Comune di Santa Severina

(Provincia di Crotone)

"La Nave di Pietra"
"Città d'arte di Cultura"
"Agorà della Sapienza Mediterranea"

I Borghi più belli d'Italia

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO:
Appalto del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, per gli anni scolastici 2019/20-2020/21

Indice

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO
Art. 1 Definizioni
Art. 2 Oggetto dell'appalto
Art . 3 Descrizione servizio mensa scolastica
Art. 4 Locali e attrezzature fornite dal Comune
Art. 5 Valore presunto e durata dell'appalto
Art. 6 Importo a base di gara, oneri per la sicurezza e costo manodopera
Art. 7 Verifica del servizio
Art. 8 Aggiudicazione
Art. 9 Procedura di scelta del contraente
Art.10 Tipologia dell'utenza
Art.11 Tipologia del servizio richiesto
Art.12 Specifiche tecniche
Art.13 Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del servizio
Art.14 Calendario per l'erogazione del servizio
Art.15 Sciopero e/o interruzioni del servizio

TITOLO II ONERI INERENTI AL SERVIZIO
Art.16 Relazione sull'andamento del servizio
Art.17 Estensioni del servizio
Art.18 Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi
Art.19 Stipulazione del contratto e relativi oneri
Art.20 Spese inerenti il servizio
Art.21 Recesso da parte della Stazione appaltante
Art.22 Cauzioni
Art.23 Assicurazioni
Art.24 Responsabilità
Art.25 Rinuncia all'aggiudicazione
Art.26 Variazione del numero e tipologia di utenti
Art.27 Subappalto del servizio
Art.28 Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza

TITOLO III - PERSONALE
Art.29 Personale
Art.30 Organico
Art.31 Reintegro personale mancante
Art.32 Direzione del servizio
Art.33 Vestiario
Art.34 Igiene del personale

Art.35 Controllo della salute degli addetti
Art.36 Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni
Art.37 Applicazioni contrattuali
Art.38 Rispetto degli obblighi previdenziali

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PERLA PREPARAZIONE DEI PASTI
Art.39 Riferimenti normativi
Art.40 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
Art.41 Etichettatura delle derrate
Art 42 Conservazione e distribuzione di alcune derrate

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE
Art.43 Organizzazione del lavoro per la produzione
Art.44 Modalità di confezionamento
Art.45 Conservazione campioni
Art.46 Livello della qualità igienica
Art.47 Riciclo

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA
Art.48 Manipolazione, cottura conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata
Art.49 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
Art.50 Condimenti

TITOLO VII - MENU'
Art.51 Menù
Art.52 Composizione e struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali
Art.53 Variazione del menù

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI
Art.54 Contenitori
Art.55 Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti

TITOLO IX - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI
Art.56 Prenotazione e consegna dei pasti
Art.57 Distribuzione
Art.58 Composizione del pasto
Art.59 Fornitura di materiale a perdere e materiale vario

TITOLO X - CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011
Art.60 Specifiche tecniche
Art.61 Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO
Art.62 Disposizioni in materia di sicurezza

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO
Art.63 Diritto e modalità di controllo del Comune
Art.64 Contestazioni

TITOLO XIII - INADEMPIENZE E PENALITA'
Art.65 Inadempienze e penalità
Art.66 Risoluzione di diritto del contratto

Art.67 Ipotesi di risoluzione del contratto
Art.68 Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.69 Prezzo del pasto
Art.70 Fatturazione e pagamenti.
Art.71 Revisione prezzi
Art.72 Foro competente

TITOLO XV – RINVIO

Art.73 Rinvio

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa aggiudicatrice alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica per conto del Comune di Santa Severina, che verrà effettuato attraverso l'utilizzo del centro di cottura di proprietà del Comune di Santa Severina.
Per "Stazione appaltante "o "S.A." si intende il Comune di Santa Severina che affida all'Impresa il servizio di mensa scolastica.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica del Comune di Santa Severina destinato alle utenze più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'I.A a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito nel presente Capitolato.
L'espletamento del presente servizio comporta:

a) l'organizzazione, preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti mediante impiego del personale dell'I.A. in tutti i giorni feriali, esclusi sabato, domenica e festivi, secondo il calendario scolastico;

b) il rigoverno del locale adibito a centro di cottura, a refettori ed a servizi, delle stoviglie, pulizia e disinfestazione dei locali adibiti a cucina e del refettorio, con proprio personale munito della tessera di idoneità sanitaria secondo le normative di legge vigenti in materia;

c) la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature ed arredi, nonché l'eventuale integrazione e/o sostituzione di attrezzature, di materiale di stoviglieria, utensileria che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto;

d) la disponibilità di mezzi e attrezzature idonei per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle scuole non dotate di centro di cottura;

e) lo svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio di mensa scolastica.

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti all'art. 34, nonché dal D.M. 25/7/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".
La stazione appaltante, in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Art. 3 – Descrizione servizio di mensa scolastica.

Il servizio di mensa scolastica prevede che l'Impresa provveda giornalmente a:

1) organizzare, condurre e gestire il servizio mediante l'impiego di proprio personale aziendale specializzato;
2) fornire le derrate alimentari necessarie per la preparazione, dei pasti e delle eventuali

diete personalizzate;
3) fornire il materiale vario necessario per effettuare il servizio di mensa scolastica (tovagliette e tovaglioli di carta monouso, carta asciugamani, pellicola trasparente, carta da forno e alluminio ecc., contenitori sterili per il prelievo degli alimenti) nonché il materiale a perdere necessario per eventuali situazioni di emergenza o attività didattiche (feste, ricorrenze, ecc.);
4) fornire tutto il materiale di pulizia necessario per il ripristino e la sanificazione delle stoviglie degli arredi, delle attrezzature, dei locali e delle superfici facenti parte del servizio di mensa scolastica;
5) smaltire, secondo le vigenti normative e le disposizioni comunali, i rifiuti liquidi e solidi.

Art. 4 - Locali e attrezzature fornite dal Comune

Il Comune di Santa Severina mette a disposizione dell'Impresa aggiudicatrice, in comodato d'uso gratuito, il Centro di cottura di sua proprietà, situato presso i locali della LALEO di Largo Sant'Antonio, con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi. All'I.A., prima dell'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi, delle attrezzature e del materiale di stoviglieria e utensileria, che ne restituirà una copia debitamente controfirmata in segno di accettazione, con espresso impegno ad integrare, a propria cura e spese e prima dell'inizio del servizio di che trattasi, le eventuali attrezzature e/o utensili mancanti e/o da sostituire in quanto necessari al buon espletamento del servizio medesimo. I locali, le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e in ottime condizioni. I locali e il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, stoviglie, suppellettili ecc. di cui al predetto verbale di consegna) s'intendono in buono stato di conservazione.

L'Impresa utilizzerà tali locali, impianti ed attrezzature, macchine, arredi e utensili esclusivamente per l'effettuazione del servizio oggetto del presente Capitolato, garantendone la loro perfetta efficienza e la loro conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dall'Impresa all'inizio dell'appalto previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in perfetto stato di conservazione e funzionamento, salvo il normale deterioramento d'uso. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria ed eventuale sostituzione e/o integrazione della dotazione esistente delle attrezzature messe a disposizione dal Comune. Il materiale esistente (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, stoviglie, suppellettili ecc.) preso in consegna dall'appaltatore s'intende in buono stato di conservazione ed utile, quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti. L'Impresa è tenuta pertanto a provvedere, compreso nel prezzo del pasto, all'eventuale integrazione e/o sostituzione, nel corso dell'appalto, di attrezzature, utensili, arredi e stoviglie che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel presente capitolato. Eventuali integrazioni di nuove attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione, dovranno avere caratteristiche uniformi con i materiali in dotazione e rispondere alle vigenti norme in materia di igiene e sicurezza. Eventuali modifiche o variazioni dovranno essere preventivamente concordate con il Comune. L'Impresa dovrà apportare gli investimenti e le migliorie necessarie per il raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile.

Art. 5 - Valore presunto e durata dell'appalto

La durata della gestione del servizio sarà pari a 2 (due) anni scolastici con decorrenza dal presumibile dal 1° ottobre 2019 e fino al 31 maggio 2021, a partire dalla data di affidamento, con interruzione durante il periodo estivo e precisamente dal 1° giugno al 30 settembre di ciascun anno.

L'importo complessivo stimato presunto dell'appalto di servizi ai sensi dell'art 35, c. 4, del D.Lgs 50/2016 è pari a € 105.997,20 (€ centocinquemilanovecentonovantasette/20) oltre IVA 4%, ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente capitolato.
L'importo degli oneri per la sicurezza è pari a zero.
Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti sulla base dell'andamento dell'anno precedente moltiplicato per i prezzi unitari del singolo pasto.
Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 il contratto può essere inoltre prorogato per "*il tempo necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso Il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante*".
Il numero presunto dei pasti da preparare e distribuire agli utenti del servizio di mensa scolastica è pari a n° **13.947 pasti annuale**, così distinti:

1) **678 per la Scuola dell'Infanzia;**
2) **10282 per la Scuola Primaria;**
3) **1.300 per le Scuola Secondaria I° grado;**
4) **1.687** per il personale docente e non docente delle scuole;

Resta comunque inteso che il numero dei pasti precedentemente indicato potrà variare in aumento o in diminuzione secondo l'effettivo andamento delle frequenze scolastiche, senza che l'Impresa possa pretendere per ciò nuovi e maggiori compensi oltre il pagamento del valore dei pasti effettivamente somministrati**.** Pertanto, tali dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. **Il prezzo unitario, oltre IVA, di ogni singolo pasto per tutti gli ordini di scuola è stabilito in € 3,80, oltre IVA (4%).** L'importo complessivo presunto per il biennio è di **€ 105.997,20,** oltre IVA 4%.

Art. 6 – Importo a base di gara e costo manodopera

L'importo a base di gara, indicativo ai soli fini della presentazione dell'offerta e non costituente obbligo per il Comune, è determinato in **€ 105.997,20,** oltre IVA 4%. Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori in rapporto alla durata del contratto. Il prezzo rinveniente dall'aggiudicazione non potrà subire alcuna variazione nel corso della vigenza del contratto.

L'importo complessivo annuo stimato presunto dell'appalto del servizio, ai sensi dell'art.3, co.4 del D. Lgs.50/2016, è pari a € 52.998,60 oltre IVA al 4%, per un totale complessivo per il biennio di euro 105.997,20, oltre IVA come per legge ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente capitolato.

Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti (13.947 pasti annui per alunni e personale docente ed ATA, per un totale di n. 27.894 pasti nel biennio), sulla base dell'andamento dell'anno precedente, moltiplicato per i prezzi unitari del singolo pasto, pari ad euro 3,80, oltre IVA.

Si evidenzia che, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D. Lgs. 50/2016 e della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali (Aprile 2013) si presume un'incidenza del costo della manodopera pari al 45% dell'importo a base di gara.

Art. 7 - Verifica servizio.

Il Comune si riserva di verificare in qualsiasi momento mediante l'Ufficio comunale competente o altri soggetti incaricati, la corretta esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato e eventuali migliorie presentate in sede di gara.
Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora dovessero verificarsi, segnalazioni, inadempienze o gravi negligenze comportanti l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 65.

Art. 8 - Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 del D.Lgs. n° 50/2016. La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire sulla base di quanto previsto dai punti A) e B) del presente articolo.
L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando. In caso di offerte uguali si procederà al sorteggio.
Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara,
L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste del Comune.
Al Comune è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.
In caso di offerte anormalmente basse la Stazione Appaltante si riserva di applicare l'istituto previsto dall'art.97 del D.Lgs.n°50/2016.
Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protraessero oltre i termini previsti, il Comune si riserva la facoltà di posticipare la data d'inizio del servizio con la riduzione proporzionale del compenso.
Ai sensi e per gli effetti dell'art. 32, comma 8, del Codice, si precisa che, espletate le fasi relative alla procedura di affidamento, il contratto con l'aggiudicatario sarà stipulato oltre il termine di 90 giorni decorrenti dalla data di efficacia dell'aggiudicazione.
Ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 18.4.2016, n. 50, il Comune avrà la facoltà di procedere, in casi di urgenza, all'esecuzione anticipata dei servizi anche in pendenza della stipula del contratto, e l'Impresa aggiudicataria dovrà dare immediato corso agli stessi. In caso di mancata stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi già forniti.
Il punteggio massimo riservato alla valutazione costituito da 100 punti dati dalla sommatoria delle singole offerte per merito tecnico qualitativo e offerta economica del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di gestione mensa.
L'offerta che totalizzerà il punteggio complessivo più alto dato dalla sommatoria dei singoli punteggi sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.
Il punteggio sarà suddiviso come di seguito:

A) PUNTEGGIO PER MERITO TECNICO/QUALITATIVO

L'attribuzione del punteggio avviene facendo riferimento ai seguenti parametri e fino ad un massimo di 70 punti. Nel caso di associazione temporanea d'impresa il criterio per l'attribuzione del punteggio relativo al merito tecnico qualitativo e dato dalla somma del punteggio conseguito da ciascuna impresa riunita, attribuito in proporzione alla percentuale del servizio eseguito da ognuna delle imprese associate che queste sono tenute a specificare. Tutte le dichiarazioni dovranno essere prodotte nella forma dell'autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000.

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI DI QUALITA'

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO 70 PUNTI
1) Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati e il n° dei pasti forniti alle scuole con positive attestazioni da parte dei committenti	**Da 0 a 8 punti** **8 punti =** Ditta che ha prestato servizio in oltre l0 istituzioni pubbliche o private, **6 punti =** Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 10 o meno istituzioni pubbliche o private **4 punti =** Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 5 o meno istituzioni pubbliche o private; **2 punto =** Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 2 o meno istituzioni pubbliche o private

2) Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti ed il n° pasti prodotti/giorno	Da 0 a 8 punti **0 punti =** rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno; **4 punti =** rapporto tra 1/70 - 1/80 pasti prodotti/giorno; **8 punti =** rapporto inferiore a 1/70
3) La qualifica del personale del centro cottura e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni (specificare la tipologia del rapporto in essere tra l'azienda e il soggetto interessato)	**Da 0 a 9 punti:** **3 punti =** presenza di responsabile di cucina diplomato con esperienza almeno biennale (allegare copia del titolo di studio); **3 punti =** presenza di dietista laureato (allegare copia del titolo di studio); **3 punti =** presenza di tecnologo alimentare o biologo o laureato in scienze dell'alimentazione (allegate copia del titolo di studio)
4) Fornitura di pasti gratuiti per alunni pasti completi forniti gratuitamente al giorno	**Da 0 a 4 punti,** assegnati come segue: **0 punti =** meno di 3 pasti gratuiti al giorno **1 punto =** da 3 a 5 pasti **2 punti =** da 5 a 8 pasti **4 punti =** oltre 8 pasti
5) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura	**Da 0 a 4 punti:** **0 punti =** contenitori passivi in policarbonato (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria); **1 punto =** contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica; **2 punti =** contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica; **4 punti =** contenitori attivi elettrici o con carrelli termici presso le scuole;
6) Utilizzo di prodotti biologici specificando le categorie merceologiche che si intendono ulteriormente offrire rispetto a quelle individuate nel CAM e le tipologie di prodotto (verrà premiato il numero delle categorie merceologiche offerte e la varietà dei prodotti)	**Da 0 a max 4 punti così attribuiti:** **1 punto** per almeno una categoria merceologica (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuata dal CAM **2 punti** per almeno due categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM **4 punti** per almeno tre categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM
7) Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG specificando le tipologie di prodotti	**Da 0 a 3 punti:** **1 punto =** assegnati all'offerta che contempla almeno cinque prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole; **2 punti =** assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole; **3 punti =** assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menu destinato alle scuole;
8) Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni e genitori da attivare nel corso del presente appalto	**Da 0 a 9 punti:** **3 punti =** per ogni proposta valutata fattibile dalla Commissione: verranno valutate fine ad un massimo di tre proposte per i soggetti coinvolti nel servizio
9) Rilevazione del gradimento del servizio. Disponibilità della Ditta ad effettuare la rilevazione per almeno una settimana ed effettuata, su un campione di almeno il 10% degli utenti	**Da 0 a max 3 punti:** **1 punti =** Rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti **2 punti =** Rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti **3 punti =** Rilevazione quadrimestrale per alunni, insegnanti

	e genitori
10) Certificazione di sistema di qualità ulteriori rispetto a quelle richieste per l'accesso alla gara conformi a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite esclusivamente centro cottura destinato a fornire il servizio	**Massimo 7 punti (1 punto a certificazione)** -UNI EN ISO 10854 (HACCP) - ISO 22000:2005 - ISO 22005:2007/8 - Servizio controllo diete speciali nella ristorazione scolastica - OHSAS 18001 - ISO 50001 - SA 8000
11) proposte migliorative del servizio mensa atte alla riduzione dell'impatto ambientale	**Da 0 a 8 punti:** **4 punti =** assegnati ad ogni proposta valutata in base alla fattibilità e al grado di interesse. Verranno valutate fino ad un massimo di due proposte.
12)Sistema informatizzato di pagamento, prenotazione pasti e portale di informazione all'utenza	**Da 0 a 3 punti cumulabili** **1 punto =** Proposta di inserimento di un sistema di pagamento in modalità prepagato e di prenotazione pasti **2 punti =** Proposta di portale web dedicata agli utenti (genitori) per la verifica dei pagamenti e la condivisione di altre informazioni inerenti il servizio.

B) OFFERTA ECONOMICA (PREZZO): fino ad un massimo complessivo di punti 30:

Punteggio attribuito per il prezzo del pasto (massimo punti 30),
[punti sono da attribuire all'offerta relativa al prezzo del pasto (Base d'asta 3,70) al netto di IVA). Sarà attribuito il punteggio massimo(30 punti) al prezzo di Offerta più basso (migliore).
I successivi punteggi saranno assegnati secondo la seguente formula

$$\text{PUNTEGGIO} = 30 * \frac{\text{prezzo di Offerta più Basso}}{\text{Prezzo Singola Offerta}}$$

Art. 9 - Procedura di scelta del contraente

L'appalto viene effettuato ai sensi del D.Lgs n. 50 del 18/04/2016 e del Decreto 25 luglio 2011 dei Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare avente ad oggetto "*Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni* (d'ora in avanti. D.M. 25/07/2011).

Art. 10 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di I e II grado e relativo personale docente;
- personale non docente che ne abbia diritto e sia stato preventivamente autorizzato;

Art. 11 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio richiesto prevede:

a) preparazione dei pasti presso il centro cottura di proprietà comunale sito presso i locali della LALEO di Largo Sant'Antonio per la tipologia di utenza di cui al precedente articolo 10.
b) trasporto dei pasti destinati agli alunni della scuola dell'infanzia, dalla sede del centro di cottura di Largo Sant'Antonio al plesso della scuola dell'infanzia di Via Metropolia e il plesso della Scuola Primaria e Secondaria I° grado di Via Papa Zaccaria;
c) distribuzione dei pasti e pulizia dei refettori e della cucina;

Art. 12 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e, sostanziale le seguenti specifiche tecniche:
a) Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
b) Tabelle Dietetiche;

Art. 13 - Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del servizio

La quantificazione massima dell'utenza prevista per l'anno scolastico 2019/2020, e tendenzialmente per gli anni successivi, è quella di seguito indicata:

Tipo scuola	Ubicazione	Località	Fornitura pasti	Alunni iscritti
Infanzia	Via Metropolia	Santa Severina	5 giorni/settimana	56
Primaria	Via Papa Zaccaria	Santa Severina	5 giorni/settimana	104
Secondaria I° grado	Via Papa Zaccaria	Santa Severina	2 giorni/settimana	38

Il suddetto numero di pasti da considerarsi puramente indicativo. L'eventuale variazione dei numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto.
La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco, dandone comunicazione all' I.A. almeno con 3 giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per il Comune.
Il numero complessivo medio annuo presunto dei pasti giornalieri da produrre e da distribuire nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile, tenendo conto della variabilità delle presenze, in numero di circa 3.374 comprensivo dei pasti destinati al personale scolastico avente diritto.
Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi sulla S.A.
L'I.A. resterà comunque impegnata alla fornitura dei pasti anche quando per cause accidentali o per emergenze non sia possibile utilizzare il centro cottura comunale. Pertanto l'I.A. dovrà dichiarare di avere in disponibilità centri di cottura di appoggio utilizzabili in alternativa in caso di emergenza o di particolari necessità.

Art. 14 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà:

a) per i frequentanti i servizi scolastici, dal lunedì al venerdì compreso, secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni da effettivo funzionamento delle scuole. La data di inizio e termine effettivo del servizio sarà comunicata con 5 gg. di preavviso. Il Comune si riserva di posticipare l'inizio ed anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze dei singoli servizi e scuole o delle proprie esigenze organizzative e finanziarie. Per le classi, di scuole dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per uno o più giorni della settimana. Per le stesse scuole che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni della settimana, il Comune si riserva di richiedere comunque, con preavviso di almeno 5 giorni, l'approntamento e l'erogazione del pasto secondo il menù settimanale in vigore che dovrà variare al fine di consentire la varietà dei pasti forniti anche agli alunni frequentanti le classi modulari.

Art. 15 - Sciopero e/o interruzione del servizio.

In caso di sciopero e/o interruzione delle istituzioni scolastiche , potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di

pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con i servizi di medicina scolastica competenti.
In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà del Comune, della quale non sia stata data alcuna comunicazione all'I. A. con un anticipo di almeno 12 ore, il Comune riconoscerà all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 10% del valore medio della fornitura giornaliera.
Nel caso in cui il Comune abbia provveduto ad informare, anche informalmente, l'I.A. della possibile sospensione totale o parziale delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, pur senza l'esatta indicazione delle adesioni, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'I.A.
Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I. A. che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: condizioni meteo che determinano lo stato di allerta da parte della protezione civile, nevicate, danni alla viabilità che impediscono la percorribilità ecc.

Art. 16 - Relazione sull'andamento del servizio

A richiesta del Comune l'I.A. trasmetterà una relazione sull'andamento del servizio affidato, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, alle attività di formazione del personale.

Art. 17 - Estensioni del servizio

L'I.A. dovrà provvedere all'acquisizione delle presenze giornaliere e del numero dei pasti direttamente dalla Segreteria dell'Istituto comprensivo.

Art. 18 - Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'I.A. ha l'onere di assicurare la collaborazione con la Commissione Mensa comunale, qualora istituita, per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento dello preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.
L'I.A. dovrà altresì garantire la propria disponibilità e attiva collaborazione nell'organizzazione e gestione delle iniziative di educazione alimentare proposte dal Comune, con oneri e costi, in ogni fase di effettuazione (progettazione e realizzazione) interamente a carico dell'I.A.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.19 - Stipulazione del contratto e relativi oneri

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, bolli e registrazione dei contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

Art.20 - Spese inerenti il servizio

Sono a carico dell'I.A.:
a) ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente:
1) all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), trasporto e consegna dei pasti nel plesso delle Scuole dell'Infanzia di Via Metropolia e del plesso delle Scuole Primarie e Secondaria I° grado di Via Papa Zaccaria, distribuzione dei medesimi, pulizia e riordino locali mensa;
2) fornitura sacchi per i rifiuti, i tovaglioli e le tovagliette;

3) le attrezzature necessarie per la distribuzione nonché per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, lo smaltimento dei rifiuti speciali L'I.A. ha l'obbligo d uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti;
4) tutte le spese relative a contributi, imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio;

Art. 21 - Recesso da parte della Stazione appaltante

Ai sensi dell'art.1671 del Codice civile la Stazione appaltante può recedere dal contratto, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne L'I.A. delle spese sostenute e del mancato guadagno.

Art. 22 – Cauzioni

L'offerta presentata dal concorrente nel corso della procedura di gara dovrà essere "corredata da garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2% del prezzo base indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente" ai sensi dell'art 93 del D.Lgs. 50/2016.
Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 "l'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10% dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture" a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto.
L'I.A. dovrà inoltre stipulare le polizze previste dal successivo art. 23.

Art. 23 – Assicurazioni

L'I.A. 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 dl presente appalto.
La ditta aggiudicataria è la sola responsabile , senza riserve ed eccezioni, nei confronti del Comune relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed e responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.
Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.
E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.
La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.
Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:
- responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 1.500.000,00 per ogni per sinistro per danni a persone ed € 500,00 per danni a cose;
- responsabilità Civile verso Prestatori d'Opera (RCO) € 1.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona).
Si precisa che il Comune di Santa Severina dovrà essere considerato Terzo a tutti gi effetti così come i suoi amministratori e dipendenti con rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Santa Severina , suoi amministratori e dipendenti;
Si precisa, altresì, che la stipula della predetta polizza viene richiesta esclusivamente per una maggiore "tutela dell'Ente appaltante e degli utenti del servizio, e pertanto si ribadisce che:
- l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture prestate dal contratto di assicurazione (incompletezza/assenza di garanzie o presenza di eventuali sotto limiti di indennizzo per talune tipologie di danni) non esonererà in alcun modo la Ditta aggiudicataria

dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo alla stessa la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati;
- le eventuali franchigie e/o scoperti previsti dal contratto non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati;
l'Ente appaltante verrà quindi sempre tenuto indenne per eventuali danni imputabili alla Ditta aggiudicataria e non coperti dalla sua polizza assicurativa.
L'I.A. risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio;
L'esistenza delle polizze di cui sopra non liberano L'I.A. dalle proprie responsabilità avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia ed in particolare non liberano l'I.A. dalle responsabilità derivante dall'inosservanza del D.Lgs n. 81/2008;

Art. 24- Responsabilità

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale;

Art. 25 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà, avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Ente stesso.

Art.26 - Variazioni del numero e tipologia di utenti

L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche normative anche nel caso di modifiche della tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Art. 27 - Subappalto del servizio

E' ammesso il subappalto nei limiti dei 40 per cento dell'importo complessivo dell'appalto.
L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni di cui all'art.105 del D Lgs 50/2016, così come modificato dal D.Lgs. 19.4.2017, n° 56 e dalla Legge 55/2019. I soggetti affidatari dei contratti di cui al presente codice possono affidare in subappalto il servizio e le forniture compresi nel contratto, previa autorizzazione della stazione appaltante purché all'atto dell'offerta abbiano indicato le parti del servizio delle opere che intendono subappaltare .

Art. 28 - Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza

Essendo il centro di cottura di proprietà del Comune, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla-osta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico - sanitarie necessarie al funzionamento del centro cottura comunale presso il quale l'I.A. esegue la preparazione dei pasti destinati agli utente del servizio oggetto del presente appalto, restano in capo all'Ente.

TITOLO III - PERSONALE

Art. 29 – Personale

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dal D. Lgs.. n. 81/2008.
Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso le cucine, dovrà avere seguito con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale. Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per l'esecuzione dell'appalto con l'indicazione delle qualifiche possedute.
Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto al Comune. Il personale dell' I.A., addetto alla distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio. Il numero degli addetti, qualora sia accertato a insindacabile giudizio della Stazione appaltante quale insufficiente, dovrà essere adeguato nei termini richiesta della stessa.
Il personale impiegato nel servizio dovrà avere compiuto il diciottesimo anno di età e non deve avere subito condanne per taluno dei reati di cui agli articoli *600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies* del codice penale, ovvero irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori;
La I.A. deve costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. n.193/2007. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dal Comune; a tale scopo la I.A. informerà il Comune del giorno/dei giorni o della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi. L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale o statale avente diretta causa con il servizio di refezione.
Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica e relazionale con gli utenti della refezione. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. La richiesta del Comune deve essere motivata da un riscontro oggettivo supportato da una causa reale.

Art.30 - Organico

L'organico, dovrà essere dichiarato nel progetto complessivo per la gestione del servizio in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni e livello, monte-ore.

Art. 31 - Reintegro personale mancante

Nel caso di variazione del personale addetto al servizio di cui al presente capitolato, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Comune.

Art. 32 - Direzione del servizio

L'I.A. dovrà affidare la direzione del servizio oggetto del presente Capitolato ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di adeguata esperienza. Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

Art. 33 - Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio.

L’ I.A. deve altresì fornire ai genitori facenti parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine, cuffie e sovrascarpe monouso in occasione degli sopralluoghi che effettueranno presso il Centro di cottura gestito dall’Impresa nell’ambito del presente appalto.

Art. 34 – Igiene del personale

Il personale, in servizio presso il centro cottura, addetto alla manipolazione ed alla preparazione degli alimenti durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologi e non deve avere salto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall' I.A. previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura ed idonee calzature)
Il personale,inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso.
Nelle aree di immagazzinamento e distribuzione degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare) In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia.
Per l'utilizzo dei prodotti di carta destinati all'uso per l'igiene personale, l’I.A. dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.2 “Requisiti dei prodotti in carta tessuto" del D.M. 25/7/2011.

Art. 35 - Controllo della salute degli addetti

L’I.A. deve provvedere a garantire al Comune che il personale impiegato per la realizzazione del servizio abbia i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

Art. 36 - Rispetto delle normative vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni

L'I.A. dovrà assicurare l'osservanza delle norme derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui alla legge n. 81/2008 e successive modificazioni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
Inoltre l’I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art.37 - Applicazioni contrattuali

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro (CCNL), applicabili alla data dell’offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
Il personale tutto, nessuno escluso, deve risultare regolarmente assunto dall'I.A.
L'I.A. dovrà comunicare, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco del personale impiegato, con l’indicazione degli estremi della carta d' identità di ciascuno, qualifica, livello retributivo di ogni dipendente e monte ore contrattuale settimanale.
I suddetti obblighi vincolano l’I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
L’I.A. deve tenere indenne il Comune da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e suoi dipendenti.

Art. 38 - Rispetto degli obblighi previdenziali

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenne in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori
L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 39 - Riferimenti normativi.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283/62 ed al suo regolamento di esecuzione D.P.R. e successive modifiche, ai regolamenti CE 852-853-854-882-1935/2004, 178/2002, 2073/2005, 834/2007 e al D.Lgs.193/07.
Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica contenuti nel regolamento CE n 2073/2005
Le derrate biologiche, se utilizzate, dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni).
E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime e derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Art. 40 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- ✓ ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- ✓ alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" indicate nel presente Capitolato, nonché alle specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande" del D M 25/7/2011.

Art. 41- Etichettatura delle derrate.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del regolamento CE 1169/2011 e s.m.i.
Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per frutta e verdura.
L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall' I.A. , deve contenere i seguenti dati:

- ✓ fornitore originario o, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore;
- ✓ varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- ✓ natura del prodotto;
- ✓ data di scadenza o lotto di appartenenza;
- ✓ data prevista per il consumo;
- ✓ quantità.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto.
Per i prodotti biologici, se utilizzati, le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura da carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.
Le indicazioni possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'I.A. della scelta ritenuta più idonea dal Comune.

Art. 42 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

a) I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative, nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori;
b) ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda, stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto;
c) è tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio;
d) gli spinaci e le bietole devono essere strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate, i finocchi e le carote crudi devono essere sempre filangé, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
e) per i formaggi serviti non in confezione originale dove essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna;
f) la frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal Servizio Refezione comunale;
g) nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene della produzione, l'igiene del personale o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico-sanitaria l'I.A. deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 43- Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitate rischi di inquinamento crociato.
L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.
I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

Art. 44 - Modalità di confezionamento.

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R 327/80 dal D.Lgs n. 109/92, dal D.Lgs 181/03, dal regolamento UE n. 1169/2011 e successive modificazioni.

Art. 45 - Conservazioni campioni.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno gr.100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli a

-18°C per 72 ore successive. Il Comune si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 46- Livello della qualità igienica.

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

Art. 47 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata fatto salva quanto previsto al successivo articolo.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 48 - Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.
La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi al meglio per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, adeguando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo cosi da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.
L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dal Comune, sulla base di procedure HACCP, e dell'autocontrollo.
La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura prevista dalla normativa vigente.
E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura
Gli alimenti per i quali e consentito l'abbattimento sono roast-beef, ragù e pomarola per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal servizio di medicina scolastica o equivalente dell'ASP competente. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

Art.49 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
b) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
c) la carne trita deve essere macinata in giornata;
d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
e) il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdura da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
f) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

g) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
h) legumi secchi: a mollo per 24 ore;
i) è assolutamente vietato raffreddare e riscaldare ripetutamente i prodotti già cotti e raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
j) per la preparazione dì alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici e locali distinti;
k) per gli arrosti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a kg. 2/2,5;
l) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
m) l'olio per la frittura (da usare solo extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta;
n) per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
o) il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalle competenti autorità sanitarie per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Art.50 – Condimenti

Nei refettori deve essere consegnata, se richiesto, sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

TITOLO VII – MENU'

Art.51 – Menù

I pasti saranno prodotti attenendosi scrupolosamente alle Tabelle Dietetiche predisposte dal servizio di Medicina Scolastica dell'ASP competente all'inizio di ogni anno scolastico cui si rimanda precisando che al presente capitolato sono allegate a titolo esemplificativo quelle vigente al momento della sua approvazione. Dovranno essere rispettati i menù predisposti dal servizio di Medicina Scolastica dell'ASP competente.
L'I.A. si assume l'onere di rispettare i menu predisposti dall'ASP competente.
Anche le quantità da somministrare sono quelle previste dal competente servizio dell'ASP alle quali si rimanda, precisando che al presente capitolato sono allegate a titolo esemplificativo quelle vigente al momento della sua approvazione.
L'Asp in tali predetti documenti prevede le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù, nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero alternative.
Le pesature indicate s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.
Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalle tabelle dietetiche, questi dovranno essere comunque forniti dall'I.A. senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.
E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatto previsto;
b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune.

Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso i refettori per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'ASP di verificarne il rispetto.

Art.52 – Composizione e struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali

I pasti preparati e distribuiti nella scuola dotata di centro di cottura e quelli da trasportare in altre scuole devono essere confezionati, seguendo rigorosamente le grammature concordate per il menù, in idonei contenitori per alimenti opportunamente sigillati. Il Comune può richiedere variazioni di grammature a seguito di modificazioni ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con l'Impresa. Menù e Tabella Dietetica sono predisposte dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Crotone. I menù proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e quantità a quanto riportato nella Tabella dietetica e per tipologie degli alimenti secondo la Tabella Merceologica . I menù sono articolati settimanalmente e potranno essere modificati dal Comune, di concerto con la Medicina Scolastica dell'A.S.P., tenendo conto della situazione climatica o di altri fattori contingenti. Detti menù sono differenziati per le diverse tipologie di utenza: Scuola dell'Infanzia, Primaria di I e II grado. L'Impresa si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate. L' I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta apposita richiesta in tempo utile entro le ore 09:00 dello stesso giorno. Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose e/o culturali, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi. Solo eccezionalmente, in coincidenza con le festività (Natale, Pasqua, Carnevale, Halloween, ultimo giorno di scuola) o nelle giornate a tema, potrà essere concordato un menù idoneo alla ricorrenza previa approvazione del competente servizio dell'ASP, in tali occasioni, il Comune può richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo paragrafo.

Dieta speciale

L'I.A., su presentazione di certificazione medica deve approntare diete speciali per i diversi utenti in collaborazione con il servizio dell'ASP competente. Ogni dieta speciale potrà essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del servizio educativo c/o plesso scolastico, dalla classe, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista, dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

La composizione della dieta speciale e del cestino destinato all'alunno con certificazione medica dovrà tener conto della stessa ed essere preparato con ingredienti il più simili possibile a quelli utilizzati per i cestini standard (ps. prodotti da forno per i celiaci).
La dieta speciale dovrà essere comunicata a cura dell'I.A.:
-alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
-ai genitori/tutori dei bambini,
-al SIAN della ASP territorialmente competente;
Va infine tutelata la privacy del bambino adottando nel contempo tutte le misure che prevengano qualunque forma di discriminazione, sia durante i pasti che in altri momenti della giornata scolastica.

Dichiarazione degli allergeni

L'I.A. sarà tenuta ad indicare per scritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile - sul menù o su apposito cartello - "per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni e possibile

consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio." Tale documentazione dovrà quindi essere conservata a disposizione del personale che dovrà averne piena conoscenza.

Art. 53 - Variazione del menù

La Tabella dietetica è suscettibile di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici tipici e tradizionali, sperimentazioni, proposte e indicazioni da parte degli organismi competenti (ASP, Unità di Nutrizione, Commissioni Mensa, Medico Scolastico, Direzioni Scolastiche ecc.), emergenze alimentari di qualsiasi natura, necessarie applicazioni del principio di precauzione. Il Comune si riserva, inoltre, di modificare la stesura della Tabella dietetica e del menù a seguito dell'applicazione di riforme istituzionali che modificassero le fasce d'età dell'utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Servizio competente dell' ASP. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'I.A. deve proporre ai predetti organi i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale.

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 54 – Contenitori

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze devono essere utilizzati contenitori termici, all'interno dei quali devono essere allocati contenitori in polipropilene (non espanso) termosaldati.
I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per sugo, per le pietanze, per i contorni).
Inoltre, i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.
In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta del referente comunale della ristorazione scolastica, anche per singola classe.
Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome dei refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale dell'Impresa, il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicato la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.
Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
Il Comune si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in "monorazione".
L'I.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la Cucina centralizzata oppure presso i refettori dove l'I.A. effettua la distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 55 - Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti

A bordo degli automezzi impiegali per il trasporto dei pasti, deve sempre essere presente il menù in uso.
E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
I mezzi di trasporto utilizzati dovranno comunque essere perfettamente in regola con la normativa vigente, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.
Nel caso in cui il trasporto e la consegna dei pasti nei luoghi di destinazione vengano effettuati da personale non dipendente dell'I.A., e con mezzi di proprietà di terzi, l'I.A. si assume l'intera responsabilità, nei confronti del Comune, del corretto svolgimento del trasporto stesso, ai sensi di quanto stabilito nel presente Capitolato.
La consegna dei pasti al refettorio della scuola dell'Infanzia di Via Metropolia e della scuola Primaria e Secondaria I° grado di Via Papa Zaccaria, deve avvenire entro dieci minuti dalla partenza dal luogo di preparazione (cucina centralizzata c/o locali dell'edificio comunale LALEO Largo Sant'Antonio).
A tale scopo l'I.A. dovrà garantire la disponibilità di un parco automezzi di trasporto tale da assicurare la distribuzione dei pasti presso la scuola dell'Infanzia di Via Metropolia e Primaria e Secondaria I° grado di Via Papa Zaccaria alle ore indicate e nel rispetto della normativa vigente.
L' I.A. dovrà impiegare un numero di mezzi adeguato tale da garantire una permanenza dei contenitori sui mezzi medesimi non superiore dieci minuti. La consegna dei generi alimentari deperibili avverrà di norma tra le ore 11,45 e le ore 12,15 ed in ogni caso secondo l'orario richiesto dalle Istituzioni scolastiche. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.
L'I.A., inoltre, dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.3 "Trasporti" del D.M 25/7/2011 e produrre la relativa verifica.

TITOLO IX -SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 56 - Prenotazione e consegna dei pasti

I dati relativi al numero dei pasti giornalieri da consegnare saranno acquisiti direttamente e giornalmente, mediante il ritiro dei necessari buoni pasto, dal personale dall'impresa aggiudicataria, entro le ore 9.30, coordinandosi con il referente di ogni plesso scolastico interessato e/o con il referente della segreteria scolastica appositamente designato. Tale comunicazione comprende anche le diete in bianco, le diete alternative e le speciali.
Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni).
Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzionati che garantiscano il mantenimento delle temperature prescritte dalla vigente normativa nonché il rispetto degli standard igienici previsti e delle proprietà organolettiche dei cibi. Al loro interno vengono collocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con l'utilizzo di mezzi di trasporto registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004 idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto dì alimenti, conformi a quanto stabilito dalla vigente normativa e di adeguata capienza.
L'impresa dovrà possedere un parco automezzi sufficiente anche nell'eventualità di guasti o incidenti, e comunque tale da garantire la consegna dei pasti entro gli orari previsti.
L'Impresa aggiudicatrice è responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della conservazione e della igienicità del cibo in conseguenza del trasporto. In particolare, nel caso in cui i pasti risultino, a seguito del tempo occorrente al trasporto, non più gradevoli al gusto (es. pasta scotta, pietanze fredde), l' Impresa, su segnalazione del Servizio Istruzione, dovrà

provvedere celermente ad eliminare il disservizio, salva l'eventuale applicazione delle penalità di cui al presente capitolato.
I pasti devono essere consegnati, al refettorio della scuola dell'Infanzia di Via Roma, secondo un programma di distribuzione concordato con la Direzione scolastica, in un arco di tempo compreso tra i 10' e i 15', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12:30. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.

Art. 57 – Distribuzione

Per lo svolgimento dei servizi previsti, l'impresa dovrà mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare una tempestiva ed ordinata esecuzione dei servizi stessi, conformemente a quanto stabilito dal Capitolato medesimo affinché il servizio possa iniziare all'orario stabilito dal Servizio Istruzione.
In particolare l'impresa deve assicurare che il tempo di consumazione del pasto, inteso come periodo intercorrente dalla distribuzione del primo fino al momento di consumazione della frutta, non superi i 60 minuti salvo deroghe espressamente richieste dal Servizio Istruzione.
Al fine di garantire la massima efficienza alle operazioni di distribuzione, deve essere garantita una presenza idonea di personale nei vari plessi per lo sporzionamento
Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:
a) le sedie dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
b) i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
e) l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
d) le ceste ed i cestini del pane della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
e) le bottiglie di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni;
f) al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti, le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici, i quali - a loro volta - dovranno essere immediatamente richiusi dopo la somministrazione agli alunni;
g) prima di iniziare le operazioni di distribuzione i pasti dovranno essere porzionati;
h) qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, etc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura della LALEO di Largo mSant'Antonio, segnalando l'accaduto all'Ufficio Pubblica Istruzione;
i) la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto;
j) i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
k) le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali.

Art. 58 - Composizione del pasto

Il pasto giornaliero per la mensa scolastica dovrà essere conforme alla Tabella dietetica predisposta dal Servizio di Medicina Scolastica dell'A.S.P. di Crotone ed essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta

- acqua minerale naturale in confezione monodose.

Art. 59 - Fornitura di materiale a perdere e materiale vario

Il Comune richiede all'Impresa, compresi nel prezzo del pasto, la fornitura, di materiale a perdere, che deve essere resistente e rispondente all'esigenze del servizio, quali: piatti, tovagliette monoposto, tovaglioli, bicchieri e posate. Il Comune si riserva di richiedere, per situazioni di emergenza, la fornitura di ogni eventuale altro materiale a perdere il cui costo si considera compreso in quello del pasto. Il materiale a perdere deve essere fornito, tenendo conto delle eventuali rotture o altro, che possono accadere durante la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti.

TITOLO X - CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011

Art. 60 - Specifiche tecniche
Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 25/07/2011, più volte richiamato ed al quale si rimanda per i dettagli:

(…..) omissis D.M. 25/07/2011

5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

5.3.1. Produzione degli alimenti e delle bevande
- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotta da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/200710E e relativi regolamenti attuativi, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice I del
Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
-Carne deve provenire:
per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco dalle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N.898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e

alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350.
- Pesce deve provenire:
per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 71012009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche-logistiche o igienico-sanitarie.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero dello Politiche Agricole e Forestali.
Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
La stazione appaltante deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.
I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell' articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere presentata, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro

mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3.3 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per mi trasporto delle merci, quali:
Mezzi di trasporto su ferro
Veicoli, almeno euro 4
Veicoli elettrici
-Vetture Ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

5.3.4 Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:
alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.
Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.
Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

5.3.5 Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n.392 sui presidi medico-chirurgici.
Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell' etichetta Ecolabel.
Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

5.3.6 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
UNI EN 13430 2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali di cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).
In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

5.3.7 Gestione dei rifiuti
L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune sul cui territorio il servizio di mensa insiste.
Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. La Stazione appaltante effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

5.3.8 Informazione agli utenti
La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali.
Provenienza territoriale degli alimenti Stagionalità degli alimenti.
Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.
La Stazione Appaltante ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere, a tal fine, ulteriore documentazione probatoria.

Art. 61 - Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)
Relativamente al servizio, ai sensi del D.M.25/07/2011 più volte citato, l'Impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguente prescrizioni:

(…..) omissis D.M. 25/07/2011

5.5 Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)

5.5.1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari
In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari; i metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007(12)). Dovrà

dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

5.5.2. Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione, e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).
Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.
In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.5.3. Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale siano affrontate le seguenti tematiche:
-Alimentazione e salute;
-Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
-Stagionalità degli alimenti;
-Corretta gestione dei rifiuti;
-Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
-Energia, trasporti e mense.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 62 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (D.Lgs 81/2008) e successive modificazioni e Integrazioni. L' Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, copia del Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto ai sensi dell'art. 17 secondo i contenuti dell'art. 28 del D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.
L'Impresa aggiudicataria deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del Medico Competente (se previsto), del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (se nominato) e degli Addetti alla Gestione delle Emergenze, nonché il nominativo della persona referente "in loco" dell'Impresa per lo specifico appalto, delegato (secondo le modalità indicate all'art. 16 del D Lgs 81/08) dal datore di lavoro a rappresentarlo, quando necessario, per tutte le attività di gestione della sicurezza e le misure di coordinamento.
Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del sopra richiamato DLgs 81/2008.
Inoltre, il Responsabile S.P.P. dell'I.A. dovrà informare il Responsabile S.P.P. delle relative scuole sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze. I rischi da interferenza (quali ad esempio la movimentazione carichi, il ribaltamento contenitori, lo scivolamento/inciampo del lavoratore, ecc.) non hanno comunque, per la loro natura, una rilevanza economica tale da incidere sugli oneri di sicurezza a carico dell'I.A.
L'I.A. è tenuta alla totale e precisa osservanza delle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la

massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (DPI); dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.
A richiesta della Stazione Appaltante l'I.A. dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad essa competono in materia.
Ai sensi del più volte citato DLgs. 81/2008 o della L.R. 38/2007 e ss.mm., l'I.A. è tenuta:
a) a comunicare alla Stazione Appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento dei servizio espletati, in quanto derivanti dai servizi stessi,
b) ad impiegare, nell'esecuzione del servizi affidati, personale avente capacità professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali,
c) all' informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
d) a concordare con la Stazione Appaltante le specifiche modalità di esecuzione dei servizi, congiuntamente alle misure di prevenzione e protezione da adottare per l'espletamento di servizi che potenzialmente, possono presentate rischi di incendio, esplosione, proiezione di materiali, emissione di polveri, fumi, gas, rumore, etc.;
e) a non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
f) a non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi etc. lungo le vie di circolazione e di esodo, lungo i vani antiscale ed in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
g) ad osservare, nei confronti del personale adibito al servizio, gli obblighi propri dei datori di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
h) a portare a conoscenza del personale addetto ai servizi (conoscenza da comprovare con firma per presa visione degli interessati) il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigere, dallo stesso, il completo rispetto.

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 63 - Diritto e modalità di controllo del Comune.

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A., alle prescrizioni contrattuali e di legge.
L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione e dei refettori, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.
I controlli di cui sopra, non dovranno comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
Nulla potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità dei campioni prelevati.
I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato in un magazzino o in cella

frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento".
Il Comune provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.
L'I.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per i controlli di conformità, i Piani di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, relativamente alla Cucina centralizzata e ai refettori. I sistemi di autocontrollo adottati dovranno tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale.
Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno g.150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Art. 64 - Contestazioni
Il Comune farà pervenire per iscritto all'I.A. eventuali contestazioni e conseguenti prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il termine stabilito dal Comune, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni scritte che, in questo caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro il termine stabilito l'impresa non provvede a fornire idonee giustificazioni o ad adeguarsi a quanto chiesto, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

TITOLO XIII - INADEMPIENZE E PENALITA’

Art. 65 – Inadempienze e penalità
Nel caso si verifichino inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità minime che il Comune si riserva di applicare sono le seguenti:
- € 250,00 nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna dei pasti o, all'inverso, consegne effettuate con troppo anticipo rispetto all'orario di consumo dei pasti;
- € 100,00 per ritardo di 1/2 ora, **€ 200,00** per 1 ora di ritardo, **€ 100,00** all'ora per ogni ora di anticipo di consegna del pasto; per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 30 minuti dall'orario previsto;
€ 250,00 per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;
€ 250,00 per ogni caso di mancata conservazione del Pasto Test;
€ 250,00 per ogni caso da mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio;
€ 200,00 per ogni caso da mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti;
€ 250,00 per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con il Comune senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
€ 250,00 per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati, al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
€ 500,00 per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
€ 250,00 per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato speciale di appalto;
€ 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato speciale di appalto (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo di fornitura contestata;
€ 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;

€ 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione", delle modalità operative riportate nel presente Capitolato speciale di appalto e/o delle norme igienico-sanitarie;
€ 500,00 per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal presente Capitolato speciale di appalto;
€ 200,00 per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti;
€ 250,00 per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo e Solidale previsti dall*'Art.32* del presente Capitolato speciale di appalto, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
€ 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme dì legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro (CCNL);
€ 250,00 per ogni caso dì mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere;
€ 500,00 per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto;
€ 500,00 per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nel centro di produzione pasti e nei terminali di distribuzione.

La contestazione dell'inadempienza è inviata tramite pec all'I.A. da parte del Responsabile dell'esecuzione del contratto di concerto con il RUP, con indicazione di un termine, fissato di norma in 10 gg. dalla data del suo ricevimento, per le eventuali controdeduzioni ovvero per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata. Si darà corso all'applicazione delle penali nel caso in cui, entro il termine indicato dal Comune, gli elementi giustificativi non vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi o l'inadempienza contestata non venga regolarizzata da parte dell'I.A.
L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale ove disposta dal Comune.

Art. 66 - Risoluzione di diritto del contratto

Nel caso in cui, nel corso del contratto, venisse accertato che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, il Comune può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare a tali condizioni, trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto potrà essere risolto di diritto.
La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

Art. 67 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.
Le parti convengono che, oltre a quanto e genericamente previsto dall'art 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.,
b) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
c) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previsto dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
d) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;

e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro (CCNL);
f) interruzione non motivata del servizio;
g) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati in violazione di quanto previsto dal Disciplinare e dal Capitolato di gara, e comunque come indicato nell'offerta;
h) cessione del contratto a terzi;
k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
l) inadempienze reiterate dell'I.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che il Comune giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
m) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
n) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi come previsto da Capitolato.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 68 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. , intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penate, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.
In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 69 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è stabilito come appresso.

N.	Tipologia utenti	Prezzo a base d'asta	Media giornaliera pasti	Media giorni mensa
1	Pasti per le scuole dell'infanzia	3,70	38	146
2	Pasti per la scuola primaria	3,70	90	88
3	Pasti per il personale scolastico autorizzato (docenti ed ATA) e personale cucina	3,70	16	146

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Impresa Aggiudicatrice tutti i servizi nonché lo diverse componenti che concorrono al costo del pasto: materie prime, manodopera cucina centralizzata, attrezzature, spese generali, trasporto, utile d'impresa.

SI PRECISA CHE SARANNO PAGATI SOLO I PASTI EFFETTIVAMENTE FORNITI.

Art. 70 - Fatturazione e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture mensili emesse dall'I.A., sulle quali dovrà essere riportato il numero dei pasti consegnati o suddivisi per tipologia di utenti: previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio e del numero effettivo dei pasti forniti che si evincerà a seguito di regolare controllo dei ticket trasmessi all'Ufficio Comunale Pubblica Istruzione alla fine di ciascun mese.
Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.
I pagamenti saranno effettuati previe verifiche d'uso su presentazione di regolari, fatture elettroniche, controllate dall'Ufficio competente secondo le verifiche in uso presso le pubbliche Amministrazioni.
I pagamenti avverranno nei termini di legge.
Ai sensi del comma 629 lettera B) della legge di stabilità 2015 (L. 190/2014) le Pubbliche Amministrazioni acquirenti di beni e servizi sono obbligate a liquidare al fornitore il solo imponibile (esclusa IVA) delle fatture di acquisto emesse dal 01/01/2015 e a trattenere l'importo corrispondente all'IVA al fine del versamento diretto allo Stato.
Inoltre, con D.L. 24/4/2014 n. 66 (convertito in Legge 23/6/2014, n. 89), viene inserito, a decorrere dal 31/3/2015, l'obbligo di presentazione della fattura elettronica nei confronti degli Enti Locali richiedenti forniture o servizi. A questo proposito si comunica che il Codice Univoco Ufficio del Comune di Santa Severina , a cui dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche per ciascun contratto è: **UXKZDW**.
Oltre al "Codice Univoco Ufficio" che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, devono essere indicati anche le seguenti informazioni: Codice Identificativo Gara (CIG).

Art. 71 - Revisione prezzi
Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale.

Art. 72 - Foro competente
Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di Crotone.

TITOLO XV RINVIO

Art. 73 - Rinvio
Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.-