



COMUNE DI TORCHIAROLO
Provincia Di Brindisi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PREVIA REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DI UN CENTRO DI COTTURA CENTRALIZZATO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023; 2023/2014; 2024/2025 2025/2026; 2026/2027

INDICE

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art.1 Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti
- Art. 2 Prenotazione pasti
- Art. 3 Durata del servizio.
- Art 4 Prezzo proposto a base di gara
- Art. 5 Importo presunto appalto
- Art. 6 Centro cottura
- Art. 7 Tipologia dell'utenza
- Art 8 Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 9 Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 10 Requisiti di partecipazione
- Art. 11 Sopralluogo
- Art. 12 Modalità di presentazione delle offerte
- Art. 13 Modalità relative all'aggiudicazione
- Art. 14 Subappalto del servizio

TITOLO II
FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 15 Prodotti alimentari
- Art. 16 Produzione Degli Alimenti
- Art. 17 Valorizzazione e Promozione dei Prodotti a Chilometro Zero

TITOLO III
STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art.18 Struttura dell'Amministrazione Comunale utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria.
- Art. 19 Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 20 Accessi

TITOLO IV
ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 21 Completamento delle attrezzature degli impianti e degli arredi
- Art. 22 Oneri inerenti il servizi
- Art 23 Assicurazioni

TITOLO V
NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 24 Personale dell'impresa aggiudicataria
Art. 25 Organico addetti
Art. 26 Vestiario
Art. 27 Igiene del personale
Art. 28 Rispetto della normativa e clausola sociale
Art. 29 Applicazione contrattuale

TITOLO VI MENU'

Art. 30 Menù
Art. 31 Variazioni dei menù
Art. 32 Struttura del menù
Art. 33 Diete speciali
Art. 34 Piano di autocontrollo
Art. 35 Conservazione delle derrate
Art. 36 Riciclo
Art. 37 Divieti
Art. 38 Modalità di utilizzo dei detersivi
Art. 39 Rifiuti

TITOLO VII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI REVISIONE

Art. 40 Prezzo del pasto
Art. 41 Pagamenti
Art. 42 Spese
Art. 43 Cauzione provvisoria Art. 44 - Cauzione definitiva
Art. 45 Clausola revisione ai sensi dell'art 29 del D.L. 27 gennaio 2022 n. 4

TITOLO VIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 46 Ipotesi di risoluzione del contratto
Art. 47 Penali
Art. 48 Foro competente
Art. 49 Norme legislative e regolamentari
Art. 50 Allegati

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti

Il presente capitolo speciale descrittivo e prestazionale contiene le norme tecniche che disciplinano l'appalto per la durata di cinque anni del servizio di ristorazione scolastica “*a ridotto impatto ambientale*” che il Comune di Torchiarolo gestisce in modalità “*indiretta*” tramite un'impresa l'impresa aggiudicataria (I.A.) in possesso di idonei requisiti di qualificazione, individuata all'esito dell'espletamento di una procedura di gara ad evidenza pubblica.

Il Comune di Torchiarolo con il presente appalto, in esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. 112 del 12.08.2022 e successiva deliberazione di Giunta Comunale di rettifica, n.138 del 20.12.2022 intende erogare il servizio di refezione scolastica, mediante l'allestimento di un centro di produzione pasti.

L'I.A. dovrà provvedere, quindi, all'allestimento di detto centro cottura da realizzare come da progetto presentato in sede di gara.

Rientrano nell'oggetto dell'appalto le seguenti principali attività e prestazioni:

1. l'allestimento di un unico centro cottura presso i locali della scuola materna A. Vespucci, previa realizzazione di opere edili ed impiantistiche necessarie per il completo allestimento del centro cottura in un'area dedicata come indicato nell'allegata planimetria, ed ogni onere necessario per ottenere le autorizzazioni da parte degli enti competenti.
2. l'organizzazione, la preparazione di pasti presso il predetto centro cottura e la somministrazione dei pasti presso gli ulteriori refettori. In sintesi:

2.a) approvvigionamento delle derrate alimentari e delle materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti previo controllo sull'integrità e la data di scadenza e di adeguata conservazione dei generi alimentari;

2.b) preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti esclusivamente con legame fresco– caldo (detto anche espresso o cuoci e somministra), in cui la somministrazione avviene a distanza di pochi minuti dalla fine cottura/preparazione.

L'I.A. nella preparazione dei pasti deve adottare i metodi di cottura degli alimenti più adeguati in relazione al risultato atteso, al fine di garantire la sicurezza d'uso degli alimenti, le caratteristiche di organolettiche degli alimenti, la genuinità, la gradevolezza e la palatabilità dei piatti da somministrare in base ai menù giornalieri. Il pasto preparato deve essere distribuito/veicolato entro un breve lasso di tempo. Deve essere garantita idonea temperatura sia per i piatti caldi (almeno + 60° C al cuore del prodotto) e sia piatti freddi, dalla fine cottura/preparazione alla somministrazione. I pasti dovranno essere preparati unicamente il giorno stesso della somministrazione agli utenti e giammai precotti. Poiché è categoricamente esclusa ogni altra modalità di preparazione degli alimenti diversa dal citato legame caldo-freddo, si avverte che non saranno prese in considerazione e, pertanto verranno escluse dalla gara, le offerte predisposte sulla base di un sistema di approntamento delle pietanze differente dal ridetto legame fresco – caldo. Rimane, comunque, espressamente stabilito che l'I.A.

dovrà opportunamente gestire e controllare con idonee attrezzature l'eventuale fase di decadimento termico delle pietanze, al fine di garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla vigente normativa;

2.c) trasporto e consegna degli alimenti e dei pasti dal centro di cottura ai terminali di consumo: refettorio scuola dell'Infanzia S. G. Bosco; refettorio scuola primaria Via Lo Marchese. Al fine di ridurre al minimo i tempi di percorrenza e, di conseguenza, lo stazionamento dei pasti ed assicurare il mantenimento delle temperature e la conservazione dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, nonché, le qualità organolettiche, microbiologiche e nutrizionali degli alimenti e dei pasti, **il tempo medio massimo** di percorrenza stradale dall'uscita dei veicoli dalla cucina verso i terminali di consumo è stabilito in **dieci (10) minuti.**

2.d) consegna di stoviglie (piatti, bicchieri, posate e quant'altro, compreso il piatto frutta) pulite e fornitura di idonee tovagliette e tovaglioli individuali in materiale monouso ecologico/biodegradabile e compostabile. Le posate, le tovagliette ed i tovaglioli devono essere confezionate preferibilmente in una idonea busta individuale compostabile chiusa e sigillata, ovvero, in altra modalità utile a preservarne l'igiene prima dell'uso da parte del singolo utente; tale modalità dovrà essere indicata nell'offerta tecnica. L'I.A. dovrà provvedere al termine del pasto al ritiro delle stoviglie sporche e loro successivo lavaggio e sanificazione, nonché allo smaltimento delle tovagliette e dei tovaglioli ecologici/biodegradabili e compostabili usati e delle buste, attenendosi alle norme locali stabilite dal Comune di Torchiarolo per la raccolta della frazione organica dei rifiuti;

2.e) predisposizione dei refettori e dei locali accessori/pertinenziali di servizio in tempo utile;

2.f) distribuzione e trasporto dei pasti in idonee bacinelle in acciaio (*tipo gastronorm*) *pluriportione* e collocate:

- per gli alimenti caldi, in idonei contenitori esclusivamente termici;
- per gli alimenti freddi, in idonei contenitori isotermici;

che consentano il mantenimento ed il controllo delle temperature e dei requisiti legislativi, qualitativi esensoriali dei cibi;

Per i pasti destinati, invece, ad utenti affetti da allergia o intolleranza alimentare, o malattie metaboliche e simili, la distribuzione deve essere fatta solo in modalità “*monoporzione*” nel rispetto di quanto indicato per la gestione delle diete speciali.

Tutti i contenitori, inoltre, devono essere marchiati CE;

All'I.A. spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso il centro di cottura dei pasti in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono consumati.

3. L'impresa appaltatrice per la gestione/rendicontazione dei pasti, dovrà utilizzare il pacchetto applicativo informatico gestionale del servizio di refezione scolastica denominato “**IT-CLOUD**”, già acquistato dall'Ente, completamente web based, e dovrà farsi carico del canone annuo di manutenzione, hosting ed assistenza tecnica via web di sua competenza, nonché dei costi per gli eventuali successivi aggiornamenti e migliorie al software per

l'intero periodo dell'appalto. Il pacchetto applicativo informatico è fornito dalla ditta IT CLOUD SOFTWARE SRL di Milano. Al fine di tenerne conto nella formulazione dell'offerta e, fatta salva la negoziazione diretta dell'I.A. con la società proprietaria del software, da cui dovranno essere acquisite eventuali ulteriori informazioni, si precisa che il canone annuo richiesto dalla Ditta è pari ad € 2.750,00 annuali. In caso di modifica dell'applicativo dovrà essere garantita la piena trasmigrazione dei dati, la formazione ed informazione all'utenza sull'utilizzo del nuovo applicativo e le medesime funzionalità e caratteristiche di quello in essere.

Il suddetto applicativo relativamente alla refezione scolastica, consente la prenotazione dei pasti, la rilevazione delle presenze e l'addebito delle tariffe di partecipazione dell'utenza gestito attraverso la modalità di prepagato. L'operatore economico affidatario per la gestione dei segmenti operativi del servizio di refezione scolastica di propria competenza è tenuto ad utilizzare esclusivamente il gestionale IT CLOUD™, mediante credenziali di accesso al sistema fornite dal Comune di Torchiarolo assumendo a proprio carico il pagamento del canone di manutenzione.

Art. 2 Prenotazione dei Pasti

L'aggiudicatario dovrà assicurare a mezzo di idoneo personale dedicato e formato, alla gestione informatizzata della rilevazione presenze e prenotazione dei pasti a seguito della verifica e controllo nei diversi punti di somministrazione della reale assenza/presenza dell'utente. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla Ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Il sistema gestionale permette all'Amministrazione Comunale e alla Ditta Aggiudicataria:

- A. la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- B. i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidensi il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero dei pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/sezione/classe;
- C. la visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare in conti elettronici in negativo con report complessivo di tutti gli utenti in debito e credito;
- D. l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- E. l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;
- F. la rilevazione informatizzata di quanto rilevato dalla commissione mensa con la possibilità di gestire e censire le eventuali non conformità sul pasto e sul refettorio.
- G. pacchetti SMS utili all'invio di comunicazioni dedicate agli utenti iscritti al servizio (es. comunicazioni, solleciti, etc.);
- H. l'implementazione di un modulo dedicato sul portale genitori in uso che dia la possibilità ai genitori di visionare il menù del giorno in modalità interattiva così come le info sui piatti con particolare attenzione agli allergeni e al contenuto nutrizionale dei piatti e degli ingredienti.

La Ditta Aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Si precisa che, l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato, i cui dati faranno fede ai fini della contabilità del servizio e per il pagamento dei relativi corrispettivi.

La media giornaliera dei pasti da predisporre per i plessi, limitatamente all'anno scolastico 2022/2023 è quantificata nella misura di circa 140 pasti al giorno così ripartiti:

- Scuola dell'infanzia Vespucci n 40 pasti
- Scuola dell'Infanzia Don Bosco n. 50 pasti
- Scuola primaria via Lo Marchese n. 50 pasti

Art. 3 - Durata del servizio

Il Servizio dovrà essere assicurato per gli anni scolastici **2022/23-2023/24-2024/25-2025/26-2026/27**. L'avvio è comunque subordinato alla sottoscrizione del contratto, salvo che, in casi di urgenza, la stazione appaltante ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste all'art 32 comma 8 del D.lgs 50/2016.

Le date esatte di inizio e fine del servizio di refezione saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale.

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Art. 4 – Prezzo proposto a base della gara

Il prezzo base del singolo pasto proposto per la gara d'appalto, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di € 5,00 (Euro Cinque,00) a pasto.

Art 5 - Importo presunto dell'appalto:

L'importo base **per ogni singolo pasto** è stabilito in:

€ 5,00 (Euro Cinque), oltre Iva come per legge;

€ 0,03 (Euro Zero,/03) per oneri della sicurezza a pasto non soggetti a ribasso.

Il numero di pasti, assunto come base di calcolo per la determinazione del valore presunto dell'appalto è puramente indicativo e non impegnativo per il Comune committente, il quale è obbligato a corrispondere all'Aggiudicatario unicamente il prezzo dei pasti effettivamente erogati agli utenti, fermo restando che il numero degli utenti ed il numero di giorni di servizio potrà variare nel corso della durata dell'appalto, su disposizione del Comune committente, anche a seguito delle modifiche organizzative decise dall'Autorità Scolastica nell'esercizio della propria autonomia.

Pertanto, il valore complessivo, al netto di Iva, stimato per il presente appalto è pari ad **€ 549.276,00** così suddiviso:

anno scolastico	Numero pasti giornalieri	Costo pasto	Costo oneri sicurezza non soggetti a ribasso	Giorni refezione per anno scolastico	Numero pasti totali per anno scolastico	Totale	Importo comprensivo degli oneri di sicurezza e al netto di Iva
2022/23	140	€ 5,00	€ 0,03	130	18200	€ 91.000,00	€ 91.546,00
2023/24	160	€ 5,00	€ 0,03	130	20800	€ 104.000,00	€ 104.624,00
2024/25	180	€ 5,00	€ 0,03	130	23400	€ 117.000,00	€ 117.702,00

2025/26	180	€ 5,00	€ 0,03	130	23400	€ 117.000,00	€ 117.702,00
2026/27	180	€ 5,00	€ 0,03	130	23400	€ 117.000,00	€ 117.702,00
Totale	840	€ 5,00	€ 0,03	650	109.200	€ 546.000,00	€ 549.276,00

di cui € 3.276,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Art. 6 – Centro di cottura

L’I.A. si dovrà avvalere del centro cottura appositamente allestito presso la scuola dell’infanzia A. Vespucci. Le “migliorie realizzate” nel centro cottura anzidetto resteranno di proprietà dell’Ente e rispetto a questi la Ditta nulla avrà a pretendere. L’ I.A. è tenuta a produrre all’A.C. attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei locali utilizzati, rilasciata dall’Autorità Sanitaria competente

Art. 7 - Tipologia dell’utenza

L’utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne e primarie e dal personale docente operante in tali strutture indicato dall’A.C.

Art. 8 - Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standards sono da considerarsi minimi.

Art 9 - Dimensione presumibile dell’utenza

Il numero medio presunto dei pasti giornalieri è quello indicato in media nella tabella di cui all’art. 5, per circa 130 giorni di refezione per anno scolastico. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell’offerta e non costituisce obbligo per l’A.C.

Nel corso dell’esecuzione del contratto, l’A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l’aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la I.A.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Sono altresì inclusi i pasti speciali per bambini con patologia, per i quali è richiesta un’alimentazione particolare, senza alcuna variazione di prezzo.

Art. 10 - Requisiti di partecipazione

Come riportati nel disciplinare di gara

Art. 11 - Sopralluogo obbligatorio

Gli O.E. partecipanti alla procedura di gara, sono tenuti ad effettuare un sopralluogo presso i locali delle scuole comunali per una valutazione dello stato dei luoghi. L’obbligatorietà del sopralluogo è necessaria per le imprese concorrenti per formulare altresì una offerta tecnica relativamente al punto A) dei criteri di attribuzione dei punteggi all’offerta tecnica di cui al bando e al disciplinare di gara, relativo all’allestimento del centro cottura unico.

Art. 12 - Modalità di presentazione delle offerte

Come stabilito nel bando e nel disciplinare di gara.

Art. 13 - Modalità relative all'aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta e l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art 95 comma 3 lett a) del D.lgs 50/2016, sulla base della valutazione dei requisiti soggettivi, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

La valutazione della documentazione amministrativa, nonché delle offerte, è affidata ad una apposita Commissione di gara.

I criteri di attribuzione dei punteggi sono analiticamente riportati nel bando e nel disciplinare di gara. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi dell'art 97 del DLGS 50/2016 e successive modifiche.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La mancata realizzazione dei programmi presentati o il venir meno anche di uno solo dei requisiti per i quali si è conseguito punteggio ai fini dell'aggiudicazione, comporta la risoluzione del contratto.

Dopo l'aggiudicazione definitiva la ditta aggiudicataria (I.A.) sarà invitata a presentare, pena la decadenza dell'aggiudicazione:

- 1) la cauzione definitiva che dovrà essere corrisposta mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate, ai sensi delle leggi vigenti, pari al 10% dell'importo netto contrattuale.
- 2) l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei locali utilizzati, dall'Autorità Sanitaria competente.
- 3) ogni altra documento che l'A.C. riterrà di richiedere a conferma di quanto dichiarato dall'I.A. in sede di offerta.

L'appalto sarà disciplinato dalle norme contenute nel presente capitolo.

Il prezzo di aggiudicazione sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'aggiudicatario a seguito dell'aggiudicazione.

Il prezzo offerto per singolo pasto dovrà tenere conto di tutte le spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA come per legge.

Nel prezzo di aggiudicazione si intendono, dunque, interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, ogni altro onere espresso o implicito inerente e conseguente al servizio di cui trattasi: spese generali, ammortamento spese sostenute per il centro cottura, utile d'impresa, spese di personale, spese per le derrate alimentari e altri articoli e materiali di consumo necessari per la produzione e la distribuzione dei pasti, oneri della sicurezza non soggetti al ribasso;

Il procedimento di gara è illustrato nel disciplinare di gara.

Art.14-Subappalto del servizio

Non è ammesso il subappalto né la cessione del contratto, stante la natura del servizio.

TITOLO II FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

I menù e le relative tabelle dietetiche indicative e non esaustive, proposte dalla stazione appaltante nel rispetto di quanto all'uopo stabilito dalle Linee di Indirizzo regionali, sono predisposte dal Dipartimento della Nutrizione della ASL Brindisi.

Si precisa che i menu allegati potrebbero essere sottoposti a verifica per la compatibilità con i criteri ambientali minimi C.A.M.; in ogni caso qualora si dovessero modificare i menù per adeguarli ai CAM, non sarà corrisposta alcuna maggiorazione sul prezzo offerto a base di gara.

L'I.A. è tenuta ad esporre i menù e le tabelle dietetiche presso il centro di produzione e presso i terminali di consumo.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare/sostituire/integrare i menù durante l'esecuzione del contratto, previa la preventiva valutazione del SIAN.

Le eventuali modifiche/sostituzioni/integrazioni ai menù potranno essere richieste dal Comune e potranno essere disposte sia a causa dell'andamento stagionale che per via del mutato gradimento dell'utenza.

L'impresa affidataria dovrà provvedere alle variazioni a seguito di formale ordine del D.E.C. e del R.U.P., con un preavviso di almeno tre giorni lavorativi.

L'I.A. potrà proporre delle variazioni ai menù nei seguenti casi:

- a) sciopero dei fornitori. In tale ipotesi l'impresa dovrà fornire un pasto freddo in alternativa al menù previsto, la cui composizione sarà concordata con il D.E.C. ed il R.U.P.;
- b) blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dagli organismi di controllo come previsto dalla vigente disciplina in materia;
- c) particolari e documentate situazioni di forza maggiore non imputabili all'impresa affidataria.

Per le ipotesi di cui alle lettere b), c) l'impresa affidataria è tenuta ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata con il D.E.C. ed il R.U.P. e, che, comunque, non potrà prevedere l'impiego di conserve/prodotti in scatola.

Le variazioni oggetto del presente comma dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa formale comunicazione specificatamente motivata, da inviare al D.E.C. ed al R.U.P. con un preavviso di almeno tre giorni lavorativi.

In caso di sospensione delle lezioni anche parzialmente per singoli plessi, indipendentemente dalla motivazione, l'impresa aggiudicataria verrà avvisata, entro il giorno precedente, che il giorno successivo non dovrà preparare i pasti per il terminale di consumo interessato; in tale evenienza il Comune non è tenuto a corrispondere alcun pagamento, indennità e/o indennizzo.

Qualora per motivi d'urgenza e per causa non imputabile all'impresa affidataria (ad esempio dovuta alla mancata/ritardata consegna di derrate alimentari da parte dei propri fornitori) l'I.A.

nella preparazione dei pasti ravvisasse la necessità di sostituire un piatto per una giornata, è tenuto a concordare preventivamente la variazione con il D.E.C. ed il R.U.P., senza alcun sovrapprezzo rispetto a quanto previsto dal contratto.

In occasione di particolari circostanze, attività ed eventi (ad esempio gite, manifestazioni e quant’altro) l’impresa appaltatrice dovrà fornire, previa formale richiesta del D.E.C. con un preavviso di due giorni lavorativi, un “*cestino da viaggio*” con alimenti freddi aventi gli stessi valori nutritivi dei pasti e alle stesse condizioni economiche. Il “*cestino da viaggio*” deve essere confezionato nella stessa giornata. La composizione del cestino freddo sarà concordata preventivamente dall’I.A. con il D.E.C. ed il R.U.P.

Per le varianti dei menù conseguenti alle diete speciali si rinvia a quanto stabilito al successivo art.15.

Art. 15– Prodotti Alimentari.

L’impresa affidataria dovrà svolgere il servizio di ristorazione adottando standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel presente capitolo e nei suoi allegati e nei documenti richiamati, rispettando pedissequamente le disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare quelle disciplinanti gli alimenti e le bevande, gli alimenti biologici ed i prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, i limiti di contaminazione microbica e gli standard igienici convenzionalmente previsti nella letteratura e nelle norme tecniche del settore. Agli standards minimi ed ai principi fondamentali innanzi indicati, che la stazione appaltante dichiara essere irrinunciabili, dovranno uniformarsi tutti gli operatori economici concorrenti alla procedura concorsuale per l’affidamento dell’appalto. I suddetti standards e principi dovranno essere ben evidenti nell’offerta tecnica organizzativa di dettaglio che i partecipanti alla gara dovranno progettare per il servizio di ristorazione collettiva del Comune di Torchiarolo. Le seguenti indicazioni afferenti i prodotti alimentari, laddove non costituenti un obbligo normativo ovvero previsione della *lex specialis* di gara, a cui l’operatore economico concorrente è tenuto ad adempiere, rappresentano i fattori primari di discernimento e di valutazione ai fini della valutazione del servizio sulla base dei parametri previsti per la formulazione dell’offerta tecnica di cui al bando e al disciplinare di gara.

L’I. A. nell’acquisizione dei prodotti e delle derrate alimentari da utilizzare nel servizio di ristorazione in affidamento, dovrà utilizzare prodotti alimentari di prima qualità conformi alla normativa nazionale e comunitaria vigente in tema di igiene e sicurezza alimentare. Ogni prodotto da impiegare per la preparazione dei pasti in base ai menù previsti, nell’ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, deve essere individuato in base alle caratteristiche di sensorialità, organolettiche e tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità ed allo stato di conservazione, al shelf-life, al confezionamento ed all’imballaggio, alla filiera. In fase di approvvigionamento, l’I.A deve acquisire prodotti e derrate alimentari con una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life. In particolare:

- tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie;
- i tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg. CE 1881/2006 e successive modificazioni ed integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE629/2008, Reg. CE 165/2010, Reg. CE 594/2012, ecc.);

- le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa comunitaria e nazionale vigente in tema di metodi di produzione biologica e certificazione di tali prodotti, di conseguenza sono assolutamente vietati consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- per tutti i prodotti consegnati l’O.S.A. deve assicurare le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002 e successive modificazioni ed integrazioni;
- i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria, marchio di identificazione, stampigliatura o quant’altro previsto per ciascuna categoria di alimento;
- gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg. CE 1332/2008, Reg. CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008 e successive modificazioni ed integrazioni e, inoltre, devono essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011 e successive modificazioni ed integrazioni;
- i residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 e successive modificazioni ed integrazioni;
- le etichette dovranno essere conformi al Reg. UE n. 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni Gli imballaggi degli alimenti devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.); le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all’origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto.
- i contenitori, gli imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Reg. CE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e successive modificazioni ed integrazioni;
- i prodotti devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
- le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni secondo il Reg.
- UE 1169/2011. I parametri generali a cui l’O.S.A. dovrà fare riferimento nell’approvvigionamento delle materie prime dai propri fornitori sono di seguito esplicitati:
- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel presente capitolo speciale;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
- livelli ottimali dei caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- preferibilmente, ove richiesto, provenire da produzioni agricole regionali e regionali

- limitrofe e comunque nazionali/comunitarie, e provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto, registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente.
- shelf life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.

L'I.A. è tenuta, inoltre, ad utilizzare, nel rispetto di quanto indicato nel presente capitolato speciale, dei CAM, degli aspetti sociali, e delle Linee di Indirizzo regionali per le parti applicabili a ciascuna delle seguenti fattispecie:

- a) prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale come stabilito al successivo art.11, comma 5 e successivi;
- b) prodotti alimentari provenienti da produzione biologica come stabilito al successivo art.7 preferibilmente locale, quindi a filiera corta. Qualora ne sia impossibile il reperimento, è consentito il ricorso a prodotti da produzione integrata;
- c) alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e con altre connotazioni locali;
- d) prevalentemente alimenti a filiera corta, cioè prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi dal campo alla tavola;
- e) prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità in stretta relazione e coerenza con i menù adottati e con il “*calendario di stagionalità*” (cfr. tabelle allegate). Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati preferibilmente “*in pieno campo*”.

Per le caratteristiche degli alimenti previsti nel servizio di ristorazione in affidamento si rinvia *per relationem* alle “*Tabelle Merceologiche*” di cui alle Linee di Indirizzo regionali.

Art.16– Produzione Degli Alimenti (Biologici, Produzione Integrata, Prodotti Igp, Dop, Stg, Prodotti Tipici E Tradizionali Ecc.). Specifiche Generali Per Il Prodotto Biologico.

1. La frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - a) per almeno il 40% (quaranta per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - b) per almeno il 20% (venti per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da “Sistemi di Produzione Integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette, delle Indicazioni Geografiche Protette e delle Specialità Tradizionali Garantite (Regolamento CE n.1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20/3/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli arti- coli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/9/1999, n.350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;

I prodotti ortofrutticoli freschi/stagionali devono rispettare, in stretta relazione e coerenza con i menù adottati nei servizi di ristorazione, il “calendario di stagionalità”. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati preferibilmente “in pieno campo”.

2. La carne deve provenire:
 - a) per almeno il 15% (quindici per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;
 - b) per almeno il 25% (venticinque per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da prodotti IGPe DOP – come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20/3/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/9/1999, n.350.
3. Il pesce deve provenire per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acqua- coltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione *MSC - Marine Stewardship Council* od equivalenti).
4. Tutti i prodotti biologici che l'I.A. dovrà utilizzare devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n.834/2007 e (CE) n.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. I prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n.510/2006, (CE) n.1898/2006 e (CE) n. 509/2006, e successive modificazioni ed integrazioni, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/6/1999, n.350.
5. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi

dell'articolo 2 del regolamento (CE) n.882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati inconformità delle stesse.

6. Per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nel centro di produzione dell'O.S.A., la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'O.S.A. è tenuta ad acquisire dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri uffici ed in copia nel centro di produzione e nei terminali di consumo e, a richiesta, dovranno essere consegnati al D.E.C: e al R.U.P.
7. Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria se non specificatamente prodotti del commercio equo e solidale.
8. Se in etichetta è utilizzato il termine “biologico” o relative abbreviazioni/derivazioni, deve essere riportato il nome del produttore, o diverso operatore ed il luogo di trasformazione o di confezionamento; il numero di codice dell’organismo di controllo e deve essere riportata l’indicazione del luogo dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto:
 - Agricoltura UE (se coltivata in UE)
 - Agricoltura non UE se in un Paese Terzo;
 - Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo;
 - numero d’autorizzazione alla stampa dell’etichetta;
 - descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
 - dati di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.
 - la dicitura “agricoltura biologica” o “in conversione all’agricoltura biologica” o il riferimento “biologico”.
9. Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L’etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007 ed i successivi regolamenti che regolano la produzione biologica, l’etichettatura e l’importazione dei prodotti biologici. Prodotti privi di etichettatura a norma con il citato Reg. CE n. 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni non potranno essere accettati.
10. L’I.A. deve adottare un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti da biologico che permetta, in ogni momento e fase, l’identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. L’O.S.A. deve assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati secondo il Reg. CE 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni.
11. Durante tutto il processo di trasformazione degli alimenti biologici il DEC, il RUP e le Autorità competenti alle ispezioni, verifiche e controlli, hanno il diritto di valutare il processo produttivo specifico. Sia le materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi culturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni
12. Gli operatori economici concorrenti, ai fini dell’attribuzione del relativo punteggio

previsto dalla griglia di valutazione, potranno presentare nel rispetto di quanto ivi indicato per ciascun criterio la corrispondente offerta migliorativa, impegnandosi ad utilizzare nella preparazione dei pasti previsti nel servizio di ristorazione in appalto, una maggiore percentuale di alimenti quali *“frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine”*, provenienti da *“produzione biologica”* e da *“sistemi di produzione Integrata, da prodotti IGP, DOP e SGT, e da prodotti tipici e tradizionali”* con le caratteristiche previste nel § 5.3.1 dei CAM, rispetto alle percentuali minime indicate al precedente comma 1, lettera a) e lettera b), e nel limite di un incremento percentuale massimo stabilito (soglia di attendibilità), rispettivamente, nel +30% (e quindi con una percentuale massima del 70%) e nel +10% (e quindi con una percentuale massima del 30%). Si precisa che l’incremento percentuale offerto si somma aritmeticamente alla percentuale minima prevista dai CAM. Si propongono, ad ogni buon fine, i seguenti esempio:

- percentuale minima dei prodotti *biologici* 40%; incremento percentuale offerto dal concorrente: + 10%; percentuale di prodotti *biologici* da fornire all’esito dell’offerta 50% (= 40 + 10);
- percentuale minima di prodotti *IGP, DOP ecc.* 20%; incremento percentuale offerto dal concorrente: + 5%; percentuale di prodotti *IGP, DOP ecc.* da fornire all’esito dell’offerta 25% (= 20 + 5) e non 21,00% (= 20 * 5%).

Art. 17 – Valorizzazione e Promozione Dei Prodotti A Chilometro Zero.

1. Come indicato dalla Legge Regionale 30/4/2018, n.16 recante “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli”, gli operatori economici concorrenti che nella preparazione dei pasti garantiscano l’utilizzo di prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al trentacinque per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua, conseguiranno la relativa premialità prevista nella griglia di valutazione dell’offerta tecnica di cui al bando e al disciplinare di gara.
2. Gli operatori economici concorrenti, ai fini dell’attribuzione del punteggio per il criterio di cui innanzi potranno presentare nel rispetto di quanto ivi indicato, la relativa offerta migliorativa impegnandosi ad utilizzare nella preparazione dei pasti come da menù allegati, prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al 35% (trentacinque per cento), in termini di valore, dei prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art.18- Struttura dell’Amministrazione Comunale utilizzati dall’Impresa Aggiudicataria.

L’A.C. cede in uso gratuito e consegna all’I.A., per il periodo dell’appalto, la porzione di immobile della scuola dell’infanzia Vespucci ove la I.A. è tenuta ad allestire il centro cottura unico entro giorni 20 dalla stipula del contratto di appalto.

Per le utenze (gas, luce, acqua, etc) la I.A. sarà tenuta a corrispondere un canone mensile

forfettario di € 200,00 a titolo di rimborso spese in favore del Comune di Torchiarolo che rimarrà intestatario dei relativi contatori.

Detto centro cottura potrà essere utilizzato dalla I.A. anche per la preparazione dei pasti per altri Enti e commesse previo accordo e consenso dell'A. C, in tal caso a titolo di rimborso spese forfettarie l'I.A. sarà tenuta a corrispondere un canone pari al 3% del fatturato extra appalto.

La pulizia ordinaria dei locali, dovrà essere curata giornalmente a carico dell'I.A.

L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa stesura di apposito verbale.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Art. 19 - Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico dell'I.A. la manutenzione delle attrezzature e degli impianti e ne dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento.

All'A.C. compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali.

Qualora la Ditta non esegua gli interventi necessari entro 10 giorni dall'accertamento del guasto, l'A.C. potrà provvedere, ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisano le seguenti definizioni:

- Manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;

Art. 20 - Accessi

E' consentito il libero accesso ai locali utilizzati come centri di cottura al personale tecnico o amministrativo dell'A.C. o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nel magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 21– Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Fermo restando ciò che l'impresa ha offerto con l'offerta tecnica, il pentolame e l'utensileria deve essere fornito dall'I.A.. Il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e fornito di coperchi, fatta eccezione per quello antiaderente. L'I.A. dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione e cottura, gli arredi, le stoviglie in dotazione per la preparazione dei pasti. Anche i tavoli di lavorazione ed i piani d'appoggio devono essere in acciaio inox.

Art. 22 - Oneri inerenti il servizio

Sono a totale carico dell'I.A. e, interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio, e dall'obbligo di informare l'utenza. A titolo esemplificativo:

a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- allestimento completo del centro cottura
- alla preparazione dei pasti,
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine, dei locali strettamente pertinenti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame
- fornitura delle stoviglie durature laddove previste;
- alla fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso le cucina;
- alla formazione e addestramento del proprio personale,
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, ad esclusione delle spese per la fornitura di acqua fredda e per il canone relativo ai rifiuti solidi urbani, che rimangono a carico dell'A.C.

b) L'informazione all'utenza realizzata attraverso:

- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- la messa a disposizione presso ciascun punto di refezione delle tabelle analitiche merceologiche;
- le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'A.C.

Art. 23 - Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 24 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria

Ciascuna Impresa concorrente dovrà presentare nell'offerta tecnica il Piano di utilizzo del personale, indicante il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che l'I.A. porrà in servizio nel centro cottura e nella somministrazione nei refettori.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Art. 25- Organico addetti

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A. Tutto il

personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Art. 26 - Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio.

Art. 27 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 28 Rispetto della normativa e clausola sociale

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'aggiudicatario deve attenersi a quanto prescritto dal C.C.N.L. di settore vigente e dall'ulteriore normativa vigente in materia di salvaguardia occupazionale, anche se non sia aderente alle organizzazioni che lo hanno sottoscritto ed indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, assicurando pertanto l'impiego delle unità lavorative che risultano a carico dell'impresa attualmente affidataria.

La suddetta clausola sociale di cui all'art 50 del D.lgs n. 50/2016 è temperata dal "principio di armonizzazione", vale a dire una previsione di clausola sociale temperata dalla valutazione della *"condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, anche in relazione alle specifiche tecniche del nuovo contratto"*. L'organico in atto è indicato nell'allegato elenco al

Capitolato Speciale, contenente l'indicazione del relativo inquadramento giuridico ed economico e del monte ore contrattuale.

Art. 29 - Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO VI

MENU'

Art.30-Menù

I menù sono definiti, su indicazione del Dipartimento della Nutrizione della ASL /BR1.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche indicate al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Dipartimento della Nutrizione che ha elaborato i menu.

Art. 31 - Variazione dei menù

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù, solo su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della A.C.

Art. 32 - Struttura del menù ed orari di somministrazione dei pasti

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione dell'approssimarsi di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso.

Art. 33 - Diete speciali

Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Art. 34 - Piano di autocontrollo

L'I.A. deve predisporre ex art. 3 del D.Lgs. 155/97, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi. L'I.A. dovrà

integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfezione messe in atto dall'A.C. presso i plessi e le strutture.

Art. 35 - Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 00C e 40C.

Le uova devono essere tenute fuori da frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere eliminate e non possono essere conservate presso i centri di cottura.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Art. 36- Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati; nel caso di riscontro di tale violazione si applica la penale massima di cui all'art.47 del presente C.S.

Art. 37 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 38 Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa

Art. 39- Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Per i locali utilizzati dalla I.A. la stessa dovrà provvedere all'iscrizione nei ruoli TARI dell'Ente.

TITOLO VII PREZZI E PAGAMENTO -REVISIONE

Art. 40 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente

Capitolato.

Art. 41 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singola fattura a scadenza mensile che sarà emessa dall'I.A.

Su ciascuna fattura dovrà essere indicato il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del funzionario competente, entro 30 gg. dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale del Comune.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 42 - Spese

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.

Art. 43- Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria ai sensi della L. 348/1982, pari al 2% del valore dell'appalto (al netto di IVA). Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

Art. 44- Cauzione definitiva

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge 348 del 10 giugno 1982 nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'I.A., in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

Art 45 CLAUSOLA REVISIONE PREZZI Art. 29 del D.L. 27 gennaio 2022, n. 4, PER APPALTI DI SERVIZI/FORNITURE

Trattandosi di appalto di servizi/forniture bandito successivamente al 27 gennaio 2022, sono stabilite le seguenti clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.

- 1) Prima della stipula del contratto il responsabile del procedimento e l'appaltatore danno concordemente atto, con verbale da entrambi sottoscritto, del permanere delle condizioni che consentono l'immediata esecuzione della fornitura/servizio, anche con riferimento al corrispettivo offerto dall'appaltatore.
- 2) E' comunque stabilito che, sino al 31 dicembre 2023, qualora in corso di esecuzione si sia verificata una variazione nel valore dei beni/servizi, che abbia determinato un aumento o una diminuzione del prezzo complessivo di contratto in misura non inferiore al 10 per cento e tale da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale, l'appaltatore ha sempre la facoltà di richiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.
- 3) Il Responsabile del Procedimento, supportato dal D.E.C. ove presente, conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto aggiudicato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente dal Responsabile del Procedimento presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. Sulle richieste avanzate dall'appaltatore la stazione appaltante si pronuncia entro 60 (sessanta) giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo della compensazione al medesimo riconosciuta.
- 4) Sino al 31 dicembre 2023 sono escluse dalla compensazione le forniture/servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta. Le variazioni di prezzo in aumento sono comunque valutate per l'eccedenza rispetto al dieci per cento rispetto al prezzo complessivo del contratto originario. Le compensazioni di cui al presente articolo non sono soggette al ribasso d'asta e sono al netto delle eventuali compensazioni precedentemente accordate.
- 5) Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'articolo 1664, primo comma, del Codice Civile.

TITOLO VIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.46- Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A. al di fuori delle ipotesi di cui all'art.28;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione totale o parziale del servizio;
- l) subappalto totale o parziale del servizio.
- m) mancata presentazione autorizzazione sanitaria centro di cottura di emergenza
- n) si procederà al recesso immediato dal contratto, senza alcun onere a carico della Stazione

Appaltante, nel caso di esito sfavorevole per l'appaltatore dei controlli post aggiudicazione ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e degli artt. 67 e 84 del D.Lgs. n. 159/2011 o qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura informazioni interdittive di cui all'art. 91 del D.Lgs. n. 159/2011

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo pec. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art 47 Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità

Euro 600,00 per mancato rispetto del menù;

Euro 1500,00 per mancanza di requisiti igienico sanitari nei locali cottura;

Euro 1500,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nelle cucine;

Art.48- Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o

esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs.31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge.

Art.49 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al D.Lgs.155/97, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene.

Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate. Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore dell'A.C., dei benefici previsti dal Regolamento CEE n.33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.I.M.A.).

Art.50- Allegati

E' parte integrante e sostanziale del presente Capitolato la Relazione tecnica allestimento centro cottura con relativa planimetria scuola materna via Vespucci.