

CENTRALE UNICA DI COMMITENZA tra i Comuni di Tortora, Santa Maria del Cedro, Orsomarso e Papisidero

COMUNE DI SANTA MARIA DEL CEDRO

PROVINCIA DI COSENZA

~~~~~

SETTORE SOCIO DEMOGRAFICO E PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA MEDIA E DELL’INFANZIA ANNI SCOLASTICI 2018/2019 2019/2020 E 2020/2021.**

### **TITOLO I OGGETTO DELL’APPALTO E DIMENSIONE DEL SERVIZIO**

Oggetto del presente capitolato è l’affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Santa Maria del Cedro per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

L’oggetto dell’appalto riguarda l’affidamento di un servizio di ristorazione collettiva con ridotto impatto ambientale, ai sensi del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione (Pan Gpp) e del decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011.

#### **Art. 1- OGGETTO DELL’APPALTO**

L’appalto ha per oggetto il servizio mensa scolastica da effettuarsi mediante produzione dei pasti presso la cucina della scuola media, nonché la preparazione dei tavoli e delle stoviglie, lo scodellamento dei pasti nelle stoviglie fornite dalla ditta, la distribuzione degli stessi agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell’infanzia e Media (plessi di Santa Maria del Cedro Capoluogo e dell’Infanzia di Marcellina). La Ditta dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, al riassetto e alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettorio sia nella sede della scuola media che nei refettori delle scuole dell’infanzia di Santa Maria del Cedro e Marcellina e della cucina.

Il locale adibito a cucina è complessivamente 1 (uno) (oltre al locale per lo stoccaggio degli alimenti, al bagno ed al locale per il personale addetto) ed è ubicato presso il plesso scolastico della scuola media;

Gli stessi dovranno essere dotati di quanto necessario per consentire - ad avvenuta comunicazione di aggiudicazione da parte del Responsabile del Servizio, il funzionamento della cucina medesima nel rispetto di quanto previsto dal Reg.. CE n. 852/2004 (Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/ CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari) e del D.Lgs 18.4.2016 n. 50 (nuovo codice dei Contratti pubblici).

Il servizio avrà inizio all’apertura delle scuole; il giorno sarà comunicato alla ditta aggiudicataria dall’Amministrazione.

L’appalto avrà il seguente svolgimento: 5 (cinque) giorni a settimana per la scuola dell’infanzia e la scuola Media;

#### **Art. 2- MODALITA’ DI GARA**

Per l’affidamento del servizio del presente capitolato, si procederà ai sensi del combinato disposto di cui all’art.60 e art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, mediante procedura aperta, con aggiudicazione sulla base del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Si farà luogo ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché conveniente per l’amministrazione comunale. Non saranno ammesse offerte in aumento.

#### **Art. 3- DURATA DELL’APPALTO**

I servizi di cui al presente capitolato avranno la durata di tre anni precisamente dall'inizio della scuola fino alla fine di ogni anno scolastico.

#### **Art.4- CATTERISTICHE DELL'UTENZA**

I servizi sono rivolti ad un'utenza costituita da alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia e Medie e personale ATA di Santa Maria del Cedro e Marcellina.

La media giornaliera presunta dei pasti è indicata negli articoli seguenti. Tale numero non è vincolante per il committente, si intende solo indicativo ed è suscettibile di variazioni positive o negative, senza obbligo per l'Amministrazione comunale, né diritto della Ditta appaltatrice di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

#### **Art. 5- MODALITA' DEL SERVIZIO**

- A)** L'appaltatore si impegna ad erogare il servizio di mensa scolastica.  
Il servizio consiste nella preparazione e cottura dei cibi ed erogazione dei pasti agli alunni ed insegnanti della scuola dell'Infanzia e Media di Santa Maria del Cedro Centro e Marcellina. In caso di improvviso mancato funzionamento degli impianti ed attrezzature, verificato dall'Ufficio Tecnico comunale, necessari per la preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria, comunque, deve garantire la regolarità del servizio; in tal caso, per il tempo strettamente necessario al ripristino del funzionamento degli stessi, è data facoltà alla ditta aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale, di preparare i pasti in altro centro di cottura che comunque deve essere allocato entro un raggio massimo di 40 Km dalla sede Comunale di Santa Maria del Cedro, debitamente munito di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie di legge, salvaguardando al massimo ed in ogni caso, per il trasporto dei pasti, le caratteristiche organolettiche degli alimenti e garantendo il rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti con particolare riguardo alla normativa di cui al Reg. CE 852/2004 ed al Reg. CE 178/2002 riguardante la rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- B)** La ditta appaltatrice dovrà provvedere, inoltre:
- alla preparazione dei refettori;
  - al ritiro dei buoni mensa;
  - alla fornitura di stoviglie, posate, tovaglioli e quanto occorrente al pasteggio;
  - allo scodellamento dei pasti all'utenza;
  - alla fornitura di una bottiglia da 250 cc di acqua oligominerale naturale per ogni pasto fornito;
  - al riassetto e pulitura dei locali dopo la consumazione dei pasti, compresi quelli delle scuole dell'infanzia di Marcellina e Santa Maria del Cedro;
  - al lavaggio delle stoviglie; -
  - all'igienizzazione dei locali coinvolti nel servizio (cucina deposito e sale mense),

Il numero dei pasti giornalieri suddiviso alunni, insegnanti e personale ATA, sarà comunicato, in tempo utile, dalle insegnanti al personale addetto alla cucina. Mensilmente, la ditta presenterà la fattura elettronica corredata da attestazione mensile, a firma del Dirigente scolastico, con indicazione del numero complessivo dei pasti erogati nonché del numero distinto dei pasti erogati per alunni, insegnanti e personale ATA

#### **Art. 6- COSTO DEL SERVIZIO E NUMERO DEI PASTI**

Il prezzo a base d'asta è di € 3,40, di cui euro 0,03 per oneri di sicurezza non e quindi con un prezzo a base d'asta di euro 3,37 per ogni pasto erogato, oltre IVA al 4%, L'importo complessivo presunto del contratto è pari a €. 201.400 IVA al 4% ed oneri di sicurezza compresi, per presunti n. 100 pasti giornalieri per cinque giorni alla settimana per ventisette mesi;

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto anche in caso di variazione dei prezzi dei generi alimentari, di retribuzioni o altro.

## **Art. 7-OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE**

**L'appaltatore dovrà, nell'espletamento del servizio adempiere alle sotto elencate specifiche :**

### ***Produzione degli alimenti e delle bevande***

*Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>3</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

*Carne* deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

*Pesce* deve provenire,

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

### ***Requisiti dei prodotti in carta-tessuto***

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

### ***Trasporti***

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

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

### ***Pulizie dei locali***

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

### ***Requisiti degli imballaggi***

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
  - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
  - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
  - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
  - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
  - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
- L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

### ***Gestione dei rifiuti***

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Tortora.

### ***Informazione agli utenti***

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

Provenienza territoriale degli alimenti

Stagionalità degli alimenti

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Oltre a quanto già prescritto in altri punti del capitolato, la Ditta si impegna a provvedere:

1. a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la Ditta appaltatrice, per l'esercizio del servizio previsto dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'IVA, si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
2. a tenere i registri fiscali a norma di legge;

3. agli indumenti di lavoro per il personale in servizio e a dotare il personale in servizio di apposito cartellino di identificazione con fotografia;
4. alla fornitura di tutto il materiale necessario per assicurare le misure igienico/sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature;
5. allo smaltimento dei rifiuti prodotti e alla fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti;

La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a:

1. permettere, ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo ritenga opportuno, l'accesso di un proprio dipendente presso la cucina;
2. assicurarsi che all'interno della cucina siano sempre esposte, in maniera visibile, le tabelle dietetiche in vigore;
8. riconsegnare all'Amministrazione comunale, alla scadenza dell'appalto, i locali e le attrezzature in perfetto stato d'efficienza;
9. comunicare tempestivamente all'Amministrazione comunale le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale della Ditta.

Tutte le attrezzature che sono a carico della Ditta, compresi gli automezzi che dovessero essere impiegati per il trasporto dei pasti nel caso eccezionale di cui al precedente articolo 5, dovranno possedere l'attestazione di idoneità igienico - sanitaria rilasciata dall'ASP competente per territorio, a cura della Ditta aggiudicataria. I contenitori dovranno avere le caratteristiche previste dalla normativa tecnica vigente..

Sono, inoltre, a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

1. fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e menù indicato dall'Azienda Sanitaria, compresa una bottiglia di acqua oligominerale naturale a testa da 250 cc per ogni pasto ;
2. personale qualificato idoneo a garantire la preparazione dei pasti e la somministrazione agli utenti.
3. Fornitura di tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionali le cucine, comprensive di tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
4. la Ditta aggiudicataria è tenuta ad eseguire la pulizia straordinaria, laddove possibile con preavviso di ventiquattro ore per consentire l'organizzazione del servizio della cucina e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne faccia richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
5. Fornitura dei piatti, bicchieri, posate, tovaglioli monouso e stoviglie tradizionali conformi alle normative vigenti;
6. I contenitori per la preparazione dei pasti e le posate devono essere in acciaio inox e non in alluminio;
7. La previsione di alimenti alternativi (di equivalente valore nutritivo, per come stabilito nelle tabelle dietetiche) a quelli per i quali gli utenti abbiano intolleranza alimentare certificata dal medico.

#### **Art. 8- ONERI A CARICO DEL COMUNE**

L'Amministrazione comunale, in relazione al presente capitolato, è chiamata a provvedere esclusivamente a:

- 1) fornire i locali per l'espletamento del servizio di cottura e preparazione dei pasti;
- 2) fornire le iniziali attrezzature per l'espletamento del servizio, ai sensi del successivo art. 10;
- 3) provvedere alla fornitura di acqua, gas metano, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti presso la cucina e le sale mensa;
- 4) provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e mensa.

#### **Art. 9- SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di scioperi del personale della Ditta appaltatrice, il servizio dovrà essere garantito ai sensi della L. 146/1990. In caso di eventi eccezionali che possono influire sul normale espletamento del servizio preparazione o, per il caso di cui all'art.5 lett. A, distribuzione, la Ditta dovrà avvertire l'Amministrazione comunale con un preavviso di almeno 3 (tre) giorni, fermo restando l'obbligo di

garantire un pasto sostitutivo.

## **TITOLO II STRUTTURE - ATTREZZATURE – ARREDI**

### **ART. 10 – ATTREZZATURE ED ARREDI**

L'Amministrazione comunale fornirà alla Ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto, il materiale attualmente disponibile nelle cucine.

Il materiale che all'atto della consegna risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato; pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta appaltatrice si intende in buono stato di conservazione. Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali ed attrezzature che a causa di usura, danneggiamenti o furti si rendessero necessari durante la gestione sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta appaltatrice dovrà consegnare al termine della gestione tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione. Eventuali perdite o danneggiamenti del materiale consegnato autorizzeranno l'Amministrazione Comunale a decurtare dalle somme dovute a saldo all'impresa, il relativo valore.

### **ART. 11- MANUTENZIONE E CUSTODIA**

La manutenzione e la custodia delle attrezzature ed arredi del locale cucina sono a carico della Ditta appaltatrice. La custodia è da intendersi limitata alle ore necessarie all'erogazione del servizio. I guasti e le anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati al Responsabile Comunale del Servizio.

## **TITOLO III TRASPORTO - RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONE**

### **Art. 12- RESPONSABILITA'**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

### **Art. 13- ASSICURAZIONE**

E' a carico della Ditta appaltatrice la stipula di polizze assicurative di responsabilità civile verso terzi per la copertura di danni a persone aventi titolo alla presenza nei locali mensa, agli impianti ed arredi, per la copertura dei rischi del servizio ivi compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentare. Pertanto la Ditta aggiudicataria deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., presso una compagnia di assicurazione che abbia un massimale non inferiore a € 2.500.000,00. Tale polizza di assicurazione deve essere presentata all'ente appaltante al momento del contratto.

## **TITOLO IV PERSONALE**

### **ART. 14 – PERSONALE**

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale per tutte le fasi operative del servizio, compreso lo scodellamento, il riassetto delle stoviglie, la pulizia e la sanificazione degli ambienti, nonché il ritiro dei buoni mensa presso gli utenti.

Il personale addetto alla cucina dovrà essere in possesso della qualifica di “**cuoco**” .

La Ditta aggiudicataria si obbliga a mantenere l'irreprensibile pulizia del personale, delle cucine, dei locali di refezione e di tutte le attrezzature fisse e mobili.

Il numero e le qualifiche del servizio del personale a carico della Ditta, saranno di competenza della Ditta medesima, la quale provvederà a tutte le relative operazioni.

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un responsabile con la qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il nominativo del responsabile deve essere comunicato ufficialmente all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Il responsabile dovrà essere dotato di idonei ausili tecnologici tali da poter essere tempestivamente contattato.

Per quanto di competenza, la Ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza al proprio personale sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa vigente.

#### **ART. 15 – ORGANICO**

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, la qualifica, il livello retributivo, orari di lavoro. Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni. Eventuali modifiche a quanto sopra comunicato dovranno essere trasmesse all'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 16 – RISPETTO DELLE NORMATIVE**

La Ditta appaltatrice dovrà osservare le norme delle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori e delle lavoratrici.

#### **ART. 17 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

La Ditta deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori di cui al presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla categoria alla data dell'offerta, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

#### **ART. 18 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE**

La Ditta ha l'obbligo di sostituire in tempo utile alla preparazione dei pasti, il personale assegnato che, per valida motivazione, si assenti.

#### **ART. 19 – VESTIARIO**

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine e guanti monouso nel caso di impegni di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti;

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia. E' vietato circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

#### **ART. 20 – IDONEITA' SANITARIA/COMPORAMENTI E DIVIETI**

L'organico dovrà essere munito di certificato di idoneità sanitaria ai sensi delle vigenti disposizioni di legge ed osservare la pulizia della persona nel rispetto delle norme, in particolare le prescrizioni di cui al Reg. CE 852/2004.

#### **ART. 21 – RESPONSABILE – COORDINATORE**

Il responsabile coordinatore sarà incaricato delle seguenti funzioni.

- Dirigere e controllare le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, nonché di trasporto nel caso eccezionale di cui al precedente art.5 lett. A) ed i rapporti con i fornitori;
- Coordinare tutti i servizi di cui al presente Capitolato;
- Mantenere i rapporti con gli Uffici Comunali e con le Autorità scolastiche;
- Mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;

L'Impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, osservare le prescrizioni, in ordine ai seguenti punti, che sono parte integrante e sostanziale dei predetti obblighi generali d'appalto:

1. Attuazione del piano di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/2004 e s.m.i. (N.B.: Il responsabile del piano è a tutti gli effetti il titolare della Ditta appaltatrice o il responsabile specificatamente delegato).
2. Misura di sanificazione dell'ambiente, secondo un piano da presentare ai sensi del citato Reg. 852/2004.
3. Qualità delle materie prime del servizio di mensa.

## **TITOLO V NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE NUTRIZIONALI**

### **ART. 22 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA.**

Le derrate che servono per la preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità e possedere le caratteristiche individuate nelle tabelle dietetiche stabilite dall'A.S. P.

L'Amministrazione comunale potrà chiedere, in qualsiasi momento, alla Ditta appaltatrice certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

Le Ditte fornitrici della Ditta appaltatrice dovranno essere certificate secondo le disposizioni legislative vigenti.

### **ART. 23 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

La preparazione e la cottura degli alimenti per la mensa scolastica dovrà avvenire esclusivamente presso la cucina della scuola media come indicata nel precedente articolo 1, **salvo, in via eccezionale,** quanto previsto dall'art.5, lett. A).

Le derrate e le bevande dovranno essere conformi alle leggi vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle tabelle dietetiche che saranno rese note per come trasmesse dal competente dipartimento dell'Azienda Sanitaria.

Dovranno essere utilizzati prodotti non derivanti da organismi geneticamente modificati e/o che contengano OGM.

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti norme, nel rispetto delle vigenti norme di buona fabbricazione.

Tutti i generi alimentari devono essere di 1° qualità e di 1° scelta.

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

- per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n. 2 ricambi d'acqua, nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere ricambiata dopo la prima ebollizione;
- sono ammessi prodotti surgelati ma non congelati ad eccezione della carne;
- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati nei frigoriferi a temperatura tra 0 ° e + 4° centigradi; non potranno essere in ogni caso sottoposti a cottura prima dello scongelamento
- la porzionatura delle carni crude fresche dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e conservata in frigorifero;
- le operazioni di impanatura devono essere svolte nelle ore immediatamente precedenti la cottura, nella mattinata;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- il formaggio grattugiato deve essere del tipo parmigiano reggiano e deve essere preparato al momento dell'utilizzo;



- il lavaggio ed il taglio delle verdure e degli ortaggi dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- frutta e verdura devono essere rigorosamente ed accuratamente lavate in loco con acqua e bicarbonato di sodio con susseguente abbondante risciacquo;
- le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio parmigiano grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione il giorno precedente il consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 10 e 6° centigradi;
- e' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immissione in acqua;
- le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore a 65 centigradi;
- nessun alimento potrà essere fritto;
- per i condimenti dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine d'oliva e aceto di vino
- dovrà essere utilizzato solo sale iodato;
- non potranno essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili;
- e' vietato utilizzare dado da brodo o ogni altro prodotto contenente glutammato;
- per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto;
- al condimento, nel rispetto delle grammature, dovrà provvedere il personale della cucina e non i bambini;
- e' vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;

#### **Art. 24- COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO**

I pasti composti da un primo, un secondo, un contorno, il pane, la frutta e l'acqua oligominerale, dovranno seguire il menù stabilito con le caratteristiche qualitative e quantitative contenute nella tabella dietetica indicata dall'Azienda sanitaria..

La distribuzione del pane dovrà avvenire dopo la distribuzione del primo piatto.

Sono previste diete specifiche che dovranno essere preliminarmente autorizzate dall'A.S. preposta, previa esibizione di certificato medico attestante l'intolleranza e/o l'allergia alimentare dell'utente interessato.

Oltre al menù del giorno, la Ditta deve prevedere la possibilità di un'alternativa di dieta "leggera" per i casi di improvvisa indisposizione degli utenti la richiesta di variazione con dieta leggera viene comunicata alla cuoca all'atto della prenotazione dei pasti. E' cura del personale docente sorvegliare la corretta destinazione.

La dieta leggera viene autorizzata solo dietro richiesta del genitore.

#### **ART. 25 – VARIAZIONI AL MENU'**

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

- 1) guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (es.: black-out);
- 3) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

In tali casi deve essere data immediata comunicazione alla Dirigenza scolastica e all'ufficio comunale indicando la soluzione alternativa rispetto a quanto previsto nella tabella dietetica.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

## **ART. 26- ALIMENTI BIOLOGICI**

La Ditta appaltatrice dovrà, nel menù sia invernale che primaverile, utilizzare i seguenti prodotti biologici :

VERDURE fresche

FRUTTA fresca

LEGUMI freschi o secchi

CEREALI (compresa pasta integrale e non)

PANE (bianco di piccola pezzatura, pangrattato)

POMODORI PELATI (privi di conservanti)

FARINA BIANCA

Ai fini del controllo da parte del comune la Ditta dovrà esibire la documentazione (es: bolla di accompagnamento, fatture) dalla quale si evince che i prodotti suddetti siano biologici.

Il servizio di preparazione dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice, tramite proprio personale debitamente formato, secondo quanto indicato in fase di offerta con numero e mansioni.

## **Art. 27- TEMPERATURE**

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge vigente per quanto concerne la distribuzione, la conservazione, la cottura, il riscaldamento ed il surgelamento degli alimenti. Tutti gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, dovranno, in base a quanto previsto dalla normativa sull'igiene degli alimenti mantenere prima del consumo temperature comprese tra + 65° e + 70° centigradi; mentre gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, dovranno mantenere una temperatura inferiore a + 10 centigradi.

L'Amministrazione comunale, attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti, si riserva di effettuare in ogni momento controlli a riguardo.

## **TITOLO VI PULIZIA**

### **ART. 28— PULIZIE, SANIFICAZIONE**

Oltre a quanto descritto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia ordinaria e straordinaria dopo ogni periodo di vacanza (festività natalizie, pasquali) dei locali mensa e cucina.

I prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate nelle confezioni.

Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme o comunque soddisfacente, il Comune potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparcchio e/o pulizia.

## **TITOLO VII CONTROLLI E RILIEVI**

### **Art. 29- DIRITTO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE AL CONTROLLO**

Fermi restando i controlli effettuati autonomamente dall'Amministrazione Comunale, sarà istituita una commissione di controllo composta da:

- un dipendente del Comune individuato dall'Amministrazione comunale;
- un rappresentante dei genitori individuato dal Consiglio di Istituto;
- un rappresentante degli insegnanti designato dal Dirigente scolastico;

La Commissione è preposta a controllare la funzionalità del servizio, la qualità dei pasti nonché il procedimento di cottura.

Il controllo può avvenire in qualsiasi giorno e a qualunque ora, senza nessun preavviso al rappresentante legale della Ditta o al responsabile del servizio di refezione.

Nel caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione del servizio nonché nella qualità e quantità del cibo, la Commissione redige verbale "sul posto".

Se l'irregolarità configura violazione delle norme igienico - sanitarie viene avvisata l'Autorità giudiziaria.

### **ART. 30 -PENALITA'**

Nel caso in cui gli organismi di controllo accertino inadempienze sul livello quali – quantitativo del servizio si procederà, previa contestazione alla ditta, all'applicazione di una penale pecuniaria pari ad €. 250,00 per ciascuna inadempienza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora le inadempienze di cui sopra siano riscontrate per più di tre volte.

## **TITOLO VIII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **ART. 31— PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta appaltatrice che comprende ogni voce relativa a derrate alimentari e personale nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri o incombenze che il Capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'Amministrazione comunale.

La Ditta dovrà indicare in fase di offerta, il prezzo unitario di ribasso rispetto al prezzo posto a base d'asta che sarà valutato insieme alla documentazione tecnica.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile corredate da attestazione mensile, a firma del Dirigente scolastico, con indicazione del numero complessivo dei pasti erogati nonché del numero distinto dei pasti erogati per alunni e per insegnanti.

Le fatture verranno liquidate entro 30 giorni dalla data di presentazione.

### **Art. 32- SPESE INERENTI AL CONTRATTO**

Qualsiasi spesa inerente o conseguente al presente capitolato, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice assume a suo completo ed esclusivo carico, tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

## **TITOLO IX RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **ART. 33- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art.1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 c.c. e senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni, le seguenti ipotesi:

1. abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato per cause di forza maggiore;
2. dopo l'applicazione di n.3 penalità nel corso dell'anno;
3. abituale contegno scorretto verso il pubblico sia da parte della Ditta aggiudicataria che del personale da esso dipendente;
4. messa in liquidazione dell'attività della Ditta appaltatrice;
5. violazione del divieto di subappalto ed impegno di personale non dipendente della Ditta appaltatrice;

6. inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del centro di produzione e di distribuzione;
7. utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal Capitolato in ordine alle condizioni merceologiche;
8. casi di intossicazione e tossinfezione alimentare;
9. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
10. gravi danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione comunale;
11. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art.1453 c.c.
12. accertata irregolarità contributiva.

#### **ART. 34- DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione comunale, pena la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione comunale e verso terzi s'intenderà la Ditta appaltatrice.

#### **Art. 35- CAUZIONE E POLIZZE**

E' prevista una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 sull'importo complessivo del contratto nella misura pari al 10% determinata con le modalità di cui all'articolo 93 comma 3 del citato decreto.

La cauzione può essere effettuata con fideiussione bancaria o con polizza assicurativa di primaria compagnia assicurativa ai sensi dell'art.1891 c.c.

Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

Santa Maria del Cedro, Li 04/07/2018

#### **IL RESPONSABILE COMUNALE**

**Francesco Colantonio**

F.to all'originale

#### **IL RESPONSABILE DELLA CUC**

**Ing. Domenico Fontana**

F.to all'originale