



COMUNE DI SIANO
PROVINCIA DI SALERNO

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA A TEMPO PROLUNGATO PRESENTI SUL
TERRITORIO COMUNALE**

A.S. 2023/2024 e 2024/2025

CIG A0178835R3
CPV: 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica"

Articolo 1

Oggetto e durata dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nelle diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparazione e riordino dei locali della mensa scolastica, manutenzione degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del Comune di Siano.

Il servizio è destinato agli alunni che per le Scuole dell'Infanzia (Via Botta e Via Zambrano) e agli alunni che effettuano il tempo prolungato presso la Scuola Primaria di P.zza Aldo Moro, nonché alle insegnanti presenti durante il periodo di refezione ed al personale ATA incaricato dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti, ai sensi delle disposizioni legislative vigenti in materia.

La media presunta dei pasti da produrre annualmente è pari a 80.000, variabili in funzione delle classi che annualmente si aggiungono al tempo prolungato. Il numero dei pasti da preparare giornalmente sarà uguale al numero giornaliero degli utenti che accedono al servizio.

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

Rimane altresì a carico della Ditta aggiudicataria la gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs. n° 193/07 e dal Regolamento CE 852/04 e s.m.i. (H.A.C.C.P.), nei termini di cui al successivo art. 26.

La durata dell'appalto è prevista in 2 anni scolastici, con avvio presumibile per l'A.S. 2023/2024 con decorrenza indicativa – per ciascuno degli anni scolastici compresi – dalla prima decade del mese di ottobre e termine entro la prima decade del successivo mese di giugno. Le date precise di avvio e di conclusione del servizio saranno tempestivamente comunicate alla Ditta Affidataria, non appena stabilite dall'Amministrazione Comunale.

Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara. In quest'ultimo caso, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016, la continuità del servizio fino al completamento delle procedure ad evidenza pubblica di nuovo affidamento sarà garantita ad invariate condizioni economiche ed operative del Capitolato Speciale d'Appalto e del contratto.

Ogni contenuto del presente capitolato e dei relativi allegati che non sia espressamente riferito e/o titolato al servizio di refezione scolastica deve intendersi quale disciplina di servizio e contrattuale comune, valida ed applicabile per il servizio oggetto dell'appalto.

Categoria del servizio: CPV 55523100-3 (servizi di mensa scolastica).

Articolo 2

Specifiche tecniche e importo presunto del servizio

Il servizio è articolato su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività religiose e civili cadenti in tali cinque giorni.

Le scuole in cui verrà svolto il servizio sono le seguenti:

- a) SCUOLA DELL'INFANZIA – Via Botta con centro di cottura sul posto (proprietà comunale) e terminale di consumo nella stessa sede;
- b) SCUOLA DELL'INFANZIA – Via Zambrano con centro di cottura sul posto (proprietà comunale) e terminale di consumo nella stessa sede;
- c) SCUOLA PRIMARIA – P.zza Aldo Moro, terminale di consumo con servizio veicolato di trasporto con contenitori, distribuzione in loco con carrello porta vivande. Il numero di pasti sarà variabile negli anni scolastici di riferimento in funzione delle nuove classi di tempo prolungato che si costituiranno.

Il numero degli alunni è indicativo ed il numero dei pasti complessivo è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e alle grammature adottate per ogni anno scolastico validato dal competente Servizio dell'A.S.L. territorialmente competente.

Il gestore del servizio si impegna a rispettare in ogni momento le predette tabelle dietetiche, nonché ad accettare le eventuali modifiche ed integrazioni disposte dal competente servizio dell'A.S.L.

La Ditta è tenuta ad affiggere ogni settimana e nell'atrio di ciascun plesso a scuola, il menù previsto.

Ogni pietanza dovrà garantire la composizione chimico-bromatologica dei singoli pasti nelle misure previste dalle tabelle dietetiche.

Ciascun pasto dovrà comprendere: primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua minerale non gasata.

L'Appaltatore dovrà garantire quotidianamente lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) fornitura delle derrate e preparazione dei pasti;
- b) trasporto presso i terminali di consumo;
- c) somministrazione dei pasti;
- d) allestimento dei refettori e fornitura dei materiali necessari per la distribuzione dei pasti;
- e) pulizia, sanificazione e riordino dei refettori e dei locali annessi (spogliatoi, dispense, bagni, ecc.), delle attrezzature e di tutti i materiali d'uso;
- f) espletamento delle procedure di autocontrollo;
- g) impiego di strumenti per il controllo della qualità;

- h) trasporto del pasto confezionato ai terminali di consumo mediante furgone/i coibentati ecologici nel rispetto di quanto segue:
- la consegna, deve essere effettuata entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte;
 - i pasti preparati secondo ordinativo non devono giungere alla singola scuola prima di 20 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
 - gli automezzi utilizzati per il trasporto devono possedere le necessarie autorizzazioni sanitarie, essere adeguatamente predisposti e adibiti al trasporto di alimenti (la temperatura dei pasti all'arrivo potrà essere oggetto di controllo da parte dall'Amministrazione o l'ASL);
 - i pasti, in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni); detti contenitori dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi adatti a mantenere il calore (65° C. per il pasto caldo) o a garantire la refrigerazione (non più di 10° C. per i pasti freddi) fino alla somministrazione;
 - il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda per misurare la temperatura dei cibi "al cuore";
 - a ridosso dell'orario previsto per la distribuzione, agli addetti procedono all'estrazione dei gastronomi dai contenitori isotermitici ed alla loro allocazione nei vani degli appositi carrelli (termici in caso di pietanze da consumare a caldo);
 - in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta deve provvedere ad integrare il numero dei pasti;
- i) predisposizione dei carrelli per la distribuzione dei pasti nelle sale mensa:
- consegna delle pluri porzioni in relazione al numero dei pasti ordinati, in appositi contenitori da inserire nei carrelli termici posti nelle sale mensa; eventuale trattamento di alcune preparazioni (es. condimento verdure,.....); i secondi (carne, pesce,....) devono poter essere serviti, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
 - somministrazione/scodellamento della singola porzione: con effettuazione di servizio ai tavoli; la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile); la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti (fa eccezione il primo piatto in brodo); la pasta al sugo deve essere condita solo al momento di servirla; le verdure vanno condite al momento del consumo. Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;
- l) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:
- Deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; tale materiale costituito da piatti, bicchieri, posate in materiale infrangibile, lavabile e riutilizzabile, e da tovagliette, tovaglioli e rotoli carta, biodegradabile e compostabile, dovrà essere fornito in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra,...);
- m) pulizia e riordino refettori:
- prima e dopo il pranzo: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli;

- dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto;
 - fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette: tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;
- n) in caso di escursioni, la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

In ogni caso, fra le ore 9,30 e le ore 10,00 il responsabile tecnico del servizio incaricato dalla ditta, dovrà - con le modalità impartite direttamente dal Comune - verificare il numero complessivo degli utenti del servizio; a tale numero, saranno aggiunti gli insegnanti ed il personale ATA, per i quali la spesa sarà sostenuta dal Comune.

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

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € **307.692,31** compresi gli oneri per la sicurezza da interferenze, esclusa I.V.A. ad aliquote vigenti.

I costi inerenti la sicurezza dovuti ad attività di interferenze sono pari a € 400, come specificato nel D.U.V.R.I. ex art. 26 D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.

L'importo risulta determinato quale prodotto dei "prezzi pasto" unitari definiti per il servizio di refezione scolastica moltiplicati per i n. 40.506 pasti presunti per l'intero periodo considerato.

Il "prezzo pasto" unitario per il servizio di REFEZIONE SCOLASTICA soggetto al ribasso di gara è pari ad € **3,84** oltre ad IVA come per legge, a cui si aggiungerà € 0,005 come oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso di gara.

Il prezzo unitario del pasto di cui al comma precedente è da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente da Capitolato Speciale d'Appalto, nonché derivante dai contenuti dell'offerta tecnico-qualitativa. Il prezzo determinato in sede di gara rimarrà invariato per l'intero periodo contrattuale.

La gara sarà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs.vo 36/2023 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, del D.Lgs.vo 36/2023. Per i dettagli e i requisiti si rimanda al Disciplinare di gara.

Articolo 3

Interruzione o sospensione del servizio

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

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 del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non

possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Articolo 4 **Attrezzature**

Il Comune dà in consegna, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio, gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili vari (utensili da cucina, stoviglie, pentolame, carrelli, contenitori per il trasporto, ecc...) e gli arredi esistenti. Gli stessi devono essere riconsegnati al termine dell'appalto nello stato e nello stesso numero in cui sono stati ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

Dovranno essere utilizzate, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo, ecc). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Gli apparecchi e le attrezzature in uso per i servizi di cui al presente appalto devono comunque, sotto la piena responsabilità dell'impresa aggiudicataria, essere a norma ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'impresa aggiudicataria, qualora lo ritenga funzionale al migliore svolgimento del servizio, può dotarsi, a sua cura e spese e dandone previa informazione al Comune, di ulteriori attrezzature utensili vari e arredi rispetto a quelle fornite dal Comune stesso. Al termine dell'appalto tali attrezzature, utensili vari e arredi restano in dotazione dell'impresa esecutrice dell'appalto.

L'impresa aggiudicatrice dovrà utilizzare le attrezzature ed gli apparecchi presenti ed in dotazione presso i centri di cottura comunali, le sale refettorio, i locali di pertinenza e, qualora ritenuti non congrui ed insufficienti per la gestione ed il miglioramento del servizio, dovrà procedere alla loro fornitura e/o sostituzione, prevedendo, per quanto concerne nello specifico gli elettrodomestici, la loro rispondenza ai requisiti energetici fissati con Decreto 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente (CAM) e ss.mm.ii. nonché secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi.

Eventuali attrezzature offerte dall'impresa aggiudicataria nel corso dell'appalto per l'eventuale sostituzione di quelle già in dotazione conferiscono, al termine dell'appalto, nella proprietà del Comune.

L'impresa aggiudicataria del servizio si obbliga sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, pena la risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

I pavimenti della cucina e dei servizi annessi dovranno essere lavati ogni giorno, con l'impiego di detersivi e disinfettanti.

Le cucine, il forno, i frigoriferi dovranno essere mantenuti costantemente puliti.

Analogha prescrizione vale per le stoviglie e per le posate, che dovranno inoltre essere tenute costantemente al riparo dalla polvere.

La Ditta deve provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà del Comune, da essa utilizzati per garantire le prestazioni contrattuali.

I centri cottura dovranno essere sottoposti a verifiche periodiche per quanto riguarda la presenza di agenti infestanti (presenza di insetti, blatte o roditori). In caso di esito positivo e di concerto con il Comune, l'ambiente deve essere trattato con appositi prodotti di disinfestazione, con spese a carico della Ditta Affidataria, che dovrà rivolgersi a personale specializzato.

La Ditta dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati.

Tutto il servizio di cui al presente capitolato dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla preparazione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

Articolo 5

Centro di cottura esterno

L'impresa aggiudicataria, per la preparazione dei pasti da destinare alla Scuola Primaria sita in P.zza Aldo Moro dovrà utilizzare un proprio centro di cottura strutturato per il confezionamento pasti per la ristorazione collettiva con aree ad hoc destinate, secondo il Regolamento CEE n. 852/2204.

Detto Centro deve essere in possesso delle dovute autorizzazioni sanitarie e ubicato ad una distanza che richieda tempi di percorrenza max di 45 minuti per raggiungere la scuola di P.zza Aldo Moro (da calcolare utilizzando il sito Via Michelin opzione percorso più rapido), in modo tale da far trascorrere il minor tempo possibile tra la preparazione ed il consumo dei pasti.

Il possesso del centro di cottura dovrà essere dimostrato prima della stipula del contratto.

Articolo 6

Materiale di consumo

L'impresa aggiudicataria deve fornire, a sua cura e spese, compresa la fornitura iniziale, materiale di consumo monouso, attrezzature e prodotti per le pulizie e la sanificazione dei centri di cottura e refettori quali: prodotti per lavastoviglie e lavatrice (detergenti, disincrostanti,...), prodotti per lavaggio stoviglie a mano, detergenti, sgrassanti e sanificanti per superfici, sacchetti immondizia, carta forno, sacchetti, rotoloni, alluminio, spugne, stracci, guanti, ecc...).

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 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).

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 7

Assicurazioni

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad adottare nell'esecuzione dei servizi appaltati tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli operatori, dell'utenza e di chiunque altro abbia ad interagire con l'esecuzione dei servizi stessi.

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità diretta, indiretta, civile, amministrativa e penale, per azioni da essa compiute e riconducibili, ai sensi di legge, all'espletamento della prestazione richiesta dal presente appalto, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria pertanto è tenuta a produrre, prima della sottoscrizione del contratto, a favore del Comune a copertura del servizio prestato idonee polizze assicurative RCT/RCO con primaria compagnia assicuratrice, per un massimale (annuale per sinistro) minimo di €

2.500.000,00 per la RCT e di € 1.500.000,00 per la RCO, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio, nonché per i danni derivanti all'Amministrazione Comunale in conseguenza di quanto sopra.

Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dagli utenti del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti.

Le polizze devono prevedere anche la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio per un massimale minimo di € 1.500.000,00.

Devono contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice di ogni rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio oggetto del presente appalto.

L'esistenza di tali polizze non esonera l'Impresa aggiudicataria dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti e l'Impresa sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che a giudizio del Comune risultassero causati dall'Impresa stessa nell'esecuzione del presente appalto.

L'Impresa è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente che la stazione appaltante ed i dipendenti della stessa siano considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Articolo 8

Licenze e autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

Articolo 9

Soggetti ammessi in forma singola e associata e condizioni di partecipazione

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 65 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67, 68 e 97 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) c) e d) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) c) e d) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 65, comma 2 lett. g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo Comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo Comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole;

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto;

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

Articolo 10

Requisiti generali dei partecipanti

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 10 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso

di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. In l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

In caso di servizi/forniture di cui ai settori sensibili di cui all'art 1, comma 53 della l. 190/2012, gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità, qualora previsto, costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

Articolo 11

Requisiti speciali e mezzi di prova

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi degli articoli 10 del Codice, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti.

Ai sensi dell'allegato II.12 del Codice d lgs. n. 36/2023, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

Requisiti di idoneità

- Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.
- Iscrizione all'albo delle Società Cooperative, per le sole cooperative
- Iscrizione nello schedario generale di cooperazione, per i soli consorzi di cooperative.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- Fatturato minimo relativo all'ultimo triennio per servizi di refezione collettiva non inferiore **al doppio** dell'importo del presente appalto IVA esclusa;
- Fatturato medio annuo degli ultimi tre esercizi finanziari per **servizi identici (refezione scolastica)** pari all'importo dell'appalto IVA esclusa;

Tale requisito è richiesto data la rilevanza e la delicatezza del servizio e deve essere posseduto, in caso di RTI o aggregazioni di imprese di rete dal raggruppamento nel suo complesso.

La comprova del requisito è fornita, dagli allegati, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- Esecuzione negli ultimi tre anni antecedenti la scadenza del bando di almeno un servizio di mensa scolastica, gestito in modo continuativo.
- Possesso delle certificazioni del sistema di qualità della serie:
 - UNI EN ISO 9001:2015
 - UNI EN ISO 14001:2015
 - UNI EN ISO 22000:2005

in corso di validità rilasciata da organismi accreditati per l'attività oggetto dell'appalto per il settore EA30.

In caso di R.T.I. orizzontale debbono essere specificate nell'offerta le parti del servizio che saranno eseguite da singoli operatori economici riuniti o consorziati e comunque la capogruppo deve possedere una quota di partecipazione non inferiore al 40% mentre alle mandanti è richiesta la misura minima del 10%. In caso di R.T.I. sovrabbondanti si chiede che le imprese partecipanti forniscano al momento della presentazione dell'offerta idonee giustificazioni, che saranno opportunamente valutate dalla commissione di gara.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità: originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

A conferma ed integrazione di quanto sopra, i soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Nel caso di ATI i requisiti soggettivi devono essere posseduti da tutti i componenti fanti parte del raggruppamento temporaneo.

Nel caso di ATI il possesso della certificazione di qualità deve essere posseduta da tutte le ditte partecipanti al raggruppamento o all'associazione temporanea di impresa.

Il requisito relativo al fatturato deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

I soggetti del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato e il rating di legalità devono essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a) per i consorzi, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b) per i consorzi, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

Articolo 11 Avalimento

AI sensi dell'art. 67 del Codice l'operatore economico, singolo o associato, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale [ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi, il possesso del rating di legalità].

Ai sensi dell'art. 78, del Codice, il contratto di avalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 78 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 78, ferma restando l'applicazione dell'art. 10 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 67 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 10, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avalimento.

Articolo 12

Subappalto

Il subappalto è vietato, salvo che per i servizi informatici, di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, del Codice.

Articolo 13

Fornitura dei pasti in presenza di emergenze

Per fronteggiare le situazioni di emergenza e cause di forza maggiore che possano impedire il normale svolgimento del servizio la società dovrà attuare il piano organizzativo, valutato nell'offerta tecnica, che consenta quanto più possibile di rispettare le disposizioni del capitolato e garantire comunque un servizio sostitutivo.

Articolo 14

Personale addetto alla produzione e al confezionamento dei pasti

Organico

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nonché la pulizia di tutti gli ambienti utilizzati per la sporzionatura e refettorio, con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro.

In vista degli incrementi annui di frequenza previsti, l'Appaltatore è tenuto a verificare la dotazione organica in funzione di almeno 1 addetto all'assistenza ogni 25 presenze nei locali di consumazione pasti; sono esclusi da questa proporzione gli addetti alla preparazione dei pasti ed il Coordinatore del servizio.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, in cui siano riportati: nome e cognome, generalità, ruolo e qualifiche professionali. All'elenco dovranno essere allegati, per ogni dipendente impiegato, copie degli attestati della formazione obbligatoria per legge e dei contratti di lavoro.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

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.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

Direzione tecnica del servizio

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore. Il coordinatore del servizio sarà la persona deputata dall'aggiudicatario a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, la ASL, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico. Il coordinatore, in collaborazione con le strutture preposte dell'Appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo

igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al coordinatore designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del coordinatore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Vestiario

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s. mm.ii., fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, almeno quattro divise complete di lavoro (camicie, pettorina, copricapo).

L'Aggiudicatario fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso.

L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia, per ogni anno di durata dell'appalto. Tali divise dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i. Le nuove divise per la produzione, per la distribuzione e per la pulizia devono essere fornite in tempo utile all'avvio del servizio affidato e ridistribuite all'inizio di ogni anno scolastico. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'Aggiudicatario

L'Aggiudicatario, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. deve garantire le perfette condizioni del vestiario da lavoro.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'Aggiudicatario, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. E' vietato indossare la divisa destinata allo svolgimento delle pulizie sopra a quella destinata alle fasi di produzione e distribuzione dei cibi.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- Foto personale
- Nome e cognome
- Qualifica
- Nome dell'Impresa.

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare

L'Impresa deve altresì fornire alla commissione mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che effettuerà presso il Centro di refezione, nonché al personale di vigilanza e ispezione, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza

Igiene personale

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, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

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.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani.

Addestramento, formazione e informazione

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008, l'Aggiudicatario dovrà predisporre un piano di formazione e aggiornamento del personale strutturato sui seguenti aspetti e tenendo in considerazione quanto disposto dalla deliberazione di Giunta Regionale n. 282/02:

- 1) materie di formazione e aggiornamento
- 2) ore di formazione (indicando il monte ore individuale per ciascuna qualifica)
- 3) numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare
- 4) tempistica di realizzazione dei corsi
- 5) Associazione di categoria, società o enti o studi professionali specializzati in materia, ordini professionali ad indirizzo scientifico e sanitario incaricati dello svolgimento dei corsi
- 6) Titolo di studio e specializzazione dei docenti incaricati.

Idoneità sanitaria

L'Aggiudicatario deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla 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.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, alla Deliberazione di G.R. 230/2005 nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

L'Aggiudicataria è tenuta all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008, successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazioni delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

Articolo 15

Contratti di Lavoro e Clausola sociale

L'Appaltatore 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 nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

La ditta aggiudicataria si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali, nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da

parte dell'impresa cessante attraverso il libro unico del lavoro, ovvero altra idonea documentazione.

Articolo 16

Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

Fornitura in ordine ai prodotti alimentari

Fermi gli attuali livelli qualitativi offerti, le derrate alimentari e le bevande devono essere di prima qualità e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari devono essere conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste.

Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto fino a prima del loro utilizzo.

I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca FAO ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Si evidenzia inoltre che l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti, che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;

Assenza di OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Etichettatura delle derrate

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

Conformità degli alimenti

L'Affidatario si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;

L'Impresa si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Tracciabilità - Rintracciabilità

L'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 n.°1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

Articolo 17

Menù

Il menu giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e alle grammature vidimate per ogni anno scolastico dal competente Servizio dell'A.S.L. territorialmente competente.

Il gestore del servizio si impegna a rispettare in ogni momento le predette tabelle dietetiche, nonché ad accettare le eventuali modifiche ed integrazioni disposte dal competente servizio dell'A.S.L.

Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 31 ottobre e dal 1° aprile fino alla fine dell'anno scolastico. Il menù invernale sarà erogato dal 1° Novembre al 31 marzo. Nel caso di sospensione del servizio (chiusure infrasettimanali, festività, scioperi, ponti) i menù corrispondenti vengono saltati, come se non si fosse verificata alcuna interruzione nell'erogazione del servizio.

In relazione a particolari progetti didattici avviati nella scuola, l'appaltatore sarà tenuto a collaborare senza ulteriori oneri, utilizzando prodotti di filiera corta.

Variazione dei menù

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio competente del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto);

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Variazioni e diete speciali

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi. Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori.

Le richieste di diete speciali per motivi sanitari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire, tramite protocollo, esclusivamente al Coordinatore dell' Area Affari Generali del Comune, che provvederà ad inviarlo all'Appaltatore. La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

In base alle richieste e documentazioni pervenute, l'Impresa appaltatrice deve far elaborare da personale specializzato (dietista, dietologo, nutrizionista) la dieta speciale ed il menù alternativo. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo .

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Articolo 18

Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Articolo 19

Monitoraggio, prevenzione e lotta infestanti

Le attività di monitoraggio e prevenzione e gli eventuali interventi per l'eliminazione di presenze di animali infestanti (insetti, roditori, ecc..) sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, in base ad uno specifico piano che preveda sia gli interventi di monitoraggio che le azioni per l'eliminazione degli animali infestanti, suddivisi a seconda delle loro tipologie.

Detti interventi devono essere effettuati esclusivamente avvalendosi di Imprese specializzate, in possesso dei titoli abilitativi previsti dalla vigente normativa per l'esercizio delle attività di Disinfestazione e Derattizzazione, in modo da garantire il risultato e la sicurezza delle persone.

Sia gli interventi di monitoraggio sia le azioni di eliminazione devono essere debitamente registrati e conservati a disposizione dei controlli dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 20

Penali

I rilievi inerenti alla non conformità del servizio sono comunicati tempestivamente all' I. S. per via telefono, via fax o via Pec e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di mancato riscontro da parte dell' I.S., ovvero nei casi in cui il Comune rilevi successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all' I. S. per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le relative contestazioni.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l' I. S. non fornisce alcuna motivata giustificazione, il Comune applicherà le seguenti penali, le stesse saranno irrogate con

apposito provvedimento e comporteranno la decurtazione del corrispettivo mensile pari al valore della penale:

- € 2.000,00 per ciascuna delle seguenti violazioni e/o mancanze:
 - Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche.
 - Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
 - Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
 - Mancata consegna di materiale a perdere.
 - Mancato rispetto delle grammature.
 - Mancato rispetto del menu previsto.
 - Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici nei pasti.
 - Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.
 - Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o dei mezzi di trasporto.
 - Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di preparazione dei pasti.
 - Mancato rispetto degli orari di consegna previsti.
- € 3.000,00 per ciascuna delle seguenti violazioni e/o mancanze:
 - Mancato utilizzo anche di un solo prodotto offerto e descritto negli allegati al presente capitolato.
 - Rinvenimento prodotti alimentari scaduti
 - Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica, previsti dalla legge.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino, per 5 volte nello stesso anno scolastico, le ripetute applicazioni delle suddette penali, si procederà, oltre tale limite, alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Articolo 21

Causa di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali si applicherà quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile.

Costituiscono, inoltre cause di risoluzione contrattuale, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, in aggiunta al caso previsto all'art. 17 del presente Capitolato, i seguenti fatti o situazioni:

- i. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- ii. Impiego di personale non dipendente dall'Appaltatore;
- iii. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- iv. Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- v. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo alimentare (secondo il metodo HACCP);
- vi. Casi di grave tossinfezione alimentare;
- vii. Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- viii. Interruzione non motivata del servizio;
- ix. Sub appalto totale o parziale del servizio, in difformità a quanto previsto dall'art. 23 del presente capitolato;
- x. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

xi. Gravi difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tal caso il Comune incamererà la cauzione e si rivarrà sull'Appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa e procederà all'assegnazione dell'appalto ad idonea impresa.

A tal fine, l'Ente si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Articolo 22

Cessione dei crediti

Le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52 sono estese ai crediti verso l'Amministrazione derivante dal contratto di appalto. La cessione di crediti può essere effettuata a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

Ai fini della sua opponibilità all'Amministrazione, la cessione di crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata all'Amministrazione medesima.

La cessione di crediti è efficace e opponibile all'Amministrazione ove questa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

In ogni caso, l'Amministrazione cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

Articolo 23

Divieto di cessione del contratto e subappalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il sub-appalto del servizio assunto, salvo che per i servizi informatici, di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione.

Così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione del Committente.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Articolo 24

Foro competente

Tutte le controversie eventualmente insorgenti tra le parti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, adempimento e risoluzione, saranno di competenza, in via esclusiva, del Foro di Nocera Inferiore.

Articolo 25

Revisione dei prezzi

Il prezzo dell'appalto è immodificabile per l'intera durata del contratto.

Articolo 26

Norma di rinvio

Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente Capitolato, nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara, si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
- dr.ssa Immacolata Mauri -



