



COMUNE DI RACALE

(Provincia di Lecce)

Settore Organi istituzionali – Organizzazione amministrativa

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI CALDI A DOMICILIO DI ANZIANI E/O INDIGENTI periodo gennaio –maggio 2022 – CIG: 91370135A.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto il servizio di *Refezione scolastica e pasti caldi a domicilio di anziani e/o indigenti a ridotto impatto ambientale* per il periodo **gennaio –maggio 2022**.

I *pasti a domicilio* sono previsti a beneficio di un numero di circa 15 utenti su indicazione dell'Ufficio Servizi sociali del Comune, per n. 5 giorni a settimana (esclusi sabato, domenica e festivi) e dovranno essere consegnati al domicilio degli interessati o in altro luogo nel Comune di Racale che sarà indicato dall'Amministrazione comunale.

I pasti per la refezione scolastica saranno preparati per n. 5 giorni a settimana esclusi sabato, domenica, e giorni di sospensione dell'attività scolastica previsti dal calendario della scuola, ovvero dovuti ad altra causa, per circa n. 90 giorni di somministrazione.

Il servizio oggetto dell'appalto è un servizio pubblico a domanda individuale, strumentale al pieno soddisfacimento del diritto all'istruzione pubblica. Pertanto, l'appaltatore dovrà attenersi rigorosamente, nell'esercizio delle proprie funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza, parità di trattamento, tutela dei destinatari. L'Ente concedente svolgerà, a tal proposito, specifiche funzioni di vigilanza secondo le modalità previste dalla legge.

I pasti destinati alle scuole (*Sezioni primavera, Scuola d'infanzia, Scuole primarie e secondarie a tempo pieno*) e quelli da consegnare a domicilio dovranno essere realizzati **nel centro cottura messo a disposizione della Stazione appaltante, sito nel plesso scolastico di via Lucania**. I pasti cucinati col legame fresco-caldo, entro 15 minuti dalla preparazione, saranno veicolati presso i restanti plessi scolastici, nei quali il personale dell'Azienda provvederà alla distribuzione agli utenti.

Qualora per qualsiasi motivo il centro cottura fornito dall'Ente non fosse disponibile, la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro cottura di riserva messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria.

La distanza del centro cottura di riserva, che la ditta si impegna a rendere disponibile, non dovrà essere superiore a **20 minuti**.

Il centro cottura dovrà funzionare con personale qualificato, adeguato al numero dei pasti da produrre giornalmente e alle modalità di produzione.

L'impresa affidataria dovrà dichiarare:

- La disponibilità, ai fini dell'esecuzione del contratto, un centro cottura di riserva (indicando

ubicazione, caratteristiche organizzative, capacità produttiva, eventualmente gli estremi di autorizzazione o registrazione sanitaria e allegando documentazione attestante proprietà e/o possesso;

- la disponibilità di almeno un automezzo idoneo per il trasporto dei pasti con contenitori a norma. In caso di utilizzo del centro cottura di riserva gli automezzi idonei messi a disposizione del servizio devono essere almeno due;
- la capacità tecnica a effettuare il servizio con le modalità stabilite nel presente Capitolato e, in particolare, a fornire personale qualificato, alimenti e derrate, mezzi, automezzi, attrezzature, arredi, utensili, stoviglie, detersivi, prodotti di sanificazione e tutto quanto necessario per la regolare e puntuale esecuzione del servizio.

L'erogazione del servizio, per la parte relativa alla refezione scolastica, seguirà il calendario scolastico e la programmazione didattica delle scuole e prevede la consegna direttamente nelle sedi scolastiche ubicate in:

- via Siena;
- via Mazzini;
- via Marsala;
- via Piemonte;
- via Lucania;
- via Piave;

per un totale in media di circa n. **162** bambini, presumibili (numero che potrà di fatto variare in aumento o in diminuzione).

Pertanto, si evidenzia che il suddetto numero è puramente indicativo al fine di un calcolo presuntivo degli alunni che presenteranno domanda al servizio mensa.

I pasti nelle Scuole dovranno essere serviti ai tavoli con l'ausilio del personale della ditta aggiudicataria, previa sporzionatura, pesatura e sistemazione nei piatti, pronti per essere consumati negli orari di seguito indicati:

- Sezioni primavera: **ore 12.00**
- Scuola d'infanzia: **ore 12.00**
- Scuola primaria e secondaria (Tempo pieno) **ore 13.30**

I suddetti orari potranno subire delle variazioni in relazione a modifiche organizzative operate e/o concordate con la Scuola.

Il servizio "pasti caldi a domicilio" sarà svolto per n. 5 giorni a settimana (esclusi sabato, domenica e festivi) con consegna prevista nella fascia oraria **12.30 – 13.00**.

L'appalto, pertanto, comprende, con costi a totale carico dell'impresa aggiudicataria:

- l'organizzazione e il coordinamento di tutte le attività;
- la fornitura di derrate alimentari, bevande e prodotti conformi per qualità e quantità alle Tabelle merceologiche e dietetiche e alle Grammature di riferimento approvate dalla ASL, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione – Lecce - allegate al presente Capitolato (**Allegato 1**) e nel rispetto delle specifiche tecniche di cui al decreto ministeriale 10 marzo 2020 recante "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", pubblicato in G.U.R.I. n. 90 del 04.04.2020;
- la fornitura di apparecchiature, attrezzature e prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti scolastici in linea con le disposizioni in materia di prevenzione del Covid 19 e in

conformità con le “*Indicazioni specifiche per la refezione scolastica A.S. 2020/2021 – Ministero dell’Istruzione del 06/08/20 Protocollo d’intesa per garantire l’avvio dell’anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19*” emanate dalla Regione Puglia – Sezione Promozione della Salute e del Benessere prot. A00/152 n. 2751 del 14.08.2020, nonché nel rispetto delle specifiche tecniche di cui al decreto ministeriale 10 marzo 2020 recante “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” citato;

- le attività di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, smistamento, con mezzi e personale dell’impresa;
- la fornitura di piatti, stoviglie, posate, bicchieri, tegami, pentole, attrezzi da cucina, tovaglioli e tovaglie lavabili e riutilizzabili secondo le disposizioni dei CAM pertinenti e tutto quanto necessario per il regolare svolgimento del servizio e per la sicurezza dei lavoratori;
- la presenza di personale qualificato in tutti i plessi scolastici per l’apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, la pulizia e sanificazione di attrezzature e ambienti, il riassetto e la sanificazione di locali deposito, refettori, cucine e servizi igienici, i singoli banchi degli alunni prima e dopo il pasto, in conformità con quanto previsto nelle linee di indirizzo prot. n. A00/152 – 2751 del 14.08.2020 suindicate e allegate al presente capitolato; la pulizia e lavaggio di stoviglie, posate, bicchieri, di indumenti, biancheria e altro;
- l’integrazione (ove mancante) di attrezzi, apparecchiature, arredi, utensili, suppellettili, ecc.;
- la sistemazione dei rifiuti prodotti - per la raccolta e lo smaltimento - in idonei contenitori, nel rispetto delle regole del Comune di Racale in materia di raccolta differenziata e recupero delle eccedenze e nel rispetto delle indicazioni contenute nei richiamati CAM per il servizio ristorazione.

Art. 2 - Personale della ditta aggiudicataria.

Per assicurare i servizi di cui all’appalto in oggetto, la ditta aggiudicataria dovrà fornire il personale da impegnare giornalmente presso i plessi scolastici. Tale personale dovrà risultare dal libro paga dell’Impresa, la quale è tenuta a rispettare le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro, tutti i protocolli di sicurezza in vigore, applicare il C.C.N.L e le norme in materia di assunzione di disabili e di assorbimento del personale utilizzato dalla Ditta uscente (art. 329 del C.C.N.L. di settore e art. 50 Codice dei Contratti pubblici).

Il personale dell’Impresa dovrà essere preliminarmente formato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull’igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione nei luoghi di lavoro, sulla normativa per la prevenzione del Covid 19; dovrà essere munito, durante il servizio, di apposito cartellino di identificazione e di indumenti di lavoro, guanti monouso, conformemente alla normativa vigente e dei dispositivi di protezione individuale.

L’elenco del personale impegnato presso ogni edificio o plesso scolastico, corredato di copia della carta d’identità e dell’attestato di formazione che sostituisce il libretto d’idoneità sanitaria (con qualifica, mansioni, monte ore di lavoro giornaliero e settimanale assegnato), dovrà essere comunicato al Comune prima dell’avvio del servizio. Nel caso di modifica dell’organico, l’impresa aggiudicataria dovrà comunicare immediatamente la variazione apportata e, per le assenze, dovrà provvedere al tempestivo reintegro, per evitare ogni disservizio, dandone comunicazione al Comune. L’Amministrazione comunale, con opportuna motivazione, potrà chiedere la sostituzione del

personale ritenuto non idoneo e l'Impresa dovrà provvedere entro 5 giorni senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri a carico del Comune.

Prima della distribuzione dei pasti, il personale dell'Impresa dovrà provvedere alla pulizia e alla disinfezione dei banchi dove verranno consumati i pasti, nonché all'allestimento degli stessi con tovagliette lavabili, disinfettabili e riutilizzabili conformi alle disposizioni tecniche di cui ai pertinenti CAM e tenuto conto delle disposizioni di prevenzione anti-covid applicabili ai servizi mensa.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mediante l'utilizzo del piatto multiscoperto nel quale dovranno essere presenti contemporaneamente il primo, il secondo, il contorno, il pane e la frutta, tutto preventivamente tagliato e sbucciato, al fine di limitare l'ausilio degli operatori durante il pasto e rispettare, così, le prescrizioni anti-covid.

Il personale addetto alle predette operazioni, durante il servizio, dovrà osservare le seguenti norme di igiene e di comportamento:

- liberarsi di anelli e/o monili di ogni genere;
- lavare accuratamente le mani con idoneo detergente;
- indossare camice bianco; copricapo adatto a contenere tutta la capigliatura; mascherina; guanti idonei monouso;
- apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente posate, piatti, bicchieri; tovaglioli di carta, dopo aver provveduto alle dovute operazioni di pulizia e disinfezione dei banchi in conformità ai protocolli anti-covid e in assenza degli alunni;
- aprire i contenitori termici al momento della distribuzione dei pasti, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- utilizzare sempre e unicamente utensili e attrezzi puliti e idonei per la distribuzione e porzionatura dei pasti;
- effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali;
- condire le verdure cotte e crude con olio, aceto e sale poco tempo prima della distribuzione, eventualmente integrando il condimento su richiesta successiva del personale educativo che assiste gli alunni al momento del pasto;
- eseguire la distribuzione dei pasti con l'ausilio di carrelli a norma;
- a termine pasto e dopo l'uscita degli alunni dall'aula, provvedere alla pulizia e disinfezione dei banchi nel rispetto delle indicazioni di cui alla richiamata nota prot. A00/152 n. 2751 del 14.08.2020 ed eventuali successivi aggiornamenti.

Gli addetti al servizio sono tenuti a indossare, per tutta la durata dello stesso, i dispositivi di protezione anti-covid messi a disposizione dalla ditta e a osservare le norme precauzionali di distanziamento imposte ai fini della prevenzione della diffusione dell'epidemia da Covid 19.

Nell'allestimento e preparazione delle aule, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a tutte le prescrizioni e ai protocolli in vigore in materia di sicurezza, anche con riferimento alla normativa anti-covid, assumendone le relative responsabilità.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il numero giusto dei pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la

porzione idonea con una sola presa, ciò anche per evitare gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua ed energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Inoltre, l'impresa erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 3 - Trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti dal Centro cottura alle sedi scolastiche e al domicilio dei beneficiari, l'Impresa aggiudicataria dovrà utilizzare automezzi con **contenitori a norma** (con attestato di idoneità o registrati ai sensi del Reg. C.E. 852/04) adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Il numero degli automezzi dovrà comunque garantire il trasporto dei pasti entro 10 minuti se si utilizza il centro cottura messo a disposizione della stazione appaltante ed entro 20 minuti se si utilizza il centro cottura di riserva. All'interno dei contenitori termici in polipropilene o in poliuretano dovranno allocarsi contenitori tipo **Gastro-norm** in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge. Tutti i pasti caldi, al momento della somministrazione, dovranno avere condizioni igieniche e organolettiche ottimali e una temperatura non inferiore a 60 gradi.

L'Impresa dovrà organizzare il proprio piano di trasporto dei pasti in modo che i tempi di percorrenza siano ridotti al minimo. La consegna dei pasti al personale dell'Impresa presente nelle scuole dovrà avvenire tra i 5 e i 10 minuti prima dell'orario di consumazione (ovvero in diverso orario concordato con l'Istituto scolastico) e ciascun automezzo dovrà trasportare unicamente i pasti relativi allo stesso orario di consumazione.

L'Impresa dovrà indicare i mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, che dovranno mantenere i requisiti igienico-sanitari per tutta la durata del contratto e possedere caratteristiche e accorgimenti idonei per assicurare la massima igiene e la massima protezione degli alimenti trasportati, evitando ogni possibilità di insudiciamento, contaminazione, danno da agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. Il vano di carico dei predetti automezzi (separato dal vano di guida) dovrà essere rivestito internamente con materiale facilmente lavabile, per essere pulito giornalmente e sanificato almeno una volta alla settimana.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio; i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere trasportati in contenitori diversi (pasta - sugo - pietanze - contorni - ecc.); i pasti destinati alle scuole dovranno essere riposti in contenitori multiporzione già suddivisi per plesso scolastico.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale destinato ad ogni singola scuola dovranno essere effettuati con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere annotati il giorno e l'ora di consegna. Tale documento, sottoscritto da un incaricato della scuola, sarà conservato presso la scuola stessa per gli eventuali controlli. I ritardi di consegna dovuti alla non idonea organizzazione e a non adeguate modalità di trasporto dei pasti, comporteranno l'applicazione delle previste penalità contrattuali se non giudicate dalla Stazione appaltante come "evento eccezionale".

Giornalmente e a conclusione dell'attività, i contenitori termici e ogni altro utensile impiegati per il trasporto, la porzionatura e la somministrazione dei pasti, dovranno essere ritirati (con personale e mezzi della ditta appaltatrice) per essere puliti, disinfettati e sanificati.

L'impresa deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Veicoli, almeno euro 4 e/o mezzi a più basso impatto ambientale.

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

Art. 4 - Prenotazione e registrazione giornaliera dei pasti

Il numero dei pasti da somministrare giornalmente presso ogni sede scolastica dovrà essere rilevato con mezzi e personale dell'Impresa aggiudicataria, sulla base delle effettive presenze, indicativamente entro le ore 9.30, preferibilmente con modalità telematica.

L'aggiudicatario, infatti, dovrà garantire la realizzazione di un sistema telematico di acquisto dei buoni pasto e di prenotazione dei pasti che agevoli gli utenti in sostituzione dell'acquisto dei buoni cartacei presso gli uffici comunali. Tale sistema dovrà essere gestito dalla ditta in condivisione con gli uffici comunali. La ditta dovrà inoltre, mettere a disposizione un servizio di front-office telefonico, al fine di evadere qualsivoglia richiesta di informazioni ovvero di assistenza sulle modalità di acquisto dei buoni pasto.

L'appaltatore dovrà provvedere alle seguenti attività:

- riscontro tra le presenze giornaliere degli utenti in mensa - con indicazione di alunni e insegnanti – i buoni pasto ritirati e/o l'avvenuta prenotazione elettronica del pasto;
- compilazione di apposita distinta giornaliera dei pasti preparati, in triplice copia, per ogni plesso servito, controfirmata da un incaricato della scuola e da un incaricato della ditta medesima. Le distinte raccolte dovranno essere allegate alla fattura del mese a cui si riferiscono, ai fini della liquidazione e dovranno specificare il numero dei pasti erogati a ciascuna tipologia di utenza individuata;
- compilazione di apposita distinta giornaliera per i pasti consegnati a domicilio, sottoscritta dall'incaricato della ditta e da ciascun utente beneficiario.

Art. 5 - Remunerazione dell'appalto

La fatturazione dei pasti dovrà corrispondere ai buoni pasto acquistati e prenotati giornalmente nonché alla presenza effettiva sia del personale scolastico avente diritto al pasto come da contratto collettivo nazionale del lavoro, sia degli alunni utenti del servizio. I pagamenti verranno effettuati in ragione dei pasti prenotati ed effettivamente consegnati; non sarà possibile aggiungere a posteriori pasti non regolarmente prenotati. I pasti per i controlli non sono fatturabili. **Il corrispettivo è determinato dal prezzo a pasto indicato distintamente dal presente Capitolato per la refezione scolastica e per i pasti a domicilio, ribassato come da offerta dell'Aggiudicatario e moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati.**

I prezzi di aggiudicazione sono impegnativi, vincolanti e non soggetti a revisione. Essi comprendono tutte le voci di spesa, imposte, tasse, tributi, oneri per il personale e altri comunque connessi alla corretta esecuzione del contratto. I corrispettivi comprendono quindi ogni voce di spesa - **nessuna esclusa** anche se non espressamente rappresentata nel Capitolato ma comunque inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi - dalla fornitura delle derrate alimentari sino alla somministrazione e al consumo dei pasti a scuola e al domicilio, con pulizia e sanificazione di ambienti, locali, mezzi e automezzi e a quant'altro necessario per la regolare prestazione del servizio.

Con il pagamento delle fatture emesse dall'aggiudicatario, corrispondenti al prezzo di aggiudicazione dell'appalto e al numero dei pasti erogati, **scomputato il canone dovuto per l'utilizzo del centro cottura, fissato in € 300,00 mensili**, si intendono interamente compensati tutti i servizi prestati e gli oneri dovuti all'Impresa per l'esecuzione del contratto.

Art. 6 – Sistema di fatturazione

Il pagamento dei corrispettivi avverrà mensilmente, previa ricezione delle relative fatture in formato elettronico. Il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente. La fattura mensile dovrà evidenziare il periodo di riferimento del servizio svolto e distinguere per ciascun ordine di scuola e per tipologia di utenza, il numero di pasti forniti e il relativo costo.

In particolare, ogni fattura dovrà essere correlata da documentazione giustificativa:

- distinta giornaliera dei pasti preparati per la refezione scolastica;
- distinta giornaliera dei pasti preparati al domicilio;
- buoni pasto ritirati giornalmente (o documento equivalente in caso di sistema elettronico di pagamento e prenotazione);
- documentazione attestante la contabilizzazione delle presenze di alunni e docenti.

La fatturazione dovrà indicare, dunque:

- numero pasti erogati ad alunni distinti per Scuola e numero di buoni mensa associati;
- numero pasti erogati agli insegnanti aventi diritto;
- numero pasti erogati a domicilio;
- importo del canone per l'uso del centro cottura scomputato;
- giorni di servizio effettuati;
- “prezzo pasto” unitario di aggiudicazione, onnicomprensivo di tutti i servizi e prestazioni

d'appalto e l'importo totale comprensivo di IVA.

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura e previa verifica di conformità del servizio.

Le fatture elettroniche devono essere trasmesse tramite piattaforma SDI, al seguente codice univoco ufficio: UFMKFP.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, acceso presso Banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, **l'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.**

L'affidatario deve impegnarsi, dunque, a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice C.I.G. relativo al servizio di che trattasi, i cui estremi saranno comunicati dalla stazione appaltante, dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse in relazione al presente affidamento.

Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla presente procedura di affidamento, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il pagamento dei corrispettivi rimane comunque subordinato all'acquisizione di relativo D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva). L'eventuale attestazione di irregolarità contributiva contenuta nel DURC e/o eventuali gravi contestazioni interrompono il suddetto termine e comportano la sospensione del pagamento. L'Amministrazione potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

In nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Aggiudicatario potrà sospendere la prestazione del servizio e delle attività previste dal Contratto e dal Capitolato.

Qualora la ditta Appaltatrice si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice e unilaterale dichiarazione da comunicarsi con posta certificata, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Compete alla ditta segnalare mensilmente agli Uffici comunali gli utenti che abbiano avuto accesso al servizio mensa in assenza di buoni pasto regolarmente acquistati.

Art. 7 – Sciopero e/o interruzione del servizio per cause diverse.

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'affidatario, nei casi di oggettiva impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto alternativo di uguale valore economico e nutrizionale, da concordare con l'A.c. e con il nutrizionista di riferimento. Di questa circostanza l'A.c. e gli Organi scolastici devono essere edotti con congruo anticipo.

Nulla è dovuto all'affidatario da parte dell'A.c. per la mancata prestazione del servizio anche se dovuta a sciopero degli operatori scolastici.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'affidatario tale che quest'ultimo non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, pandemie, etc.

Art. 8 - Uso dei locali comunali, pulizia di ambienti e attrezzature, gestione dei rifiuti, imballaggi.

L'affidatario deve essere in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto del presente contratto.

Per l'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria utilizzerà il centro cottura comunale sito nel plesso scolastico di via Lucania, le aree attrezzate dei refettori scolastici destinate al deposito e alla sporzionatura dei pasti con relativi arredi e attrezzi, nello stato in cui di fatto si trovano, e le aule scolastiche presso le quali verrà consumato il pasto per tutta la durata del periodo di emergenza connessa alla diffusione del Covid-19, nel rispetto delle modalità organizzative della didattica stabilite dalla Dirigenza scolastica, alle quali la Ditta dovrà attenersi.

Detti locali dovranno essere puliti e sanificati giornalmente dal personale dell'Impresa, con detersivi e prodotti di pulizia (da conservare chiusi in appositi armadi) conformi alle disposizioni normative in materia, corrispondenti alle schede tecniche e di sicurezza da presentare per le attività di pulizia prima dell'inizio del servizio e nel rispetto dei "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" di cui al decreto ministeriale 10 marzo 2020. Particolare attenzione dovrà essere effettuata alla sanificazione pre- e post-servizio anche nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di contenimento del rischio di contagio da Covid-19.

In particolare, la ditta dovrà provvedere alla pulizia e disinfezione dei banchi sui quali verrà consumato il pasto prima e dopo lo stesso, nel rispetto delle indicazioni impartite dalla Regione Puglia nella nota prot. A00/152-2751 del 14.08.2020 allegate al presente Capitolato.

È fatto carico alla ditta affidataria della manutenzione ordinaria dei depuratori installati presso ciascun plesso scolastico e della verifica mensile della potabilità dell'acqua. Delle relative certificazioni di analisi di verifica della potabilità deve essere fornita copia alla stazione appaltante.

L'Impresa aggiudicataria è autorizzata all'uso dei predetti locali per l'erogazione dei servizi oggetto del presente affidamento e, per quanto riguarda il centro cottura comunale, anche per l'erogazione di servizi analoghi in favore di altri Enti, nei limiti della capacità residua di produzione pasti.

Resta fermo che l'affidatario non potrà apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali in uso senza la preventiva autorizzazione degli Uffici tecnici del Comune di Racale.

L'elenco di tutto quanto dato in consegna e il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'avvio del servizio. L'A.c. rimetterà all'atto del contratto, copia delle licenze edilizie, delle autorizzazioni sanitarie e quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. L'aggiudicatario dovrà presentare tutte le autorizzazioni, le licenze e i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione pasti.

L'affidatario dovrà farsi carico, altresì, della manutenzione ordinaria e straordinaria del centro cottura comunale e delle attrezzature e impianti ivi presenti; **voltura utenza gas e rimborso spese relative alle utenze di acqua ed energia elettrica, queste ultime calcolate tramite contatore di sottrazione;** dotazione ovvero integrazione di impianti, attrezzature, arnesi, utensili necessari e funzionali al regolare svolgimento del servizio nel caso in cui quelli presenti all'inizio del servizio si

rivelino insufficienti ovvero non sufficientemente funzionali.

Alla scadenza del contratto l'affidatario si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature mediante apposito verbale redatto in contraddittorio; **la stoviglieria e quant'altro acquistato per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale, nonché le eventuali migliorie valorizzate in sede di gara.** Prima della riconsegna l'affidatario provvederà a effettuare una verifica ed eventuale manutenzione, ove necessaria, di tutte le attrezzature e gli impianti del centro cottura. Di suddetta verifica dovrà essere consegnato apposito verbale agli uffici competenti nell'ultimo mese del contratto.

È fatto assoluto divieto al personale estraneo di accedere, per qualsiasi motivo, agli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti e alla conservazione di detersivi e prodotti di pulizia.

L'Impresa aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi di cui alla presente procedura di gara dovrà munirsi, con oneri a suo carico, di tutte le autorizzazioni, licenze, nulla osta e DIA richiesti per legge. Tale documentazione dovrà essere presentata al Comune prima dell'inizio del servizio.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e altre attrezzature.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, acciaio, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

L'aggiudicatario deve, in ogni caso, garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare e attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Art. 9 - Coordinamento delle attività e informazioni agli utenti

L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare il coordinamento di tutte le operazioni in ogni fase del processo produttivo e mantenere costanti contatti con i Responsabili del Comune e delle Scuole tramite un proprio Coordinatore (o Responsabile tecnico) in possesso di qualificazione, esperienza e capacità professionale per assumere responsabilità di risultato su tutte le fasi produttive, ivi comprese quelle da realizzare presso il Centro cottura. Lo stesso dovrà essere immediatamente reperibile per assumere autonome e immediate decisioni in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente Capitolato; della normativa igienico-sanitaria con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio e sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi di miglioramento di ambienti e attrezzature, e di ogni altro adeguamento eventualmente offerto o pianificato in sede di esecuzione del contratto;
- al rispetto delle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro e della normativa anti-covid.

Il Comune, per le valutazioni sull'andamento del servizio si avvarrà della Commissione consultiva (costituita su base volontaria e senza ulteriori oneri con apposito atto di Giunta comunale) composta da tecnici, operatori comunali e rappresentanti degli utenti. La Commissione potrà proporre modifiche, adattamenti e suggerimenti migliorativi. Alle riunioni della Commissione, se invitato, dovrà partecipare il Coordinatore (o responsabile tecnico) e le eventuali contestazioni ivi sollevate si intenderanno come già presentate direttamente all'Impresa appaltatrice.

L'impresa affidataria deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'Impresa deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante,

che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi e di contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on-line* sul sito dell'Istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 10 - Controlli

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento e in ogni fase del processo produttivo, controlli sul servizio effettuato dall'Impresa aggiudicataria, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune.

Per i controlli sanitari, il Comune potrà avvalersi dell'**A.S.L.** - Servizio di Igiene degli Alimenti (SIAV/B – SIAN); delle **strutture messe a disposizione dal SSN**; della **consulenza tecnica di laboratori esterni convenzionati**.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, per sottoporli ad analisi presso laboratori accreditati dalla Regione Puglia, senza interferire sullo svolgimento del servizio, o muovere direttamente rilievi al personale dell'Impresa.

I controlli del Comune potranno articolarsi in **visite ispettive** (per accertare il rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato); **controlli sensoriali** e **accertamenti analitici di laboratorio**. I controlli sensoriali potranno essere disposti dal Comune anche con l'ausilio della Commissione Consultiva di cui al precedente punto sul Coordinamento delle attività, nei limiti in cui sia consentito l'accesso di quest'ultima in considerazione dei protocolli anti-covid vigenti.

Il controllo tecnico - ispettivo dovrà accertare:

- corrispondenza quantitativa e qualitativa del menù giornaliero, delle Tabelle dietetiche, dei tempi e delle modalità di trasporto e di consegna dei pasti;
- lo stato, le condizioni igieniche e le modalità di utilizzo di impianti, attrezzature, utensili, contenitori, automezzi di trasporto;
- le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti; le modalità di approvvigionamento di materie prime, ingredienti e altri prodotti alimentari;
- i procedimenti di manutenzione, pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
- il confezionamento, l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti alimentari; le modalità di conservazione e stoccaggio degli stessi;
- i processi di preparazione, lavorazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e

- somministrazione dei pasti;
- le modalità di raccolta differenziata dei rifiuti;
- l'igiene, l'abbigliamento, l'idoneità professionale del personale.

I controlli sensoriali riguarderanno il monitoraggio sistematico per la valutazione della qualità percepita, del gradimento dei pasti, mediante assaggio o degustazione diretta da parte di soggetti autorizzati dal Comune (normalmente i componenti della Commissione mensa o tecnici incaricati dal Comune).

Gli accertamenti di laboratorio dovranno accertare le condizioni igieniche, nella struttura e negli ambienti scolastici; gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici di qualità e salubrità dei prodotti, anche mediante prelevamento diretto di campioni alimentari da parte di tecnici autorizzati. Al fine di individuare celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta appaltatrice dovrà conservare presso il Centro cottura un campione rappresentativo di ogni pasto somministrato giornalmente.

Tali campioni dovranno essere sistemati singolarmente in contenitori monouso idonei e chiusi, da conservare a + 2° / + 4° per 72 ore in una zona identificabile da apposito cartello riportante dizione: **“Comune di Racale campione pasti”**. I contenitori dovranno essere muniti di etichetta idonea per indicare la data del prelievo e della preparazione, il contenuto, il nome del responsabile della preparazione e della conservazione. I campioni prelevati nella giornata del venerdì dovranno essere conservati sino a martedì della settimana successiva.

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare autonomamente periodici controlli ed essere dotata di un sistema di autovalutazione interno (**SISTEMA HACCP**).

Il sistema **HACCP** di autocontrollo ha introdotto il principio della responsabilità dell'**OSA** (Operatore Settore Alimentare) nell'analisi e nel monitoraggio continuo e sistematico di tutti i punti critici per la sicurezza e per la qualità del servizio, in tutte le fasi del processo. Pertanto l'Impresa dovrà individuare ogni fase del processo – compresa quella di distribuzione dei pasti - che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema **HACCP**. In base all'analisi dei rischi (biologici, chimici e fisici) l'Impresa dovrà effettuare presso il Centro cottura, con cadenza almeno mensile, le analisi su alimenti cotti e crudi per il monitoraggio dei punti critici (CCP) e in ciascun refettorio analisi batteriologiche su superfici e utensili utilizzati per la somministrazione (tamponi di superficie e ambientali).

L'Impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare al Comune il **Piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori**, ai sensi d.lgs. n. 81/2008, ed il **Manuale di autocontrollo alimentare secondo il sistema HACCP** conforme alle prescrizioni dei Regolamenti C.E. 852/04- 853/04- 854/04- 882/04 (pacchetto Igiene), certificato da professionista abilitato e iscritto all'Albo.

Art. 11 -Responsabilità civile dell'Impresa – coperture assicurative

L'Appaltatore risponde direttamente, penalmente e civilmente dei danni arrecati a persone e cose durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa aggiudicataria dovrà pertanto usare massima diligenza, puntualità e correttezza, tenendo presenti le modalità di esecuzione e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, impegnandosi a segnalare immediatamente al Comune tutte quelle circostanze

che possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio. La stessa dovrà assumere a suo totale carico ogni responsabilità e qualsiasi disservizio o danno sarà addebitato esclusivamente all'aggiudicataria, poiché il Comune è assolutamente sollevato da qualsiasi responsabilità dovuta ad imperizia, trascuratezza, errata esecuzione del contratto ovvero da violazione di norme di legge e regolamento.

L'Impresa aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio e danno a persone o cose, arrecati a terzi e al Comune stesso durante l'esecuzione del servizio. A tal fine **L'Impresa dovrà stipulare apposita assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi e verso utenti e operatori interessati all'esecuzione del servizio**, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, con i seguenti massimali per sinistro senza limite di sinistri annuale:

- **Euro 500.000,00** per danni a cose;
- **Euro 2.500.000,00** per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dai generi somministrati compresi i danni causati da vizi originali dei prodotti utilizzati anche se non noti al somministratore. Copia della polizza assicurativa per tutta la durata dell'appalto debitamente quietanzata dovrà essere esibita al Comune prima della stipula del contratto.

Art. 12 - Tutela della salute e della sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria dovrà osservare la normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro (d.lgs. n. 81/08 e ss.mm.ii.) e la normativa di tutela dell'ambiente nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

Il Comune promuove la cooperazione e il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi cui sono esposti i lavoratori impegnati nei locali comunali per il servizio di Refezione scolastica, elaborando un documento base del **DUVRI** con le misure da adottare per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze. L'impresa aggiudicataria e i Dirigenti scolastici dovranno coordinarsi per integrare tale documento da allegare al contratto di appalto, sottoscrivendo l'apposito verbale e impegnandosi ad aggiornarlo qualora dovessero intervenire variazioni.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di elaborare il proprio Documento di valutazione rischi e di attuare le misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi propri dell'attività con oneri a proprio carico. A tale scopo è tenuta a trasmettere prima dell'avvio del servizio il **Piano di sicurezza** per ogni plesso scolastico contenente:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa al luogo di lavoro;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti, ivi comprese le misure di sicurezza anti-covid;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti all'emergenza.

Presso ogni plesso scolastico l'Impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione sin dall'inizio del servizio le **schede tecniche e di sicurezza riferite a tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione**, che dovranno essere adeguati e conformi alla normativa vigente, compresi i criteri minimi ambientali in vigore, e alle norme del presente Capitolato. Tali documenti dovranno essere a disposizione del personale incaricato dell'utilizzo dei prodotti e della stazione appaltante. L'Impresa, con riferimento ai rischi specifici della propria attività, dovrà predisporre e far affiggere a proprie

spese cartelli e indicazioni che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura o somministrazione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'Impresa è tenuta a fornire al personale tutti i dispositivi di prevenzione anti-COVID previsti dalle norme vigenti, nonché ad assicurare, nella gestione delle aule o dei refettori dove si consumerà il pasto, le misure di distanziamento imposte dalle linee guide e dai protocolli in vigore attinenti ai servizi all'infanzia e all'adolescenza (es: distanziamento dei posti a sedere, etc.).

Art. 13 - Menù e Tabelle dietetiche. Specifiche tecniche di base per produzione di alimenti e bevande.

I pasti da somministrare nelle scuole e a domicilio dovranno essere prodotti nel rispetto delle Tabelle merceologiche - Tabelle dietetiche e Menu settimanali e Grammature di riferimento, approvati dalla ASL, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Lecce - per l'anno scolastico di riferimento per gli alunni delle Scuole d'Infanzia e Primaria. Essi ruotano su 5 settimane, distintamente nei periodi INVERNALE ed ESTIVO, per evitare la ripetizione dei pasti.

Per gli utenti frequentanti le Sezioni Primavera, la ditta è tenuta a elaborare dei menù specifici per la fascia di età 2-3 anni validati dalla Asl, i quali dovranno essere presentati in sede di offerta.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'Impresa, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate dalla stessa Impresa alla scuola e all'utenza.

Il Comune si riserva di introdurre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, adattamenti migliorativi, o prodotti alternativi convalidati dalla ASL, per scarso godimento di alcune pietanze.

Le Tabelle dietetiche applicate dovranno prevedere l'utilizzo di prodotti locali, D.O.P. e I.G.P. nonché quote di biologico, come stabilito dai criteri ambientali minimi approvati con decreto ministeriale 10 marzo 2020, recante "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*".

In particolare, ai sensi di quest'ultimo decreto, **la produzione degli alimenti e delle bevande deve rispondere alle seguenti specifiche tecniche:**

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti.

- a) Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e

solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del decreto sui CAM 2020 per la refezione scolastica, oppure secondo il calendario regionale ove verrà adottato. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- b) Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.
- c) Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».
- d) Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- e) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso

(Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (*sub C*, lettera *b*), punto 5 del decreto sui CAM). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- f) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- g) Latte e yogurt: biologico.
- h) Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- i) Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- j) Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- k) Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini, ove previsti, devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti

Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato.

pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

L'elenco e le caratteristiche dei prodotti alimentari utilizzati dovranno dettagliatamente risultare indicati nell'offerta tecnica. Non è consentito l'uso di cibi precotti.

Le quantità da somministrare giornalmente sono quelle indicate nelle predette Tabelle dietetiche e nella tabella delle Grammature di riferimento, dove sono riportati i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire al proprio personale istruzioni e strumenti (bilance, attrezzi particolari) per la porzionatura a peso o a volume degli alimenti cotti ed affiggere settimanalmente presso ogni plesso scolastico il menù con indicazione delle caratteristiche degli alimenti, del peso o volume del singolo pasto cotto.

La stessa, per eccezionali e comprovate esigenze, potrà chiedere preventivamente al Comune l'autorizzazione allo scostamento parziale o totale dal previsto menù giornaliero.

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*” approvate con Intesa in sede di Conferenza unificata, provvedimento del 29.04.2010, pubblicate in G.U.R.I. n. 134 dell'11.06.2010 e successivi aggiornamenti; alle “*Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica e aziendale*” di cui alla d.G.R. 2 agosto 2018, n. 1435; alle “*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti*” emanate dal Ministero della Salute il 16.04.2018 e ai loro aggiornamenti.

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

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, **devono essere attuate le misure di recupero più appropriate**. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Le verifiche saranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 14 - Pasto tipo della giornata ed etichettatura.

Il pasto tipo della giornata si compone nel modo che segue:

-PRIMO PIATTO

-SECONDO PIATTO

-CONTORNO

-PANE

-ACQUA (almeno mezzo litro per ogni utente della Refezione scolastica)

-FRUTTA FRESCA DI STAGIONE O DESSERT.

Presso ogni plesso scolastico dovrà essere garantita una scorta sufficiente di olio, aceto, sale, formaggio e ogni altro condimento consentito e utile per il consumo dei pasti.

Le caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti sono quelle indicate nei Regolamenti C.E. e nell'allegato 1.

I pesi e le quantità indicati nelle allegate Tabelle e nelle Grammature di riferimento - al netto degli scarti di lavorazione - potranno discostarsi in difetto o in eccesso del 10%, senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del pasto.

I prodotti alimentari di provenienza nazionale e regionale, dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti, con possibilità di individuarne la tracciabilità tramite l'etichetta. Non è consentito l'utilizzo di prodotti alimentari con etichettatura non completa, non conforme alla normativa, non in lingua italiana.

Art. 15 - Modalità di utilizzo di prodotti alimentari.

Le derrate e i prodotti alimentari devono essere conservati nel rispetto della normativa vigente, attenendosi alle seguenti prescrizioni:

- a) il rifornimento delle materie prime dovrà avvenire con frequenze idonee a garantirne la freschezza e la genuinità, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte, dello yogurt, evitando scorte e stoccaggi eccessivi;
- b) i sughi a base di pomodoro pelato dovranno essere preparati con una dose abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- c) le paste asciutte dovranno essere condite unicamente con olio extra vergine d'oliva. I condimenti (pomodoro, pesto, ecc.) dovranno essere aggiunti solo al momento della distribuzione ai tavoli; mentre il formaggio grattugiato dovrà essere sempre messo a disposizione degli utenti sui tavoli e servito dietro richiesta del commensale;
- d) nella preparazione e nel condimento dei pasti si dovranno utilizzare esclusivamente: formaggio *Parmigiano* e *Olio extra vergine d'oliva* indicati nelle Tabelle merceologiche e nel rispetto dei CAM;
- e) l'affettatura dei salumi e la porzionatura dei formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- f) le derrate alimentari congelate dovranno essere scongelate in cella frigorifera tra 0°C e + 4°C e consumate nella stessa giornata; è vietata la ricongelazione;
- g) sono assolutamente vietati: ogni forma di riutilizzo degli avanzi; l'utilizzo di prodotti alimentari in prossimità di scadenza e posteriormente alla stessa; l'uso di frittture (in alternativa tutti i prodotti dovranno essere cotti in forno);
- h) la verdura dovrà essere sempre pulita accuratamente nello stesso giorno di consumazione, evitando di lasciarla a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- i) le pietanze cotte da consumare calde devono essere conservate alla temperatura di 60-65°C; quelle da consumarsi fredde alla temperatura tra 0°C e + 4°C;
- j) le verdure e i contorni debbono essere cotti a vapore o a forno, anche quando sono destinati ad ulteriore lavorazione;
- k) è ammessa la preparazione di alcuni alimenti nella giornata precedente, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e + 4°C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli

alimenti per i quali è consentita la cottura nel giorno antecedente (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;

- l) per la cottura dovranno essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Art. 16 - Diete speciali.

Agli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito, intolleranza al lattosio ecc.), dovranno essere somministrate diete speciali e menù personalizzati, elaborati dal pediatra (medico di famiglia o altro professionista abilitato) ovvero, in mancanza, dalla stessa ditta, per il tramite di un nutrizionista incaricato. Una volta elaborate, tali diete saranno trasmesse (nel rispetto della privacy dell'utente) al servizio SIAN ai fini della validazione e controllo.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termo-sigillata, etichettata con indicazione della sede, del refettorio e del destinatario. Anche per dette monoporzioni dovrà essere garantito il mantenimento della temperatura prevista dalla normativa vigente fino al momento della consumazione.

I pasti speciali dovranno garantire la maggior alternanza possibile ed essere preparati in conformità ai valori indicati nelle Tabelle dietetiche, in modo da soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali degli utenti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare a richiesta (in sostituzione dei pasti indicati nella Tabella allegata) anche diete speciali e a carattere etico, religioso e culturale; diete e pasti speciali per particolari condizioni patologiche a lungo termine; diete e pasti speciali per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali.

Le richieste delle diete speciali potranno essere presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria accompagnate da apposita certificazione sanitaria contenente gli adattamenti personalizzati. In tal caso la documentazione dovrà essere trasmessa al Comune e alla ASL per la convalida da parte dei competenti uffici.

L'affidatario si impegna alla predisposizione di "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le 9,30 dello stesso giorno anche senza necessità di certificato medico. In tal caso la dieta in bianco verrà concordata con i genitori al momento della richiesta del pasto giornaliero e non potrà avere durata superiore a n. 5 giorni.

Art. 17 - Importo a base d'asta.

Si stima una necessità complessiva media di circa **26.000 pasti nel periodo contrattuale.**

Tale previsione è puramente indicativa per la determinazione del valore contrattuale dell'appalto, ma è di orientamento per le necessità organizzative dell'Impresa che intende partecipare alla gara. L'eventuale scostamento - per qualsiasi ragione - non potrà dar luogo a indennizzo o variazione dell'offerta e l'Impresa aggiudicataria non potrà richiedere compensi nel caso in cui tale previsione venisse superata o non raggiunta.

Gli importi a base d'asta sono due:

- a) **€ 4,95 oltre IVA per pasto**, quale prezzo onnicomprensivo riferito al servizio di refezione scolastica;

- b) € 3,95 oltre IVA per pasto, quale prezzo onnicomprensivo riferito al servizio di consegna pasti a domicilio;

Conseguentemente **l'importo complessivo posto a base d'asta, soggetto a ribasso, viene stimato in complessivi € 130.000,00 oltre IVA esclusa.**

Art. 18 - Requisiti e condizioni per l'affidamento.

Possono essere affidatari gli operatori economici iscritti nel Registro imprese della CCIAA per l'attività prevalente di **preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti caldi destinati alle mense scolastiche**, che abbiano i seguenti requisiti.

Requisiti generali:

I partecipanti alla procedura di affidamento non devono essere in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, inoltre:

- non devono trovarsi in ogni caso in nessun'altra ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge;
- non devono aver subito l'applicazione di alcuna delle sanzioni o misure cautelari che impediscono di contrarre con la pubblica Amministrazione;
- non devono essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/01 e s.m., ovvero questi devono essere conclusi;
- non devono partecipare in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora si partecipi in associazione o consorzio.

Requisiti di idoneità professionale

L'operatore economico deve possedere, sensi del comma 3 dell'art. 83, d.lgs. n. 50/2016:

- iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività inerenti all'oggetto dell'affidamento;
- al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI, d.lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata, o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti;
- avere oggetto sociale o statutario conforme alle prestazioni oggetto del presente affidamento (ristorazione, ristorazione collettiva, ristorazione scolastica, ecc.) o, per le imprese straniere, iscrizione negli analoghi registri professionali o commerciali dello stato di residenza per attività comprendente l'oggetto dell'affidamento.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

L'operatore economico deve possedere, sensi del comma 6 dell'art. 83, d.lgs. n. 50/2016, i seguenti requisiti:

- Esecuzione di servizi analoghi, nel triennio scolastico 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, per conto di pubbliche amministrazioni o privati, per un importo complessivo di almeno € 300.000,00 IVA esclusa;
- capacità a eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, da dimostrare mediante registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit – EMAS); ovvero mediante certificazione ISO 14001 in corso di validità; ovvero mediante altre prove quali: descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione);
- impegno ad avere la disponibilità effettiva (alla data di aggiudicazione definitiva e/o comunque entro la data di avvio del servizio) di un centro cottura di riserva autorizzato, con magazzini, locali e depositi per la preparazione, cottura e confezionamento di pasti; con capacità produttiva giornaliera residua di almeno 300 pasti (dedotti quelli eventualmente prodotti per altre commesse); ubicato ad una distanza non superiore a 20 Km e con una percorrenza massima - per il trasporto dei pasti a Racale - non superiore a 20 minuti, da calcolare con l'utilizzo delle mappe del sito internet <http://www.viamichelin.it>, cliccando l'opzione "il più rapido" tra la sede del Centro cottura e la sede del Municipio del Comune di Racale, sito in via Fiumi Marina 6 – Racale (Le). A tal fine dovrà essere allegata documentazione attestante la proprietà e/o il possesso del centro ovvero, in alternativa, una dichiarazione di impegno da parte del proprietario del centro a renderlo disponibile, in caso di avvenuta aggiudicazione, entro la data di avvio del servizio;
- disponibilità immediata di almeno n. 2 automezzi (almeno euro 4) e con contenitori a norma per il trasporto dei pasti come da Capitolato;
- possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità, relativa al servizio oggetto della gara, rilasciata da organismi accreditati.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

L'operatore economico deve possedere, sensi del comma 4, dell'art. 83, d.lgs. n. 50/2016, i seguenti requisiti:

- aver prodotto, per servizi di Ristorazione scolastica, un fatturato minimo annuo, nel triennio 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 non inferiore a € 150.000,00 IVA esclusa (in caso di raggruppamento di imprese il requisito di capacità economica deve essere posseduto nella misura del 60% dalla mandataria e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti ciascuna nella misura minima del 20% di quanto richiesto cumulativamente e purché la somma dei requisiti, tra capo gruppo e mandanti, sia almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola);
- n. 1 Dichiarazioni di un Istituto bancario o intermediario autorizzati ai sensi del d.lgs. n.

385/93, attestanti il possesso della capacità economico-finanziaria del concorrente per l'esecuzione del presente contratto.

Art. 19 – Modalità di scelta del contraente.

Affidamento diretto in deroga all'art. 36, comma 2, lett. a), ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett. a), d.l. n. 76/2020, convertito con modificazioni nella l. n. 120/2020, e modificato con decreto-legge 31 maggio 2021 n. 77, convertito con modificazioni dalla legge 29 luglio 2021 n. 108, per importo inferiore a € 139.000.000, nelle more dell'espletamento della procedura di gara per l'individuazione dell'affidatario del servizio nel lungo periodo e al fine di evitare l'interruzione dello stesso in corso di anno scolastico visto il carattere essenziale del servizio stesso - **CIG: 91370135°**.

L'importo complessivo del contratto può essere stimato in complessivi **€ 130.000,00 IVA esclusa, nel periodo considerato gennaio-maggio 2022.**

La procedura si svolge tramite trattativa diretta su Piattaforma MEPA: sul catalogo MEPA è presente il Bando attivo, con la categoria merceologica "Servizi di ristorazione" ed è pertanto possibile attivare procedure di negoziazione.

Ai sensi dell'art. 52 del vigente decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (e ss.mm.ii.) tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara avverranno per via telematica attraverso l'apposito spazio all'interno della piattaforma telematica, assegnato al concorrente al momento della registrazione al Sistema ed accessibile mediante le chiavi di accesso riservate al concorrente.

La ditta aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva in originale, a garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione al netto di IVA, secondo le modalità previste all'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016, salvo la necessità di aumentare tale percentuale e relativa somma, ai sensi dell'art.103, comma 1 d.lgs. n. 50/2016.

Art. 20 - Stipula del contratto.

All'aggiudicazione definitiva consegue - nei termini previsti - la stipula del contratto in forma pubblica amministrativa. Saranno a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese contrattuali (spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti al presente contratto). La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e autocertificati;
- alla costituzione della cauzione definitiva;
- al versamento delle spese contrattuali;
- alla presentazione delle previste polizze assicurative;
- all'acquisizione del DURC in corso di validità;
- alla sottoscrizione del DUVRI definitivo predisposto dalla aggiudicataria e approvato con relativo verbale di coordinamento;

Il contratto non può essere ceduto in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, senza il consenso e la formale approvazione del Comune, pena la risoluzione del contratto stesso e il risarcimento di tutte le spese e i danni subiti dalla stazione appaltante.

Non sono considerate cessioni, ai fini del presente contratto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere dovrà essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Non è ammesso il subappalto.

Il Comune di Racale si riserva la facoltà di stabilire l'esecuzione anticipata del servizio nelle more della stipula del contratto.

Art. 21 - Contestazioni – penalità – risoluzione del contratto.

In caso di inadempienze contrattuali il Comune di Racale applicherà la penale contrattuale consistente in una sanzione pecuniaria correlata alla gravità della violazione.

L'applicazione della sanzione pecuniaria sarà preceduta da contestazione scritta e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'Impresa entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla notifica. Il Responsabile del procedimento provvederà ad applicare le sanzioni e a recuperare il relativo importo dai corrispettivi del mese successivo, previa ponderazione della gravità e sulla base dei seguenti criteri:

➤ **Euro 500,00:**

- per errato o mancato rispetto di menu e Tabelle dietetiche;
- per ritardo superiore ai 15 minuti di tolleranza massima nella consegna dei pasti;
- per fornitura di prodotti e derrate alimentari di qualità inferiore o difforme da previste nelle Tabelle dietetiche;
- per errata porzionatura, o grammatura, o pezzatura di pasti, alimenti e frutta, accertata su almeno 5 porzioni nel plesso scolastico, con riferimento a quanto previsto nelle Tabelle dietetiche e nel presente Capitolato;
- per mancato o errato confezionamento dei pasti e dei prodotti alimentari, o per etichettatura irregolari degli stessi;
- per la giacenza in magazzino di prodotti scaduti.

➤ **Euro 1.000,00:**

- per negato o impedito accesso al Centro cottura e ai locali di deposito per i controlli del Comune;
- per utilizzo di prodotti scaduti;
- per violazione alle norme tecniche di igiene, pulizia e sanificazione di ambienti; di automezzi e contenitori;
- per riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- per mancata, o ritardata, sostituzione del personale mancante, o ritenuto non idoneo;
- per mancato rispetto di impegni contrattuali riguardanti il personale: numero di unità, qualifiche, e monte ore settimanali, CCNL, ritardi superiori a 10 giorni nei pagamenti del personale, con riferimento a quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;

- per omessa o ritardata esecuzione dei previsti controlli di laboratorio;
- per mancata o non corretta somministrazione di diete speciali;
- per mancata o non corretta conservazione dei campioni dei pasti giornalieri destinati alle mense scolastiche di Racale;
- per il mancato, o carente, rispetto della normativa in materia di sicurezza: d.lgs. 81/2008;

Per le violazioni contrattuali non previste nella precedente declaratoria, il responsabile del procedimento applicherà le eventuali sanzioni ponderando la gravità per analogia o equivalenza. Le violazioni di cui sopra possono essere tollerate al massimo entro il limite di 3 episodi per ogni tipo. Superato tale limite il Comune ha facoltà di chiedere **la risoluzione del contratto senza preavviso**. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare **causa di risoluzione contrattuale per inadempimento** le seguenti fattispecie:

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo alimentare e relativo piano di autocontrollo Reg.C.E. 852/04 e s.m.i.;
- g) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) errata somministrazione di 1 (una) dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j) interruzione del servizio senza autorizzazione del Comune;
- k) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;
- l) violazioni delle prescrizioni in materia di subappalto;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione del Comune.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte del Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile del servizio, a mezzo di lettera raccomandata o p.e.c., di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetterà alcun indennizzo e il Comune avrà facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, alla ditta verrà corrisposto il prezzo

contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni, per i quali il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta. Nei casi di particolare gravità ed urgenza alla risoluzione del contratto potrà attribuirsi effetto immediato. È facoltà dell'Amministrazione comunale, in caso di risoluzione del contratto, aggiudicare l'appalto ai successivi concorrenti classificati nella graduatoria.

Art. 22 – Recesso

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico e senza che da parte dell'aggiudicatario possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite o in corso d'esecuzione, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle sole prestazioni eseguite, purché correttamente, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto.

Art. 23 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 402 del 27.12.2013, ai sensi e per gli effetti del d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa affidataria (imprese fornitrici di beni o servizi in favore del comune di Racale).

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento". L'indirizzo url del sito comunale in cui il menzionato "Regolamento" è pubblicato, all'interno della sezione "Amministrazione trasparente" è il seguente: www.comune.racale.gov.it

Art. 24 - Protezione dei dati.

Facendo riferimento all'art. 13 REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Racale e i relativi dati di contatto sono i seguenti: p.e.c. affarigenerali.comune.racale@pec.rupar.puglia.it tel. 0833902311, e-mail: affarigenerali@comune.racale.le.it, fax: 0833.902321; il Comune di Racale ha nominato come Data Protection Officer (DPO) o Responsabile Protezione Dati, il Dott. Fernando Stifani che può essere contattato al seguente indirizzo e-mail : dpo@pec.ellebs.it;
- b) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- c) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono

- destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- d) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
 - e) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Racale implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
 - f) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura di affidamento e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
 - g) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11, cap. 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) 2016/679.

Art. 25 – Controversie.

È esclusa la clausola arbitrale. Le controversie che dovessero sorgere tra Comune di Racale e l'Impresa aggiudicataria dovranno essere risolte in via bonaria. Per le controversie da risolvere in sede giudiziaria è competente il foro di Lecce con spese di giudizio a carico della parte soccombente.

Indice allegati:

- **Allegato 1** – Grammatore di riferimento;

Racale, 10 marzo 2022

Il RUP e Responsabile del Settore
Avv. Anna Baglivo