine**, dovranno provenire da animali nati ed allevati in Italia e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi delle normative vigenti (CE 853/2004), e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma. La carne bovina, deve essere fresca di primo taglio e di prima qualità e l'affidatario ne dovrà garantirne la provenienza con adeguata certificazione a norma di

legge con le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Le carni devono essere: - pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue - prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura. - privi di ossa rotte sporgenti - prive di coaguli ed ematomi;

La carne tritata deve essere macinata in giornata presso il centro di cottura.

Le carni avicole fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE ed essere commercializzate secondo le norme previste dal Regolamento CE 543/2008. Dovrà avere provenienza Italiana, a filiera corta ed etichettate come provenienti da allevamenti senza antibiotici “allevamento rurale in libertà” o “allevamento all’aperto”.

I tagli di pollame devono essere integri, puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile (es. residui di piumaggio), da sporcizia o da sangue - privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura. - privi di ossa rotte sporgenti - privi di contusioni - di conformazione buona
Le eventuali operazioni di impanatura delle carni devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

Tutte le carni devono essere di classe A

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di merluzzo, di nasello, di platessa, bastoncini di merluzzo). Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico- sanitari e vigenti. Le eventuali operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
Il pesce da acquacoltura dovrà provenire per almeno il 10% da produzione biologica.

Formaggi: Fermo restando quanto indicato alla lettera c) del presente articolo, tutti i formaggi devono essere di produzione italiana e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l’indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;
- gli ingredienti;
- il luogo ed il lotto di produzione;
- la data di scadenza

le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l’uso di formaggi fusi.

Il formaggio grattugiato utilizzato per il condimento dovrà essere esclusivamente Parmigiano reggiano o Grana Padano di prima scelta (DOP, IGP) marchiato e certificato ivi comprese le dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura; deve essere preparato in giornata, ove previsto dal menù del giorno come condimento. Per il condimento dei primi piatti deve essere aggiunto solo su richiesta dell’alunno all’atto della somministrazione del pasto

Uova: Dovrà esserne garantita la esclusiva provenienza da produzione biologica, Km0, filiera corta e provenire da allevamenti all’aperto, rurali e privi di antibiotici di cui al codice 1 del

regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: fermo restando quanto previsto alla lettera c) del presente articolo deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di alta qualità a marchio DOP. Dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza nazionale documentata, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante. Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia. Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale. Non deve essere utilizzato prosciutto pre- affettato; il prosciutto deve essere affettato in tempi il più possibile ravvicinati al suo consumo.

Legumi: Si dovrà garantire la provenienza nelle tipologie di produzione nella misura minima sopraindicata. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei di residui di fitofarmaci e di provenienza nazionale o locale.

Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata; -Le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente; -I legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei, devono essere privi di residui di fitofarmaci

Pasta/Riso Si dovrà garantirne la provenienza nelle tipologie di produzione e nella misura minima indicata al superiore punto 11.1.

Deve essere utilizzata pasta di semola, pasta secca e fresca all'uovo di grano italiano al 100% Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti. Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Dovrà essere assolutamente priva di insetti o di altre impurità.

Il riso utilizzato deve essere italiano, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Verdure e ortaggi: Fermo restando quanto previsto al superiore punto 11.1. per tutti i prodotti ortofrutticoli dovrà essere rispettato il calendario di stagionalità. Dovranno essere dunque utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, preferibilmente provenienti da produzione a filiera corta e comunque nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto

l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste). Gli ortaggi dovranno essere di marca nazionale nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione.

Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

Frutta: fermo restando quanto previsto al punto 11.1 la frutta dovrà essere di prima qualità ed appartenente alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di marca nazionale ed esente da difetti visibili. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: dovrà essere bianco, sempre fresco di giornata, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e fornito in pezzi secondo la grammatura prevista nei menù, chiusi singolarmente in sacchetti di carta. Utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. **Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.**

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato provenienti da produzione biologica e Km0 nella misura indicata al superiore punto 11.1

Condimenti: sono da utilizzare:

- Olio extravergine di oliva di ottima qualità di produzione locale o comunque italiana.
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

E' fatto obbligo alla Ditta affidataria, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti deperibili e non.

Le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti dovranno essere acquistate dalla Ditta affidataria osservando il seguente programma:

- ✓ pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato lo stesso giorno del consumo;
- ✓ salumi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati nei tre giorni precedenti del consumo;
- ✓ latte, latticini e formaggi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dall'I.A. nei tre giorni precedenti del consumo;
- ✓ uova: dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquisite dall'I.A. nei tre giorni precedenti del consumo;

- ✓ alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'I.A. nei cinque giorni precedenti del consumo;
- ✓ frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I.A. nei due giorni precedenti del consumo;
- ✓ carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dall'I.A. nei tre giorni precedenti del consumo;

Per tutti gli alimenti previsti nei menù proposti dalla ditta e non compresi nell'elenco che precede 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 sanitarie in vigore e nel presente capitolato. Tutti gli alimenti e i prodotti utilizzati per il servizio devono essere di ottima qualità e provenienti da aziende e fornitori certificati.

Per la conservazione delle derrate alimentari la ditta affidataria dovrà attenersi alle seguenti indicazioni:

- I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4 °C.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con l'utilizzo di materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
- È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- La ditta aggiudicataria provvederà a fornire presso ogni locale adibito a consumazione dei pasti, il necessario quantitativo di olio extravergine, aceto o limone e sale per completare i condimenti e, ove previsto nel menù del giorno, il formaggio grattugiato, preparato in giornata e consegnato separatamente, in idonei contenitori a norma di legge.

Art.12 - MENU'

E' onere della ditta aggiudicataria elaborare i menù destinati alla refezione scolastica, distinti in menù estivo (indicativamente aprile-giugno) e menù invernale (indicativamente ottobre-marzo). Gli stessi dovranno essere articolati su quattro settimane. Il menù proposto, stilato da nutrizionisti/dietisti designati dall'affidatario, e seguire le indicazioni generali fornite dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del ministero della Salute. Sarà cura dell'ufficio Pubblica Istruzione provvedere alla convalida del menù proposto da parte dei

servizi Asp territorialmente competenti. I piatti somministrati giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità, qualità e frequenza alle indicazioni previste e stabilite dalle tabelle ministeriali in vigore (Conferenza Unificata del 29.04.2010 –), di cui art. 4 delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - tabelle LARN n. 1 e n. 2, allegate al presente capitolato (All.4)

Le tabelle riportano i livelli di assunzione giornalieri di energia e nutrienti raccomandati (LARN), relativi al pranzo, diversificati principalmente per età. L'apporto calorico stabilito per i bambini di scuola primaria (mediamente 660 kcal) è di circa il 25% in più rispetto a quello previsto per la scuola dell'infanzia (mediamente 550 kcal).

Il menù destinato ai due ordini di scuola dovrà tenere conto delle differenziazioni di apporto calorico, per ordini di scuola, di cui alla tabella n. 1.

Analogamente, per i pasti destinati al personale scolastico e Ata, il menù sarà elaborato in base ai valori di riferimento relativi al fabbisogno calorico medio di un adulto, secondo le vigenti tabelle nutrizionali.

Il pasto giornaliero dovrà prevedere

Un primo

Un secondo

Un contorno

Pane

Frutta

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno rispettare le prescrizioni del presente capitolato e di quanto offerto dalla ditta aggiudicataria con l'offerta tecnica presentata in sede di gara

Nei menù da somministrare dovranno essere riportati tutti i pesi degli ingredienti, riferiti ad ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso.

L'utilizzo delle derrate da utilizzare nei menù settimanali deve essere aderente al calendario di stagionalità di frutta, verdura e ortaggi approvato nei CAM vigenti.

E' facoltà dell'aggiudicatario proporre, in corso d'opera, modifiche alla tabella dei menù a seguito di scarso gradimento o difficoltà di approvvigionamento di alcune derrate, variazioni che saranno comunque sempre proposte e concordate con l'amministrazione

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di cottura nella disponibilità dell'affidatario con personale avente idonea qualifica professionale ed in numero adeguato al numero dei pasti somministrati di tutte le certificazioni previste dalle normative vigenti in materia di ristorazione collettiva;

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale, organolettica in modo da garantire adeguati livelli di gradimento e di soddisfazione da parte dei fruitori del servizio

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti

Il personale addetto alla manipolazione ed alla cottura dei pasti, in possesso delle certificazioni previste dalle normative vigenti, non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione;

Tutti i pasti somministrati dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

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 posti in cottura, devono essere sottoposti a scongelamento che andrà effettuato secondo le normative vigenti
- il tempo utile allo scongelamento dei prodotti dovrà essere il più breve possibile ed in ogni caso non dovrà essere superiore a 24/48 ore.
- la carne macinata, direttamente tritata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- I primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato sarà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione;
- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o di avanzi;

La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

ART.13 DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate. In tal senso dovrà predisporre, tramite il proprio personale dietista /nutrizionista le diete speciali.

Si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che, previa presentazione di autocertificazione, rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Le diete speciali dovranno essere identificate univocamente al fine di evitare somministrazioni errate e trasportate in contenitori monoporzione, conformi alle norme vigenti e previste nel presente capitolato. La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per alimentazione speciale.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione contrassegnata dal nome del plesso scolastico e da un codice che identifichi univocamente il destinatario del pasto da parte personale addetto alla distribuzione al fine di evitare somministrazioni errate. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei, secondo le normative vigenti, a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

La Ditta deve garantire, altresì, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta in bianco al menù del giorno, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 del giorno stesso.

La richiesta, nel caso in cui la dieta abbia una durata non superiore ai 5 giorni consecutivi, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'alunno alla scuola. Per periodi prolungati è necessario presentare certificato medico. Le diete in bianco dovranno essere anch'esse trasportate in contenitori monoporzione isotermitici, dovranno essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario.

La ditta affidataria si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le normative di tutela dei dati sensibili.

ART. 14 – TRASPORTO, CONSEGNA DEI PASTI

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. 327/80. Tali mezzi dovranno essere in possesso del parere igienico-sanitario, richiesto all'A.S.L. competente.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/80

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal D.P.R. 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e al Reg. (CE) 852/2004. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra. I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità. Gli stessi dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature, prima di ogni consegna. Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nel relativo articolo. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione. Le gastronomiche di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughetti e minestre. Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia corti devono essere dotate di supporti forati per

consentire la scolatura dell'acqua residua. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Eccezionalmente, qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato con il Responsabile del Settore. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione presso la mensa dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge (indicate dal DPR 327/1980) e non potrà essere superiore a 60 minuti

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura, fatta eccezione per i fatti od eventi non imputabili alla ditta aggiudicataria.

La Ditta deve garantire il servizio con un numero adeguato di mezzi. Il numero e la tipologia dei mezzi utilizzati saranno oggetto di valutazione in sede di gara. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta aggiudicataria dovrà aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione.

Le operazioni di consegna dovranno essere eseguite da personale della ditta; in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria attraverso le unità distributrici ha l'obbligo di consegnare i pasti ai collaboratori scolastici all'uopo delegati. La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti.

ART.15- DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Le prestazioni legate a questa fase del servizio saranno garantite dal personale della ditta affidataria assicurandone la presenza per ogni sede scolastica in numero congruo in rapporto al numero ed alle fasce di età degli alunni presenti nelle sedi e comunque nella misura minima di almeno n. 1 addetto ogni 40 alunni della scuola dell'infanzia, di n. 1 addetto ogni 50 alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado, fatto salvo quanto eventualmente indicato dalla ditta aggiudicataria nell'offerta tecnica che costituirà obbligo contrattuale. Il predetto personale provvederà alla preparazione dei tavoli ed alla loro apparecchiatura nei locali /aule adibiti a refettori, alla distribuzione dei pasti agli alunni fruitori della mensa, al riassetto e la sanificazione dei tavoli, la raccolta dei rifiuti, organici e non ed il conferimento degli stessi negli appositi sacchi e negli appositi contenitori dislocati in ogni sede scolastica, nel rispetto della raccolta differenziata, fatto salvo quanto proposto nell'offerta tecnica relativamente alla gestione delle eccedenze alimentari che costituirà obbligo contrattuale, il lavaggio dei pavimenti. Il personale addetto dovrà essere in grado di eseguire corrette porzionature rispetto alle fasce di età utilizzando attrezzature idonee.

Al fine di limitare e ridurre al massimo la produzione di plastica le famiglie provvederanno giornalmente ad assicurare ai propri figli la fornitura delle stoviglie necessarie al consumo del pasto ovvero: posate e bicchiere in materiale riutilizzabile, oltre alla tovaglietta e tovagliolo. Gli

stessi saranno riportate a casa dagli alunni.

Il personale addetto alla distribuzione deve attenersi alle seguenti indicazioni:

- rispettare rigorosamente le norme igienico sanitarie;
- indossare abiti da lavoro
- apparecchiare i tavoli
- all'arrivo dei pasti, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle Ordinazioni
- aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura o l'inquinamento dei prodotti; distribuire i pasti agli utenti;
- provvedere, ove necessario, al taglio della carne e la sbucciatura della frutta.
- Provvedere alla pulizia, riordino e sanificazione dei locali adibiti a refettori
- deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.
- Tutto il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed a quant'altro svolto all'interno degli istituti scolastici deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale dovrà comunque osservare e rispettare tutte le normative in vigore per la prevenzione del rischio da contagio Covid 19 o che dovessero essere emanate nel corso dell'esecuzione del contratto.
- La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

ART 16 – PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale che impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

L'impresa appaltatrice, pertanto, dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione

L'impresa appaltatrice sarà responsabile del comportamento del proprio personale operante presso le scuole.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962 n.283 e successive modificazioni, dal D.P.R del 26/03/1980 n.327 e successive modificazioni e comunque da tutte da tutte le norme sanitarie vigenti.;

- Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dovrà scrupolosamente seguire le norme di igiene personale ed osservare costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

. Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dalla

ditta aggiudicataria e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati; per questi ultimi la ditta aggiudicataria si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Il Comune avrà la possibilità di impartire direttive alla ditta aggiudicataria in ordine allo svolgimento del servizio; pertanto, esso si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli che venissero ritenuti opportuni. Si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale da questi dipendente per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di gestione del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunistici e previdenziali).

I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

Il comune si riserva, nell'ambito della propria attività di controllo di richiedere alla ditta affidataria copia dei contratti di lavoro del personale addetto al servizio e copia delle buste paga.

La ditta aggiudicataria è garante dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva l'A.C. da qualsiasi responsabilità in proposito.

CLAUSOLA SOCIALE

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al paragrafo 3 del disciplinare di gara

ART.17 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti deve avvenire per tutto l'anno scolastico, La somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata da parte dell'aggiudicatario per cinque giorni a settimana dal lunedì al venerdì, per le scuole dell'infanzia e per le classi di scuola primaria con tempo prolungato, nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì per le classi di scuola secondaria di I grado con tempo prolungato. Il servizio dovrà essere reso in concomitanza con i giorni effettivi di didattica in presenza ed in conformità con il calendario scolastico, fatte salve diverse disposizioni degli istituti scolastici;

I pasti dovranno pervenire presso le sedi scolastiche indicate al superiore art.1, in tempo utile per la distribuzione, **ovvero tra le ore 12,00 e le ore 12,30 per le scuole dell'infanzia, mentre per le classi di scuole primaria e secondaria con tempo prolungato, mentre per le classi di scuole primaria e secondaria con tempo prolungato dovrà pervenire tra le ore 12,30 e le ore 13,00.**

Il Servizio potrà iniziare anche per una sola parte dell'utenza senza con ciò riconoscere alcun compenso al Concessionario.

Art.18 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria nell'espletamento del servizio dovrà garantire la figura di un responsabile tecnico del servizio in possesso di comprovata professionalità nel settore oggetto dell'appalto

Il Responsabile del servizio è figura di riferimento per il Comune per la gestione del servizio e soluzione delle criticità.

Egli è responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP) dovrà perseguire i seguenti obiettivi:

- corretto uso delle attrezzature;
- informazione alimentare;
- ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro;
- costante formazione e aggiornamento del personale impiegato.

Il responsabile dovrà relazionarsi costantemente con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune il nominativo del Responsabile, prima dell'avvio del Servizio, con l'indicazione della qualifica professionale posseduta.

ART.19 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda ASP per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà di controllo senza preavviso e nei modi ritenuti più idonei per verificare la rispondenza del servizio reso dalla ditta alle prescrizioni del presente Capitolato speciale d'Appalto. L'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche, sia dei genitori, sia su propria iniziativa si riserva di effettuare periodiche ispezioni presso le sedi scolastiche e di monitorare l'andamento del servizio sotto ogni profilo

La ditta aggiudicataria, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dalla normativa vigente in materia, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure di autocontrollo.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione

Il Comune potrà effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti attraverso il personale che sarà incaricato dei controlli ed attraverso il direttore di esecuzione del contratto nominato dal Comune di Pozzallo.

Il Comune ha facoltà di fare eseguire sopralluoghi all'Autorità Sanitaria Locale sul personale addetto al servizio e a far verificare, in qualunque momento, nel luogo di produzione dei pasti e durante il trasporto la rispondenza degli stessi ai requisiti di igiene previsti dalle vigenti norme sanitarie, oltre a quelli di quantità e qualità previsti dal contratto. Potrà richiedere altresì prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio. Qualora dai controlli dovesse risultare una situazione di carenza di norme igieniche, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per i danni che dovesse essere

chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 20 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004 e n. 854/2004, e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 21 -PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispose il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI- DUVRI (All.5).

Il Comune si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, qualora durante l'espletamento del servizio si dovessero rendere necessarie integrazioni così come previsto all'art. 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81. Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali allegato al contratto.

L'importo riconosciuto per l'esecuzione del servizio terrà conto – a prescindere dall'offerta della Ditta – degli oneri per la sicurezza che l'aggiudicatario sosterrà in osservanza alle prescrizioni contenute nel DUVRI;

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dall'Aggiudicatario dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

ART. 22– ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria. **Si impegna pertanto a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità** A tale scopo la stessa dovrà contrarre apposita e specifica polizza assicurativa contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di € 1.000.000,00.

ART. 23 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative

variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria

ART. 24– INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio mensa per cause di forza maggiore (ad esempio sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni anticipate o altro, ecc.), non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate tempestivamente alla ditta. In caso di sciopero del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria, il preavviso e le modalità di espletamento del servizio di mensa dovranno avvenire secondo i criteri fissati dall'accordo Comune–OO.SS. di categoria per la garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali.

ART.25– PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengono in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengono comunicate per iscritto dall'ufficio competente. In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penalità variabili, da un minimo di € 250,00 fino a un massimo di Euro 2.500,00, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penalità o di risoluzione sono:

- a) interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- b) ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
- c) consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- d) mancato rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;
- e) risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti dalle normative vigenti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta dell'inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Tutte le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

ART. 26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata la ditta aggiudicataria mediante contestazione scritta per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tal caso la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penalità pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha la facoltà di

promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;
- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- g) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

ART. 27– RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento in particolare:

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti e, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- al D. Lgs. n. 36/2023
- alle norme riguardanti l'amministrazione del patrimonio e contabilità generale dello Stato contenute nel R.D. 2440/1923 e nel R.D. 827/1924 s.m.i.;

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

ART. 28 – CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Ragusa.

Con la presentazione dell'offerta il presente capitolato si intende **INTERAMENTE ACCETTATO IN OGNI SUA PARTE, NESSUNA ESCLUSA.**

Si Allegano:

Sedi scolastiche (All.1)

Legge 96/2017 ar.64 c.5 bis (All.2)

D.M. 14771 del 18/12/2017 (All.3)

Tabelle n. 1 e n. 2 (LARN) Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (All.4)

Il Responsabile U.O. IV
F.to Istr.Dir. Giovanni Sessa