



COMUNE DI SAN SALVO

Provincia di Chieti



UNO DEI 100 COMUNI
DELLA PICCOLA GRANDE ITALIA

Servizio Politiche Sociali e Istruzione

☎ 0873 340230 - 340231 ☒ 0873 340231 P.IVA 00247720691

CAPITOLATO D'ONERI

Per l'Amministrazione Comunale di San Salvo la ristorazione scolastica ha da sempre rappresentato un importante momento educativo e come tale viene considerata un'attività fondamentale nell'ambito del diritto allo studio, rappresentando quindi un'opportunità per i bambini, gli alunni e gli insegnanti.

Il servizio di ristorazione scolastica:

- promuove la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta; promuove in particolare il consumo di prodotti italiani, tipici, dop, igp, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata;
- è improntato:
 - alla valorizzazione dell'economia locale e nazionale;
 - alla sostenibilità ambientale,
 - alla promozione della salute

Il servizio refezione scolastica rappresenta per la complessità e per la platea a cui è rivolto un'importante attività della Pubblica Amministrazione in tema di diritto allo studio.

Per l'organizzazione del servizio si rimanda ai successivi articoli del capitolato speciale di appalto e ai relativi allegati.

Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:

- a) Codice: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- b) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- c) Committente, denominata altresì Amministrazione Comunale, Comune: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
- d) Aggiudicatario, denominato altresì ditta appaltatrice, impresa appaltatrice, ditta aggiudicataria o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto;
- e) Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione fuori casa, verso un corrispettivo in danaro;
- f) Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa,

connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;

- g) Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
- h) CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);

Norme di Riferimento:

•In materia di D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 -T.U. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione", ed in merito alla redazione del DUVRI, si indica quanto di seguito:

•non è previsto il DUVRI per i locali di produzione dei pasti, almeno per quanto riguarda il rapporto tra la stazione appaltante e l'aggiudicatario;

•è richiesta la presentazione del DUVRI nel caso l'aggiudicatario preveda l'intervento di più imprese alla realizzazione del servizio;

•è previsto il DUVRI, allegato al bando di gara, relativo ai locali di distribuzione e consumo dei pasti presso le scuole che usufruiscono del servizio. Si precisa che i Responsabili dei plessi scolastici, conformemente a quanto richiesto dal comma 3-ter dell'art. 26 Dlgs 81/08, provvedono all'integrazione del DUVRI riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

•Il servizio è appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, nonché dalla normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare, a titolo esemplificativo:

- ✓ Regolamento CE n. 49/2000 Etichettatura prodotti alimentari derivati da O.G.M., e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 178/2002 Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE n. 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE n. 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per alimenti di origine animale, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 1935/2004 Materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 2023/2006 Materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 834/2007 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 710/2009 che modifica il regolamento CE 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/2007, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 967/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 1254/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 931/2011 Requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale, e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 1169/2011 Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e ss.mm.ii;
- ✓ D.P.R. 327/1980 Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e ss.mm.ii;

- ✓ D.Lgs. 109/1992 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, e ss.mm.ii;
- ✓ Legge 155/2003 Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, e ss.mm.ii;
- ✓ Legge n. 123/2005 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia, e ss.mm.ii;
- ✓ Codice Civile;
- ✓ Regolamento UE n.2016/679 (GDPR) e D. Lgs. n.196/2003 e ss.mm.ii. Codice in materia di protezione dei dati personali, e ss.mm.ii;
- ✓ D. Lgs. 50/2016 Codice dei contratti pubblici e ss.mm.ii;
- ✓ DECRETO 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

CAPO I

ART. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO IN GESTIONE

1 – La presenta gara d'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio refezione scolastica, con il sistema dei pasti veicolati, nelle Scuole dell'Infanzia, in alcune classi delle Scuole Primarie, C. S. E. (Centro Socio Educativo), Doposcuola e Colonia Marina di San Salvo

2 – Il servizio di mensa scolastica comprende:

a) organizzazione, gestione, preparazione e trasporto pasti per i seguenti utenti:

Plesso	Periodo servizio	Pasti
Scuola primaria (tempo Pieno) plesso Sant'Antonio	Da ottobre a giugno (160 giorni stimati)	27360
Scuola primaria (tempo Pieno) plesso Ripalta		
Scuola primaria (tempo Pieno) via Verdi		
Scuola primaria (tempo pieno) via Melvin Jones		
Scuola dell'infanzia – Plesso Via Melvin Jones;	Da ottobre a giugno (175 giorni stimati)	40600
Scuola dell'infanzia – Plesso Sant'Antonio;		
Scuola dell'infanzia – Plesso Ripalta;		
Scuola dell'infanzia – Plesso Marinelle - Via Marco Polo;		
Scuola dell'infanzia – Plesso Via Verdi;		
Personale docente e non docente avente diritto al servizio mensa gratuita (secondo le normative vigenti) di ogni plesso scolastico;	Da ottobre a giugno (165 giorni stimati)	17325
Centro Sociale Educativo – Plesso Marinelle - Via Marco Polo;	205 giorni	2665

Doposcuola "Il mondo dei bambini"	160 giorni	9600
Colonia Marina;	25 giorni	1250
altro personale autorizzato dall'Ente		90
totale		98890

Il numero degli utenti e la localizzazione del trasporto possono subire variazioni nel corso dell'appalto senza dare titoli all'impresa di pretendere compensi aggiuntivi.

La somministrazione del pasto è a carico dell'ente appaltante.

b) **manutenzione ordinaria e straordinaria** delle attrezzature e della struttura sita in via Cesare Battisti concesse in comodato d'uso dal Comune e intestazione e pagamento **utenze**.

ART. 2- IMPORTO A BASE DI GARA

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in: **€ 4,10** escluso IVA, a pasto e comprensivo di ogni onere aggiuntivo.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

Durata dell'appalto Il presente appalto avrà durata per il periodo dal mese di ottobre 2022 al mese di luglio 2026.

È fatta salva la facoltà del comune di avvalersi delle opzioni di durata contemplate dal disciplinare di gara.

L'appaltatore dovrà, in sede di presentazione dell'offerta, stabilire un prezzo che possa ritenersi congruo tenendo conto delle condizioni di mercato, contrattuali, rischio ed utili di impresa e della variazioni del CCNL applicato e costi della sicurezza.

La ditta aggiudicataria riscuoterà il compenso dovuto esclusivamente in base ai pasti erogati.

Qualora durante la gestione del servizio, a suo insindacabile giudizio, l'amministrazione Comunale dovesse verificare la necessità di integrare la gestione stessa con ulteriori prestazioni ed attività anche di natura complementare, potrà affidare le stesse, con atto formale, all'aggiudicatario, purché il relativo costo in rapporto al compenso pattuito con il presente appalto non sia superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

La ditta aggiudicataria si obbliga a dare corso immediato ai Servizi, anche in pendenza di stipula dell'atto formale di contratto, senza pretendere alcun compenso aggiuntivo, eseguendo altresì i servizi conformemente a tutte le condizioni previste dal presente Capitolato, senza riserva alcuna, nonché in conformità del progetto presentato il cui contenuto costituisce, quindi, obbligo per l'aggiudicatario a integrazione di quanto previsto nel presente capitolato.

ART. 4 - PRENOTAZIONE PASTI

Le presenze giornaliere suddivise per plesso e per tipologia di utenza saranno comunicate al centro cottura ogni mattina entro **le 9,30** dall'Istituzione Scolastica.

Dall'avvio dell'affidamento, la prenotazione dei pasti avverrà mediante consegna da parte dell'utente del buono pasto cartaceo al personale incaricato alla rilevazione del numero dei pasti.

ART. 5 - ISCRITTI AL SERVIZIO MENSA

Le frequenze medie annuali al servizio mensa sono di circa n. 600 utenti al giorno.

Il numero delle presenze può variare giornalmente in base alla frequenza da parte degli alunni ed in base alla tipologia del tempo scuola praticato, per lo svolgimento di assemblee o partecipazione a gite d'istruzione.

ART. 6 – MENU'

6.1 - Norme generali sui pasti e sugli alimenti

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale.

Il menu invernale inizia indicativamente dall'1 Ottobre e termina al 31 Marzo.

Il menu estivo inizia il 1 Aprile e termina al 30 Settembre.

La Ditta affidataria dovrà tener conto del menù articolato su 4 settimane di cui allegato al presente capitolato - **All. A e B.**

I menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalle più volte richiamate Linee guida, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti previste dai ricettari ivi contenuti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

E' data facoltà alla ditta affidataria di proporre menù alternativi da quelli allegati al presente capitolato purché approvati dall'ASL Chieti-Lanciano-Vasto e strutturati su 4 settimane.

I menù dovranno essere concordati prima dell'inizio del servizio con l'Amministrazione Comunale.

Le grammature degli alimenti dovranno corrispondere a quanto indicato nell'allegato Tabelle dietetiche e menù

Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

La ditta affidataria, nel pieno rispetto delle grammature presenti nell'**allegato "C"**, potrà predisporre le ricette dei singoli piatti presenti nei menù. Le ricette dovranno indicare gli ingredienti, le grammature e l'apporto calorico e nutrizionale di ogni singolo piatto differenziati in funzione degli utenti (scuola primaria e scuola secondaria di primo grado –adulti)

Inoltre, sarà altresì tenuta alla predisposizione delle ricette di eventuali nuovi piatti che l'Amministrazione Comunale intendesse introdurre nel corso dell'appalto.

L'impresa concessionaria, per i menù alternativi, dovrà predisporre una tabella nella quale dovranno essere indicate le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto dal menù, considerando le variazioni di peso legate ai diversi tipi di cottura.

La suddetta tabella dovrà essere utilizzata, con l'avvio del servizio, dal personale addetto alla produzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, e definire la giusta razione da fornire ad ogni singolo utente.

6.2- Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo

Per i bambini utenti di cui al presente bando e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:

- **un primo piatto**
- **un secondo piatto**
- **un contorno**
- **pane**
- **frutta (o budino o yogurt).**
- **acqua minerale (1Lt ogni 4 bambini)**

La Ditta si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate redatte dal competente Servizio Igiene Ambiente Nutrizione.

Per quanto riguarda la frutta, la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare almeno 3 tipi diversi di frutto nella settimana, **preferibilmente di stagione**.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere variazioni sulla consegna di frutta o budino o yogurt senza alcun onere aggiuntivo sul costo del pasto.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'impresa adotti le misure necessarie al fine di non lasciare comunque nessun bambino senza il pasto. A tale proposito la Ditta è tenuta all'invio **del 5%** di pasti in più rispetto al numero dei pasti prenotati, pane incluso.

Le porzioni aggiuntive non comporteranno nessun onere aggiuntivo.

6.3 -Variazioni del menù da parte della Ditta

- a) I menù concordati, fatti salvi i casi previsti al presente articolo, non sono modificabili.
- b) Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:
 - o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - o interruzione temporanea della produzione per cause varie, quali interruzione dell'energia elettrica, sciopero, incidenti, ecc.;
 - o avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
 - o oggettiva irreperibilità delle materie prime
- c) In particolare, nel caso di cui al punto b) dovrà essere fornita, anche successivamente e non oltre 10 giorni dal verificarsi del guasto, idonea documentazione dello stesso.
- d) L'Amministrazione Comunale, in situazioni di conclamato allarme igienico o sociale può richiedere la fornitura di prodotti diversi da quelli previsti dal presente capitolato. In tal caso l'affidatario deve sostituire i prodotti non voluti con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale.
- e) Eventuali variazioni dovute a mancata fornitura delle materie prime dovranno essere comunicate tempestivamente all'Ufficio Istruzione e contestualmente alle scuole interessate.
- f) Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nelle linee guida

6.4 - Diete Speciali (tabelle dietetiche ad personam)

La Ditta aggiudicataria deve fornire diete speciali, **a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente**. La dieta speciale dovrà essere elaborata dal SIAN.

L'Amministrazione Comunale si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario e le trasmetterà prontamente alla Ditta aggiudicataria, in conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

I pasti con diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
- essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermitici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
- essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato.

Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare è del personale della Ditta aggiudicataria.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Le derrate per le diete speciali (ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate) dovranno essere fornite dall'affidataria senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva di valutare ulteriori alternative riguardanti la fornitura di alcuni prodotti necessari per il confezionamento delle diete.

6.5 -Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

La Ditta affidataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente, con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio Vegetariani). **In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Politiche Sociali e Istruzione.**

Le diete in oggetto, redatte dal SIAN, devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici e contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

6.7 - Informazione agli utenti

1. La ditta aggiudicataria è tenuta:

- ad affiggere all'ingresso dei refettori il menù in vigore

ART. 7 - LOCALI - IMPIANTI – MATERIALE

1 - L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'aggiudicatario i locali, le attrezzature e il materiale a titolo gratuito e in comodato d'uso del centro cottura. (allegato planimetria con elenco arredi e attrezzature **AII. D**). Le utenze sono a carico dell'aggiudicatario

2 - L'inventario, lo stato dei locali e delle attrezzature saranno rilevati in contraddittorio tra l'Amministrazione Comunale, tramite personale dell'ufficio tecnico e istruzione e il Concessionario. Questa operazione dovrà avvenire almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio

3 - L'Amministrazione Comunale affida all'aggiudicatario, ove occorra per l'esecuzione del servizio, il materiale figurante nell'inventario che verrà appositamente redatto in contraddittorio.

4 - L'aggiudicatario è tenuto ad osservare la normale diligenza per evitare la perdita o la rottura del materiale. La rottura accidentale del materiale frangibile o i danni causati agli utensili dalla normale usura restano a carico dell'Amministrazione Comunale.

5 - I danni arrecati ai locali e/o attrezzature per negligenza dell'aggiudicatario sono invece a suo carico.

6 - L'aggiudicatario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature messe a disposizione nel centro cottura.

7- L'aggiudicatario deve provvedere a sgomberare i locali a lui assegnati dalle immondizie, provvedendo a depositare le stesse all'esterno in appositi contenitori messi a disposizione dall'Amministrazione

7.1 Pulizie

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:

- a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centrocottura;
- b. alla fornitura dei prodotti per la pulizia dei locali e dei refettori, delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) e degli arredi impiegati nei refettori.
- c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto
- d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.

La ditta aggiudicataria effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

- e. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
- f. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - g. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - h. i mezzi adibiti al trasporto;
 - i. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.

Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri minimi ambientali. Nel particolare devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti

Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, la ditta aggiudicataria, deve fornire materiale monouso biodegradabile, fatto salvo quanto diversamente previsto per il regime transitorio

7.2 Rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per prevenirne la produzione.

- La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale nel proprio regolamento per la gestione dei rifiuti urbani. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.
- Tutti i costi connessi alle attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti prodotti (anche presso il centrocottura) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

8 – Sono a carico della ditta affidataria tutte le spese per la fornitura dell'acqua, dell'elettricità e del riscaldamento del locale ed eventuali interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria agli impianti ed alle attrezzature.

9 - A conclusione dell'aggiudicazione i locali e le attrezzature dovranno essere riconsegnate nel medesimo stato, salvo il normale deterioramento d'uso certificato da un verbale di riconsegna redatto in contraddittorio con le stesse modalità di quelle di consegna.

10 - I locali concessi in uso dovranno essere utilizzati esclusivamente per la refezione scolastica.

7.3 Garanzie igieniche

La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione e veicolazione dei pasti.

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

7.4. Sistema transitorio per il contrasto all'epidemia Covid-19

- L'appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento dell'epidemia Covid-19.

ART. 8- MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere svolto con il sistema di "pasti veicolati" mediante la preparazione ed il confezionamento dei pasti in un unico Centro di cottura, individuato nella struttura Comunale sito in Via C. Battisti dato in comodato d'uso all'aggiudicataria, il trasporto nei refettori o nelle aule scolastiche.

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) Tutte le **autorizzazioni amministrative** previste dalla vigente normativa necessarie allo svolgimento del servizio (centro cottura e sporzionamento);
- b) **Il centro** cottura dovrà mantenere i requisiti minimi previsti dalle vigenti norme e regolamenti in materia di ristorazione scolastica ed igiene;
- c) Le spese inerenti l'acquisto di ogni eventuale nuova attrezzatura necessaria alla buona resa del servizio o al suo miglioramento;
- d) La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione a proprie spese di utensili e di apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) che subiscano irreversibili deterioramenti nel corso dell'appalto al fine di integrare la consistenza originaria (delle attrezzature e dei beni mobili consegnate alla ditta aggiudicata verrà redatto apposito inventario).
- e) Le fasi di approvvigionamento di derrate, immagazzinaggio, conservazione delle derrate, preparazione, trasporto, pulizia, sanificazione secondo le specifiche modalità fissate nel presente capitolato compresi i prodotti di pulizia per i locali di sporzionamento.

- f) **L'aggiudicataria** dovrà provvedere all'acquisto ed al trasporto presso il centro di cottura e i centri sporzionamento del materiale necessario per la pulizia e per la sanificazione degli ambienti e attrezzature.
- g) **La fornitura** delle derrate dovrà essere effettuata tenendo conto delle attrezzature, degli spazi disponibili per la conservazione delle derrate e del menù vigente;
- h) **Dotazione e/o integrazione** di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione dei pasti, nonché delle stoviglie riutilizzabili per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti, bicchieri, posate in acciaio inox, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli, rotoloni di carta, ecc), necessari allo svolgimento del servizio nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenze.
- i) **Il piano** di approvvigionamento delle derrate e del materiale necessario per la pulizia e per la sanificazione sia nel centro di cottura che nei refettori dovrà essere elaborato e presentato in fase di gara;
- j) **L'immagazzinamento**, la conservazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati dall'aggiudicataria secondo quanto indicato nel presente capitolato.
- k) **I pasti** dovranno essere trasportati in appositi contenitori isotermitici idonei ai sensi del DPR 327/80, di proprietà dell'impresa, presso i refettori scolastici.
- l) **Il trasporto** dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici siano ridotti al minimo nel rispetto degli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche;
- m) **L'aggiudicatario** si impegna ad effettuare il servizio secondo le modalità e gli orari che l'Amministrazione comunale indicherà tenendo conto delle esigenze delle scuole. Il servizio dovrà essere svolto, senza alcun aggravio di costi per l'Amministrazione comunale e nel rispetto delle modalità indicate dalla stessa, anche di fronte a:
- a. **cambiamenti** nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o ad una nuova redistribuzione degli utenti nelle sedi;
 - b. **a variazione** dei siti di svolgimento del servizio;
- n) **Per il trasporto** la ditta aggiudicataria dovrà provvedere utilizzando automezzi propri.
- a. I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:
 - In possesso dei **requisiti igienico-sanitari** di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
 - usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
 - conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.
 - b. I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione. Periodicamente la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di

trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

ART. 9 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

9.1 -Personale

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'impresa si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del committente.

L'impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

9.2 –Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:

- ✓ Uno o più referenti del servizio (es. uno amministrativo, uno tecnico-operativo), cui competono le seguenti mansioni:
 - a. mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - b. mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 - c. sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
- ✓ Cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
- ✓ Autista per veicolazione pasti

L'organico impiegato per la fornitura del servizio oggetto del presente capitolato deve essere quello dichiarato nel progetto presentato in fase di gara con specifica di numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale (e relativi riferimenti contrattuali).

L'impresa dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio l'elenco nominativo del personale assunto.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi consoni con l'utenza o fossero trascurati nell'abbigliamento e nel servizio o usassero un comportamento o linguaggio riprovevole.

Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Aggiudicataria espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'impresa provvederà, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.

Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

Prima dell'assunzione l'appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

9.3- Reintegro personale mancante e variazioni

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

9.4- Vestiario

L'impresa, dovrà fornire al proprio personale e alle addette allo scodellamento, indumenti da lavoro in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del d. lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome e cognome del dipendente.

9.5- Igiene personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

9.6– Addestramento, formazione e informazione

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.lgs. 626/94 sulla sicurezza del lavoro, D.lgs. 155/97 sull'igiene delle produzioni alimentari e dal Reg. Ce 852/04.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche personale dell'Amministrazione comunale.

A tale scopo l'impresa informerà gli uffici competenti circa il giorno e il luogo in cui tali corsi si terranno.

9.7- Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e trasporto, nessun escluso, deve osservare quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, allegato II, capitolo XII.

9.8– Rispetto delle normative vigenti

- i. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- ii. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- iii. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.
- iv. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.
- v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- vii. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla qualesi riferisce la valutazione stessa.

9.9. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs.81/2008 e s.m.i. sono trattate Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Per l'espletamento del presente appalto, e relativamente ai rischi da interferenza:

1. non è previsto il DUVRI per i locali di produzione dei pasti, almeno per quanto riguarda il rapporto tra la stazione appaltante e l'aggiudicatario;

2. è richiesta la presentazione del DUVRI nel caso l'aggiudicatario preveda l'intervento di più imprese alla realizzazione del servizio;

3. per i rischi da interferenza nei locali di somministrazione collocati all'interno dei servizi e delle scuole si rinvia al DUVRI redatto e parte integrante del presente capitolato, con la precisazione che i Responsabili dei plessi scolastici, conformemente a quanto richiesto dal comma 3- ter dell'art. 26 Dlgs 81/08, provvedono all'integrazione del DUVRI riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali

9.10– Applicazione dei contratti di lavoro

L'impresa deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e alla località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
- ii. A mero titolo orientativo, si allega al presente documento l'elenco del personale attualmente impiegato (**all. E**).
- iii. Ai sensi dell'articolo 100 del D. Lgs. 50/2016, rilevate le esigenze sociali presenti sul territorio relativamente alla presenza di situazioni di svantaggio lavorativo, ed al fine di perseguirne un miglioramento, viene stabilito, quale specifica condizione di esecuzione del contratto, che, in caso di necessità di nuovo personale da adibire al servizio, l'assunzione venga effettuata nell'ambito di un programma di lavoro protetto predisposto in concerto con l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di San Salvo

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

10.1 - Tabelle Merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie per la preparazione dei pasti;

L'impresa dovrà inviare su richiesta degli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

10.2 - Garanzie di qualità

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e tenere a disposizione del Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime a quanto previsto dal capitolato e alla qualità dichiarata; il Comune si riserva di richiedere, per determinate materie prime, la disponibilità di dichiarazioni di conformità relative ad ogni consegna.

10.3 – Prodotti OGM

E' fatto divieto alla Ditta Concessionaria l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati.

ART. 11- IGIENE DELLA PRODUZIONE

11.1 - Norme igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al d.L. 155/97, ai Regolamenti CE 852/04, 854/04 e 882/04 nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

11.2 - Limiti di contaminazione microbica

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati delle norme in vigore.

11.3- Organizzazione della produzione

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

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

11.4 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

11.5 - Conservazione delle derrate

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

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra ma sulle apposite scaffalature o pallets di plastica alti almeno 20 cm. e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

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

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

ART. 12 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

12.1 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario

- (cartone, legno, plastica, ecc).
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
 - Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione nè effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
 - Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
 - Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
 - Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
 - I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
 - La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
 - La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestree passati e sughi.
 - Le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
 - I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
 - La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;

12.2 - Cottura

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- a) tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
- b) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- c) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
- d) i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso (doppio turno di cottura per la scuola primaria, con riferimento a pasta, riso e piatti analoghi), appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura.
- e) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- f) dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal centro di cottura fino ai refettori scolastici;
- g) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- h) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- i) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- j) Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- k) È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- l) È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- m) Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- n) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox, ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- o) Sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza e gusto del cibo, e preservarne le proprietà nutritive.

12.3 – Preparazione dei piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

12.4 – Condimenti

- ✓ I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.
- ✓ Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
- ✓ Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- ✓ Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

- ✓ Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, qualora richiesto presso i refettori scolastici esclusivamente per i commensali adulti, l'aceto di vino o in alternativa, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.

ART. 13 - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

13.1- Modalità di consegna dei pasti presso le scuole .

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'impresa dovrà utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 108/92, e tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione della Committente.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare i contenitori termici in polipropilene (non espanso), lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N che garantiscano le temperature previste dalla legge, separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e formaggio grattugiato.

Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali l'impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

L'impresa dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, presso la cucina. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'impresa, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici monoporzione atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare.

ART. 14 – MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 , d. lgs. 155/97 e al Reg. Ce 852/04.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del D.P.R. 327/80, e dall'art. 31 dello stesso decreto.

ART. 15 - PULIZIA E IGIENE

L'impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti nel rispetto dei CAM Decreto 10 marzo 2020 .

ART. 16 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

- a) L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile al comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- b) L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
 - a. Il piano di analisi deve essere presentato al comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
- c) A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelievo del campione deve essere consegnato via e-mail al comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- d) In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:
 1. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 2. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 3. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno
 - i. 150 gr.);
 4. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
 5. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
- e) Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.
- f) Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
- g) Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso il centro cottura ovvero presso i refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

16.1 - Diritto di controllo della committente

È facoltà del Comune di San Salvo effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità previste dai CAM e quelle ulteriori ritenute opportune nel caso specifico, controlli sullo svolgimento del servizio, sulle condizioni igienico-sanitarie dei locali in cui esso viene espletato e/o degli automezzi adibiti al trasporto dei contenitori (per questi ultimi sarà anche valutata la pulizia esterna), sul personale addetto e sulla qualità delle derrate utilizzate, allo scopo di appurare il rispetto delle leggi che regolano la materia e del capitolato e in particolare sulla qualità merceologica degli alimenti, del rispetto

degli standard quantitativi degli alimenti, della buona organizzazione e conduzione del servizio e controllo del gradimento dei pasti.

L'impresa deve garantire l'accesso agli incaricati dell'amministrazione comunale in qualsiasi ora lavorativa al centro di cottura per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

16.2 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale e SIAN della ASL, gli addetti dell'ufficio pubblica istruzione, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dall'amministrazione comunale quale la commissione mensa. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati della presente concessione, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

E' diritto della Commissione mensa, che verrà istituita nei modi e nelle forme che l'amministrazione comunale riterrà opportuno in collaborazione con gli organismi scolastici di procedere al controllo del servizio presso il centro di cottura al fine di rilevare:

- **valutazione** e monitoraggio del livello di gradimento del menù;
- **verifiche** sulla qualità del cibo anche tramite assaggio;
- **valutazione** e monitoraggio della qualità, igienicità e modalità del servizio riguardo gli ambienti ed il personale addetto;
- **rispetto** del menù
- **rispetto** del capitolato d'oneri

E' fatto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria;

16.3 - Abbigliamento dei tecnici membri degli organismi di controllo

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione pasti e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'impresa.

16.4 - Tipologia dei controlli

- i. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 16.2 del presente capitolato.
- ii. L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.
- iii. Il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo.
- iv. Le ispezioni riguardano:
 - lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfezione, di disinfestazione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;

- le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- v. I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.
- vi. Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta aggiudicataria dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
- vii. Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di contratto in ordine alla direzione dell'esecuzione, nonché le ulteriori verifiche previste dai CAM.

16.5 - Autocontrollo da parte dell'impresa (sistema HACCP)

L'impresa deve effettuare presso il proprio centro cottura e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal d. lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari ed al Regolamento CE 852/04. Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

16.6 - Contestazioni

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'impresa le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

16.7 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'impresa a prescrizioni contrattuali, saranno applicate dall'amministrazione comunale, in via sostitutiva, penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

16.8 – Penalità

Si prevedono le seguenti penali:

- (a) € 500,00 per ogni caso di non conformità relativo al programma alimentare stabilito ai sensi dell'art. 15 del presente capitolato.
- (b) € 1.000,00 per mancato rispetto dell'orario previsto fra termine di preparazione e consegna dei pasti sottoposti a celere deterioramento .

- (c) € 1.000,00 per mancato rispetto dell'orario previsto fra termine di confezionamento e consegna dei pasti.
- (d) € 1.000,00 per ritardo nella consegna dei pasti ai terminali di consumo superiore a 30 (trenta) minuti rispetto all'orario previsto dal capitolato all'art. 20.
- (e) € 2.000,00 per variazione del programma alimentare non giustificata o non comunicata ai sensi dell'art 16 del presente capitolato.
- (f) € 2.000,00 per il mancato rispetto del numero di pasti ordinati o parte di essi oppure di diete in bianco o speciali autorizzate.
- (g) € 2.000,00 per il mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti
- (h) € 5.000,00 per la mancata fornitura di diete speciali autorizzate o per gravi errori (es. nelle diete per celiaci o per gravi intolleranze a rischio di grosse conseguenze sanitarie).
- (i) € 5.000,00 per derrate alimentari non conformi al capitolato.
- (j) € 2.000,00 per temperature dei pasti fuori dai limiti di legge.
- (k) € 2.000,00 per il rinvenimento di corpi estranei negli alimenti.
- (l) € 5.000,00 per il mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze.
- (m) € 5.000,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e/o sull'igiene personale previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato.
- (n) € 10.000,00 per mancato rispetto del piano HACCP, dei controlli ivi previsti, e del piano di detersione e sanificazione.
- (o) € 15.000,00 per contaminazione (fisica, chimica o batteriologica)
- (p) € 20.000,00 per tossinfezione alimentare.
- (q) penale pari al doppio del valore della fornitura della giornata e avvio procedure di risoluzione del contratto per interruzione del servizio nei casi di:
- I. mancata o intempestiva comunicazione
 - II. interruzione comunicata ma non giustificata da cause di forza maggiore;
 - III. interruzione comunicata e giustificata, ma carente di avvio di procedure d'emergenza;
- (r) penale da un minimo di 500,00 euro ad un massimo di 10.000,00 euro per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate e in violazione agli obblighi contrattuali contenuti nel presente CSA, in particolare in caso di violazione degli obblighi derivanti dall'offerta tecnica presentata.

L'importo della penale sarà commisurato alla gravità, negligenza e al procurato disagio.

5. Gli importi delle penalità saranno sottoposti, nel corso dell'appalto, ad adeguamento ISTAT annuale.

6. Il pagamento della penale non esonera l'impresa dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato al Comune danneggiato e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

7. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promosso a cura del Comune di San Salvo una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti; ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente.

ART. 17 -FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. La ditta aggiudicataria percepisce per il servizio, come descritto nel presente capitolato, il prezzo offerto in fase di gara sulla base degli effettivi pasti somministrati;
2. Al fine dell'emissione dei mandati di pagamento l'Appaltatore dovrà presentare mensilmente agli uffici competenti del Comune di San Salvo le fatture riepilogative del servizio contenente anche il dettaglio del numero dei pasti effettivamente somministrati agli alunni delle scuole e dei servizi aggiuntivi, suddiviso per ogni plesso di somministrazione, a ciascuno per le aree di propria competenza.
3. La fatturazione deve pervenire esclusivamente in forma elettronica, contenente l'annotazione "scissione dei pagamenti, ai sensi dell'art. 17 ter del DPR 633/1972" ed inoltrata tramite il canale di comunicazione PEC.
4. Il pagamento del corrispettivo per le prestazioni erogate avverrà, detratte d'ufficio le eventuali penali, tramite il conto corrente dedicato ai sensi dall'art. 3 della L. 136/2010, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, e previa verifica della regolarità contributiva, entro 60 giorni dalla data del protocollo di arrivo della fattura.

ART. 18 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' fatto divieto di cedere il contratto o di subappaltare in parte la gestione dei servizi a terzi. La violazione di tale divieto comporta la revoca dell'affidamento.

ART. 19 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

1 Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

- i. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
- ii. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
- iii. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra il comune e l'appaltatore, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
- iv. In tutti gli atti predisposti dal comune i valori in cifra assoluta si intendono in € (euro) e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
- v. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

ART. 20 - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

- i. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso

conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.

- ii. La successiva sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

ART.21 – COSTITUZIONE IN MORA

Il mancato rispetto dei termini contenuti nel presente contratto costituiscono in mora la ditta aggiudicataria senza obbligo per il Comune di intimazione o richiesta fatta per iscritto (art. 1219 c.c.).

ART. 22 – SPESE ED ONERI FISCALI

Tutte le spese, compresi oneri fiscali, inerenti e conseguenti la stipula del contratto nessuna eccettuata o esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula della convenzione o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione l'ente lo dichiarerà decaduto e aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

ART. 23 - ASSICURAZIONI — RESPONSABILITÀ

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta aggiudicataria e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

La ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);

b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta aggiudicataria;

c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta aggiudicataria e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a centro cottura compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta aggiudicataria abbia in consegna e/o gestione;

d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di SAN SALVO e gli altri soggetti che possono avere accesso al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dai precedenti articoli;

e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di SAN SALVO o a terzi da incendio di cose della ditta aggiudicataria o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta aggiudicataria.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

E' in facoltà dell'amministrazione comunale richiedere, al termine di ogni triennio di appalto, l'eventuale aggiornamento dei massimali sopra indicati in misura non superiore al 15% rispetto al precedente massimale assicurativo.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 24 - RESPONSABILITÀ VERSO PRESTATORI DI LAVORO E TERZI

L'aggiudicatario sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'amministrazione comunale e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di SAN SALVO da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

ART. 25- OSSERVANZA DELLE NORME DI C.C.N.L., PREVIDENZIALI E ASSISTENZIALI

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta, per il livello e nella località di SAN SALVO, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche e integrazioni.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

La ditta dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dall'articolo 5 Legge 25 gennaio 1994, n. 89.

In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, accertata dall'ente appaltante o segnalata dal competente Ispettorato del lavoro e/o dagli istituti competenti, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare una adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del 20%, previa diffida alla ditta aggiudicataria a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dalla ditta stessa alcuna

pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.

La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'ente previdenziale o assistenziale creditore avrà comunicato l'ottemperanza della ditta alle disposizioni di legge.

Tenuto conto della gravità delle inadempienze il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta si impegna infine ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'impresa attuale aggiudicataria del servizio di ristorazione comunale.

ART. 26- NORME ANTINFORTUNISTICHE

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro. L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi D.Lgs. n. 81/2008

ART. 27- MODALITÀ OPERATIVE E TIPOLOGIA ORGANIZZATIVA

Nelle cucine, nelle dispense affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune.

La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta aggiudicataria.

Il Comune resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'appalto di cui al presente capitolato.

La lista mensile dei menu dovrà essere affissa ben in vista sia nei refettori sia negli spazi che le scuole destinano alle informazioni per l'utenza in modo tale che i genitori interessati possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

ART. 28 - SPESE CONTRATTUALI

Le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 29- RISERVATEZZA DEI DATI

A norma della Legge n. 675/96 s.m.i. i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 13 della Legge n. 675/96 s.m.i. a cui si rinvia espressamente.

ART. 30 - DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI DELLA COMUNITÀ EUROPEA

La ditta aggiudicataria si impegna a conservare e trasmettere le fatture relative alle forniture di latticini, fornendo le indicazioni necessarie alla richiesta di contributi della comunità europea da effettuarsi a cura dell'Amministrazione comunale.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra detto, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura mensile.

ART. 31 - VALIDITA' DELLA GRADUATORIA

In caso di decadenza dall'aggiudicazione o risoluzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria approvata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica, indicati nel bando di gara, il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria, sarà tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione di prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

La graduatoria sarà considerata valida sino alla scadenza naturale del servizio oggetto dell'appalto.

ART. 32 - CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie che potessero sorgere nell'esecuzione del servizio, non definibili in via breve tra le parti contraenti, il Foro competente è quello di Vasto.

ART. 33 - NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato valgono le norme statali e regionali vigenti in materia, nonché quelle in vigore per la Pubblica Amministrazione nelle materie analoghe.

ART. 34 – STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale di San Salvo cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Servizio Politiche Sociali - Responsabile del Servizio Dott.ssa Gorizia Natascia Dell'Osa

ART. 34 - ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato d'oneri divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati :

- A) Menù invernale;
- B) Menù estivo
- C) Tabella Grammatore
- D) Planimetria con elenco arredi
- E) Elenco Personale
- F) DUVRI
- G) Menù CSE