



COMUNE DI LINGUAGLOSSA

CITTÀ METROPOLITANA DI CATANIA

CAPITOLATO SPECIALE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA E
PRIMARIA A TEMPO PROLUNGATO
DEL COMUNE DI LINGUAGLOSSA

Comune di Linguaglossa

Settore AA. GG e Servizi Socio-culturali

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI LINGUAGLOSSA ANNI SCOLASTICI 2019/20, 2020/21 e 2021/22

PARTE PRIMA – OGGETTO E DURATA DELL’AFFIDAMENTO

- Art. 1 – Oggetto dell’affidamento
- Art. 2 – Durata dell’affidamento
- Art. 3 – Valore del contratto e quantificazione dei consumi
- Art. 4 – Prezzi e tariffe

PARTE SECONDA – PRESCRIZIONI PER L’ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

- Art. 5 – Modalità di esecuzione del servizio
- Art. 6 – Sistema informatizzato per l’acquisizione delle iscrizioni al servizio di mensa, rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell’utenza
- Art. 7 – Personale
- Art. 8 – Caratteristiche ed ubicazione del centro di cottura
- Art. 9 – Garanzie per l’effettuazione del servizio

PARTE TERZA – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E MENÙ

- Art. 10 – Derrate alimentari
- Art. 11 – Conformità degli alimenti
- Art. 12 – Rintracciabilità di filiera
- Art. 13 – Menù e tabelle dietetiche

PARTE QUARTA – CONTRATTO E VICENDE DELL’AFFIDAMENTO

- Art. 14 – Corrispettivo dell’affidamento
- Art. 15 – Cauzione definitiva
- Art. 16 – Adempimenti per la stipulazione del contratto
- Art. 17 – Contestazioni, inadempienze, penalità
- Art. 18 - Responsabilità della ditta affidataria
- Art. 19 - Divieto di subappalto e di cessione
- Art. 20 – Risoluzione del contratto
- Art. 21 – Fatturazione e tracciabilità
- Art. 22 - Normativa antimafia
- Art. 23 -Trattamento dei dati personali
- Art. 24 – Segreto professionale e tutela della privacy
- Art. 25 - Licenze e autorizzazioni

PARTE QUINTA – MONITORAGGIO E CONTROLLO

- Art. 26 - Applicazione del sistema HACCP
- Art. 27 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 28 - Controlli, tutela dell’utenza e oneri informativi
- Art. 29 - Norme di rinvio

PARTE PRIMA – OGGETTO E DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Art. 1 – Oggetto dell’affidamento

Il contratto ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica nella scuola materna e nella scuola primaria a tempo prolungato del Comune di Linguaglossa.

Il servizio oggetto dell’affidamento è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni a carico di ente pubblico volte a soddisfare bisogni collettivi nell’ambito dell’istruzione pubblica. L’affidatario dovrà pertanto attenersi rigorosamente, nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L’Ente affidatario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare l’affidamento riguarda:

- a) la gestione completa della mensa della scuola materna e della scuola primaria a tempo prolungato con la preparazione e la cottura del cibo presso un centro di cottura, il trasporto ai plessi in multiporzione, la preparazione dei tavoli, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, la spreparazione dei tavoli, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, del refettorio e dei locali di servizio annessi.
- b) la gestione tecnico-contabile del servizio (acquisizione domande di iscrizione al servizio di ristorazione scolastica, rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell’utenza).

Il servizio di ristorazione oggetto dell’appalto è riferito alla Scuola Materna e alla Scuola Primaria a tempo prolungato del plesso Pietro Scuderi. La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

L’inizio del servizio di refezione viene stabilito dall’Amministrazione Comunale all’inizio di ogni anno scolastico, in base al calendario scolastico.

L’affidatario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative e delle prescrizioni e obblighi di cui al presente Capitolato.

Art. 2 – Durata dell’affidamento

L’affidamento è riferito agli anni scolastici 2019/20, 2020/21 e 2021/22: inizierà nel mese di ottobre 2019 e si concluderà nel mese di giugno 2022. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta. Inoltre, qualora alla scadenza del contratto non dovessero essere completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l’appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle medesime condizioni del contratto iniziale e previa proroga temporanea determinata dall’Ente, limitatamente al periodo necessario all’espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento e in ogni caso non superiore a mesi sei.

Art. 3 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi

Il valore stimato del contratto ammonta € 559.680,00 esclusa IVA al 4% e comprensivo di oneri per la sicurezza valutati in € 0,03 a pasto. Il numero presunto medio giornaliero dei pasti da fornire è costituito dalla presenza degli alunni della Scuola Materna e della Scuola Primaria a tempo prolungato. Il numero complessivo presunto di pasti ammonta a 127.200.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di modificare (in aumento o in diminuzione fino al 20%) il numero dei pasti, il calendario di erogazione e gli orari di refezione senza che tali variazioni, fermo restando il pagamento dei pasti effettivamente erogati, possano comportare per l’Ente

ulteriori oneri finanziari e/o di diversa natura in aumento sul corrispettivo unitario pattuito.

Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono consentiti e accettati in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi, pur nell'ambito del territorio comunale e orari di svolgimento del servizio.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo l'Ente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

Art. 4 – Prezzi e tariffe

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto, soggetto a ribasso, è di € 4,40 (quattro/40) a pasto oltre IVA e comprensivo di oneri per la sicurezza quantificati in € 0,03 a pasto.

PARTE SECONDA – PRESCRIZIONI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Art. 5 – Modalità di esecuzione del servizio

L'affidatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti le diverse fasi che vanno a costituire il servizio in oggetto. È richiesto in particolare il pieno rispetto delle disposizioni comunitarie contenute nel cosiddetto "Pacchetto Igiene" (Regolamenti CE 852/2994, 853/2994, 882/2004, 2076/05, 183/05; Direttive CE 2002/99, 2004/41), così come recepite dalla normativa italiana col D. Lgs. 193/2007.

L'Impresa deve garantire l'osservanza delle "Buone Pratiche di Produzione Alimentare" durante lo svolgimento di tutte le operazioni nelle diverse fasi del servizio, attenendosi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti. In particolare deve essere previsto l'uso di mascherine e guanti monouso da parte personale addetto alla preparazione di piatti freddi, al taglio delle carni arrosto, lesse o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti in lavorazione, il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, avendo cura di terminare un'operazione prima di dedicarsi ad un'altra attività.

È tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

a) Prenotazione dei pasti

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico rileva le presenze, attraverso appositi fogli di classe stampati e distribuiti ad ogni scuola a cura dell'impresa affidataria.

Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la classe: le insegnanti ovvero personale della ditta stessa in contraddittorio con l'insegnante, indicano i bambini assenti e le eventuali diete in bianco, se previste.

I dati vengono poi raccolti ed inviati dal personale scolastico (o in alternativa dal personale della Ditta affidataria) al centro di cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire a scuola, e al Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

Nel corso dell'affidamento l'introduzione e il miglioramento di tecnologie per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti potrà portare a considerare cambiamenti

organizzativi della procedura descritta, ma dovrà sempre essere richiesto il parere positivo dell'amministrazione comunale.

b) Preparazione e cottura degli alimenti

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 (e successive modifiche ed integrazioni) per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

L'affidatario deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) ora regolamentati dal Regolamento CE 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193 del 06.11.2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità degli alimenti. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'affidatario.

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo salvo diverse indicazioni;
- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo. Cotta al vapore o al forno, o perfettamente lavata e pronta all'uso se da consumarsi cruda, andrà condita al momento della distribuzione;
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo; nei locali mensa il personale preposto dall'impresa dovrà provvedere a mondare la frutta della buccia;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di panatura degli alimenti e la loro cottura;
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- non devono essere utilizzate verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- è vietata la somministrazione di carni al sangue, di carni congelate o surgelate, di cibi fritti;
- è ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- non utilizzare dadi da brodo contenenti glutammato, preparati per condimento, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non congelare nuovamente le materie prime precedentemente scongelate, nè congelare le materie prime acquistate fresche;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° C. salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;

- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei +10°C.;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- le operazioni di panatura a base di latte, uova, farina o pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentole, casseruole e tegami in acciaio inox o vetro; non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- le verdure siano cotte o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva al momento della somministrazione;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva;
- è vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione.

c) Trasporto

Il trasporto del pasto confezionato avverrà nel rispetto di quanto segue:

- la consegna, deve essere effettuata entro 1 ora dalla partenza dal centro di cottura all'arrivo alla scuola, nel rispetto dei tempi massimi di consegna e somministrazione previsti dal D.A. 20/05/1996 n. 19372 e, comunque, entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte; i pasti preparati secondo ordinativo non devono giungere alla singola scuola prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione; **poiché la refezione si svolge su due turni orari la consegna dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente mediante due distinti trasporti** coordinati con gli orari dei due turni;
- le attrezzature utilizzate per la consegna, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte. I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali. I contenitori termici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione dell'Amministrazione. Tutti i contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta. Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere

consumati crudi o comunque freddi. L'Impresa dovrà provvedere al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti. Il parmigiano reggiano o formaggio grana padano deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici. La frutta, già lavata, deve essere trasportata in cassette o cartoni, ovvero in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

- I mezzi di trasporto impiegati devono essere in possesso della registrazione sanitaria come previsto dal Reg. Cee n.852/2004 ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, nel rispetto del D.P.R. n. 327/80. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida. È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi inquinamento dei prodotti o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

d) Apparecchiatura e distribuzione dei pasti nelle sale mensa:

- L'Impresa deve provvedere, per ogni plesso scolastico, alla preparazione dei tavoli e alla somministrazione dei pasti, a tutti gli utenti di cui all'art. 3 del Capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione, rispettando tutte le preparazioni previste dai menù, e le quantità previste dalle tabelle dietetiche. L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari stabiliti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti.
- deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; tale materiale a perdere, in particolare piatti o vassoi, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli e rotoli carta, dovrà essere idoneo per gli alimenti, oltre che biodegradabile e compostabile; piatti, bicchieri, posate, nonché tovaglioli e tovagliette a perdere, dovranno essere forniti in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra, ecc.);
- i singoli pasti devono essere serviti al tavolo non prima che gli utenti siano presenti; la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile). Il tempo di distribuzione sarà di circa 25/30 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole classi e utenti. L'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle bottiglie d'acqua;
- per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" il personale addetto dovrà approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto, controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato, e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto in modo da evitare qualsiasi possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire o sull'integrità degli involucri non servire la "dieta speciale" se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino. Consegnare le porzioni sigillate al giovane utente, ed aiutarlo ad aprirle – se richiesto – prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e igienizzate.

e) pulizia e riordino refettori e smaltimento dei rifiuti:

Nei plessi in cui è attivo il servizio di ristorazione scolastica il Comune mette a disposizione della ditta il locale refettorio e alcuni locali di servizio.

L'Amministrazione comunale si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà. La ditta affidataria è tenuta ad

utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente affidamento.

Il Comune mette inoltre a disposizione l'arredo dei sopra menzionati locali.

Per quanto attiene le operazioni di pulizia e di manutenzione devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP. In particolare:

- prima e dopo il pranzo: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli;
- dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto;
- fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette: tutti i prodotti devono essere eco-compatibili e di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;
- sostituire e/o integrare il materiale corrente per le sale mensa (casalinghi e biancheria);
- effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali adibiti a refettorio; inoltre la ditta affidataria dovrà provvedere a quattro interventi di pulizia straordinaria "a fondo" nel corso dell'anno scolastico, e precisamente: uno all'inizio dell'anno scolastico, uno durante le vacanze di Natale, uno durante le vacanze di Pasqua e uno alla fine dell'anno scolastico.
- ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate. A tal proposito la Ditta si impegna a fornire le mense dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio.

Art. 6 - Iscrizioni al servizio di mensa, rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

La gestione dell'acquisizione delle iscrizioni al servizio mensa, rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti da parte dell'utenza dovrà essere effettuata, dalla Ditta affidataria del servizio.

Alla ditta affidataria compete:

- gestione delle iscrizioni al servizio;
- rilevazione giornaliera delle presenze per la prenotazione dei pasti con conseguente verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente esca o entri a scuola entro e non oltre le ore 10,00;
- l'invio delle lettere di sollecito;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- l'incasso diretto delle rette;

Resta di competenza dell'Amministrazione comunale la definizione delle tariffe secondo proprie modalità.

Art. 7 – Personale

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative. L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata.

Tutto il personale deve essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo la normativa vigente, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro. Su richiesta dell'Amministrazione, dovranno essere documentate le qualifiche professionali e gli aggiornamenti effettuati dal personale, presentando idonei attestati e/o documenti fiscali.

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel Capitolato, l'Impresa si dovrà avvalere, per tutta la durata del contratto, di idoneo e adeguato personale dipendente, in numero e professionalità tali da garantire la corretta esecuzione del servizio e di tutti gli obblighi del presente capitolato. L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare con proprio personale il servizio di preparazione, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti, nonché la collaborazione alle insegnanti per l'assistenza durante il pasto, dovrà provvedere a tutte le attività di pulizia e igienizzazione dei locali adibiti al servizio di cui trattasi.

La ditta dovrà garantire inoltre, nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, un responsabile tecnico-amministrativo, in possesso di adeguato titolo di studio ed esperienza in servizi analoghi, che dovrà essere sempre reperibile nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e cooperare con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si farà altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che possa insorgere nella gestione quotidiana.

Ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, dovrà essere consegnato a cura dell'Impresa l'elenco nominativo del personale impiegato, nonché il piano di formazione ed aggiornamento.

Il personale impiegato nelle attività di porzionamento e distribuzione dei pasti, ed in generale il personale che, in ragione delle mansioni attribuite, dovesse entrare in rapporti diretti con l'utenza deve tenere un comportamento decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione e rispettare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare emanate dalle Autorità comunali e/o Sanitarie competenti. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

Per garantire il servizio, l'Impresa dovrà reintegrare entro 24 ore il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo, avvalendosi di personale con pari qualifica e in modo tale da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione o del numero degli utenti, l'Impresa dovrà adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla legislazione vigente ed in particolare dall'articolo 42 del D.P.R. 327/80, e ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine e gli altri indumenti e accessori protettivi necessari da indossare per ogni operazione a rischio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione, distribuzione dei pasti, e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980. La pulizia di tale vestiario è a carico dell'Impresa. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori, oltre ad una targhetta nominativa di riconoscimento da indossare in modo visibile durante l'esecuzione del servizio.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, confezionamento e trasporto dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione o somministrazione. Il copricapo, previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 s.m.i. sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/1997 sull'igiene delle produzioni alimentari. Ciascun lavoratore, a seconda del ruolo e delle competenze deve essere ammesso alla frequentazione di corsi di formazione per almeno dodici ore per ogni anno scolastico. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Art. 8 – Caratteristiche e ubicazione del centro di cottura

È fatto obbligo all'affidatario di utilizzare, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente affidamento. Inoltre l'affidatario si impegna ad utilizzare un centro di cottura all'interno di un raggio di 50 km di percorrenza stradale (guida michelin www.viamichelin.it) dalla sede del Plesso Scolastico Pietro Scuderi. Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, essere specificamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale alla produzione di pasti per mense esterne (centro cottura pasti) ai sensi della normativa vigente; copia di eventuale contratto di affitto locali e dell'autorizzazione sanitaria devono essere fornite su richiesta della stazione appaltante. In caso di autorizzazione *in itinere* andrà presentata copia integrale della documentazione amministrativa (anche solo su supporto digitale) e, comunque, attestazione/ricevuta dell'avvenuto deposito presso la ASL competente.

L'affidatario deve essere inoltre in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative.

Qualora il Comune trovasse la disponibilità di un centro di cottura con i requisiti richiesti nel territorio comunale la ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzarlo per la produzione dei pasti.

Art. 9 – Garanzie per l'effettuazione del servizio

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dal Comune almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta affidataria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata ad un massimo di 2 giorni. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

PARTE QUARTA – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E MENÙ

Art. 10 - Derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità, tali da garantire una costante uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

L'Impresa dovrà inviare agli uffici amministrativi preposti al servizio mensa l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante legale dell'Impresa.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana, preferendo derrate (convenzionali e/o biologiche) e prodotti provenienti dall'ambito locale, con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative.

Nella predisposizione delle diete giornaliere, l'Amministrazione conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria n. 488/1999, promuove e richiede l'impiego da parte dell'Impresa di prodotti biologici, tipici e tradizionali regionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento. Sarà posta particolare attenzione all'introduzione di prodotti a filiera corta e Km 0.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente, e non contenere additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute Pubblica.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune e potranno essere autorizzate limitate deroghe.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle Leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 11 - Conformità degli alimenti

L'Impresa si impegna a garantire che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio. In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo (salvo casi espressamente autorizzati);
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- effettuare la macinazione delle carni presso il centro di cottura.

Le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a +60°C; le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a +10°C; gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore a +4°C.

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, presso un laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Impresa qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione 327/1980 s.m.i., al D.Lgs. 155/1997, ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004, 853/2004 e 2073/2005, oltre ai regolamenti Regionali e Comunali, e a ogni altra norma vigente e/o di futura emanazione inerente le materie della presente affidamento.

Art. 12 – Rintracciabilità di filiera

Al fine di valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate dal servizio (Amministrazione, Utenti e Organi di Controllo), l'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

L'Impresa a richiesta dell'Amministrazione, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari.

La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'Autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione dell'Amministrazione presso il centro di cottura.

Art. 13 – Menù e tabelle dietetiche

L'Impresa dovrà predisporre un menù estivo ed uno invernale, redatto in base alle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica", preventivamente validato dal comparto alimentare e nutrizionale della ASP competente, da allegare all'offerta tecnica, articolato su 4 settimane, con il relativo ricettario corredato delle corrispettive grammature e con evidenziato il calcolo nutrizionale, nonché provvisto delle tabelle merceologiche relative alle derrate alimentari

da utilizzare per il confezionamento dei pasti.

In tutti i locali mensa dovranno essere esposti, a cura dell'Impresa, i menù settimanali conformi a quanto previsto dalle tabelle dietetiche e dalle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari.

Devono essere previste almeno le seguenti diete speciali: vegetariana, celiachia, favismo, diabete, intolleranza alle proteine del latte vaccino, intolleranza alle proteine del latte vaccino e dell'uovo, intolleranza alle proteine dell'uovo, intolleranza al pomodoro, per osservanti particolari "credo religiosi".

L'Impresa è, quindi, obbligata alla predisposizione e alla somministrazione di pasti differenziati per eventuali ulteriori diete speciali senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dalle competenti Autorità Sanitarie. Menù dietetici e speciali potranno essere richiesti su indicazione medica o in considerazione di esigenze personalizzate di carattere etnico, religioso o sanitario.

Qualora, all'inizio dell'anno scolastico, venisse richiesto da parte dell'Amministrazione comunale un nuovo e diverso menù la ditta affidataria del Servizio dovrà provvedere a sua cura e spese alla preventiva approvazione da parte della competente Azienda Sanitaria Locale, prima dell'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di menù, l'Impresa dovrà predisporre le Tabelle Dietetiche (grammature a crudo e a cotto) e fornirle all'Amministrazione. Nelle Tabelle Dietetiche, basate su quelle generali fornite dalla Autorità Sanitaria competente, andranno riportate le tipologie, le quantità e i pesi degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione.

Nessuna variazione al menù può essere apportata dall'Impresa senza la specifica autorizzazione dell'Amministrazione. L'Impresa può, in via temporanea e previa comunicazione scritta al Responsabile del servizio, effettuare una variazione di menu, solo in casi eccezionali dovuti a cause di forza maggiore quali guasti agli impianti, difficoltà di approvvigionamento di alcuni prodotti, avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'Impresa deve quotidianamente prevedere, oltre al menu del giorno, un menu dietetico generale in sostituzione dei piatti caldi del giorno che presenti un primo piatto in bianco e un secondo piatto composto da formaggi o carni bianche che potrà essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice segnalazione del responsabile scolastico o dell'ufficio mensa, previa richiesta scritta dei genitori degli alunni da comunicare alla scuola senza vincolo di prescrizione medica.

Tutti i pasti differenziati (diete speciali) dovranno essere forniti in singoli contenitori monoporzione termo-sigillati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con l'Amministrazione.

PARTE QUINTA – CONTRATTO E VICENDE DELL’AFFIDAMENTO

Art. 14 – Corrispettivo dell'affidamento

La controprestazione a favore dell'affidatario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato.

L'utenza richiedente il servizio in affidamento effettuerà direttamente all'affidatario il pagamento della quota spettante, di norma anticipatamente.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore dell'affidatario un ammontare corrispondente a detta differenza.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere all'affidatario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti e dei collaboratori scolastici aventi diritto al pasto gratuito.

Fasce di reddito ISEE, relative tariffe, altre agevolazioni o esoneri totali sono fissati dall'Ente. I nominativi degli aventi diritto ad esonero totale o parziale, sono stabiliti e comunicati dall'Ufficio P.I. del Comune.

Rimane a carico dell'affidatario ogni onere inerente la riscossione delle quote a carico degli utenti.

Art. 15 – Garanzia definitiva

L'esecutore del contratto si obbliga a costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

La garanzia fideiussoria è prestata esclusivamente mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, emessa da istituto autorizzato, o fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/1973. La garanzia è presentata in originale alla Stazione appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto.

La garanzia fideiussoria è svincolabile progressivamente in relazione all'avanzamento del servizio, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito, secondo la procedura prevista dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

L'Amministrazione può avvalersi della cauzione definitiva, parzialmente o totalmente, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e a copertura degli oneri e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale mancato e inesatto adempimento delle obbligazioni stesse e a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'affidatario rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva la risarcibilità del maggior danno; l'Amministrazione ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'affidatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sulla protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'Amministrazione potrà valersi della garanzia fideiussoria per le spese di servizi da eseguirsi d'ufficio in danno.

La cauzione definitiva deve essere tempestivamente reintegrata nella misura legale, qualora in corso di esecuzione del servizio sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione; in caso di inottemperanza da parte dell'affidatario, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'affidatario.

Art. 16 – Adempimenti per la stipulazione del contratto

Nel termine che verrà fissato dalla stazione appaltante l'impresa risultata aggiudicataria, pena la decadenza e con conseguente incameramento della cauzione, dovrà presentare:

- La documentazione eventualmente richiesta dalla stazione appaltante.
- La cauzione definitiva, a norma dell'art. 22 del presente capitolato speciale dell'affidamento.
- Copia della polizza assicurativa di cui all'art. 18 del presente capitolato speciale dell'affidamento.

La stipula del contratto deve avvenire entro sessanta giorni dalla comunicazione di vincita della gara; il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal responsabile del competente settore e dal rappresentante delegato alla firma da parte dell'impresa.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa

delle spese e di ogni altro danno sul deposito provvisorio, ed incamerando la parte residua di quest'ultimo.

Faranno parte del contratto il presente capitolato, il bando di gara e l'offerta.

Tutte le spese contrattuali inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario. In caso di mancato versamento, ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo addebitato nella prima fatturazione.

Art. 17 – Contestazioni, inadempienze, penalità

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penali variabili da 500 a 2.500 euro, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza. In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, notificata con raccomandata A/R, alla quale il gestore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Per l'applicazione delle penali ci si rivarrà in primis su eventuali crediti dell'impresa e poi sulla cauzione definitiva.

Vengono considerate gravi inadempienze:

- inadempienze rilevate in riferimento ad aspetti igienico-sanitari nei centri cottura e nei magazzini di stoccaggio (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazioni ASL o NAS.
- la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;
- quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge;
- quando risultino gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi. A fronte di tali eventi il Comune diffiderà l'affidatario per iscritto, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove la Ditta non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra ditta.

Art. 18 - Responsabilità della ditta affidataria

La ditta si obbliga, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei.

La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno diretto ed indiretto che possa derivare al Comune di Linguaglossa ed a terzi nell'adempimento del contratto.

La ditta inoltre assume tutte le responsabilità per danni, arrecati al Comune di Linguaglossa o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati.

A tal proposito la ditta ha l'obbligo di stipulare, per l'intero periodo dell'affidamento, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, per danni a cose e a persone. Copia della polizza verrà presentata al Comune prima dell'inizio del servizio, e comunque prima della stipula del formale contratto.

Art. 19 - Divieto di subappalto e di cessione

All'affidatario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell'arco della durata contrattuale, subappaltare o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto.

Fermo restante il suddetto divieto, è, invece, consentito da parte dell'affidatario, l'affidamento ad imprese idonee dei servizi quali le pulizie dei locali e il trasporto dei pasti dal centro cottura ai relativi refettori, ferma la piena responsabilità dell'affidatario. Tanto dovrà essere specificato nel progetto tecnico qualitativo, fermo restando il possesso, ove necessario, in capo all'impresa affidataria delle autorizzazioni e/o abilitazioni necessarie per il servizio da svolgere.

Per i servizi informatici la Ditta assumerà gli accordi più opportuni tenuto conto delle specificità di tale area, ai fini della realizzazione di quanto richiesto, sempre ferma la piena responsabilità dell'affidatario.

Art. 20 – Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'affidatario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la gestione dei servizi a terzi in danno all'appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte.

L'Amministrazione, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del contratto di affidamento senza che l'affidatario possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere nei seguenti casi:

- gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte degli uffici comunali preposti al controllo;
- dopo l'applicazione di numero tre penalità;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'affidatario, dei servizi in oggetto non dipendente da causa di forza maggiore;
- quando l'affidatario risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività;
- quando, senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, avesse ceduto a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali;
- il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti previsti per legge, idonei a consentire la piena tracciabilità di tutte le operazioni contabili riguardanti la presente affidamento;
- frode;
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia.

In ognuna delle suddette ipotesi l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'affidamento. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima miglior offerta fino al quinto miglior offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 21 – Fatturazione e tracciabilità

Il pagamento avverrà, ai sensi della normativa vigente, dietro presentazione di fattura mensile emessa dalla ditta affidataria a carico del Comune di Linguaglossa indicante l'importo totale fatturato nel mese, con indicazione dettagliata dei pasti con i relativi importi a carico del Comune e dei pasti con i relativi importi a carico dell'utenza. Ogni fattura sarà accompagnata da una nota di credito che sgraverà il Comune delle somme che la ditta ha incassato dall'utenza.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Linguaglossa gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi a norma del comma 7 dell'art. 3 della Legge 136/2010.

Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in affidamento, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Art. 22 - Normativa antimafia

L'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento alla Legge 31 maggio 1965 n. 575 ed alla Legge 19 marzo 1990 n. 55 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 23 -Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 i dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'Amministrazione aggiudicatrice conformemente alle disposizioni della legge di cui sopra e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

Art. 24 – Segreto professionale e tutela della privacy

Il personale dell'impresa affidataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Art. 25 - Licenze e autorizzazioni

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio e le dovrà rinnovare a sua cura, provvedendo a ogni onere di legge, durante tutta la durata dell'affidamento.

Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del

contratto.

PARTE QUINTA – MONITORAGGIO E CONTROLLO

Art. 26 - Applicazione del sistema HACCP

La ditta affidataria è tenuta a porre in essere per il centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti di questo servizio, per ogni scuola servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio - tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) in relazione anche a quanto previsto dalla Direttiva 41/2004 CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare attuata con D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007.

La ditta affidataria deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale, che risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il centro di cottura e i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto veicolato, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure.

L'autocontrollo dovrà essere documentato attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare che dovranno essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli. La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale.

Articolo 27 – Campionatura rappresentativa del pasto

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'Impresa ha l'obbligo di conservare un Campione Testimone rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ciascuna preparazione alimentare e deve essere mantenuta refrigerata a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto, saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione o infezione alimentare.

L'Impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo, a carico della ditta aggiudicataria, dovrà essere effettuato sia alle derrate crude e cotte, sia alle attrezzature utilizzate, con riferimento al Piano di Autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare analisi igienico-sanitarie (controllo batteriologico e chimico) con cadenza almeno semestrale presso laboratori pubblici, ovvero convenzionati con strutture pubbliche, il cui esito dovrà essere trasmesso all'Amministrazione.

È facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'impresa, con le modalità ritenute più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle previsioni contrattuali, con particolare riguardo alla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché circa la preparazione, consistenza e buona conservazione degli alimenti.

La ditta è obbligata a fornire agli organismi preposti al controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali di lavorazione, fornendo tutti i chiarimenti e la documentazione relativa. Il controllo potrà essere eseguito a mezzo dei competenti servizi dell'ASL, di dietista o altro soggetto incaricato dall'Amministrazione.

Art. 28 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite il proprio personale, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della

facoltà di accedere ai locali di produzione e di stoccaggio e ai locali mensa presso le scuole. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo utilizzati ai fini del presente contratto.

L'affidatario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- Servizi dell'A.S.L. competente;
- Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, personale comunale);
- Esperti esterni eventualmente incaricati dall'Amministrazione Comunale.

I controlli saranno eseguiti principalmente:

- sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
- nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
- sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
- tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta aggiudicataria sul territorio comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'efficace applicazione delle clausole del contratto;
- tramite l'analisi delle indagini di customer satisfaction.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio, ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori, l'ufficio competente procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l'appaltatore a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si farà parte attiva in tal senso e si obbliga quanto meno a:

- ad esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio il menu del giorno e quello settimanale;
- a consentire l'assaggio dei pasti da parte di un componente della Commissione mensa;
- a partecipare, tramite il responsabile tecnico-amministrativo, alle riunioni della Commissione mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo;

Art. 29 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.