



COMUNE DI FORENZA

Corso Grande Umberto I° 5/A

85023 – Forenza (PZ)

P.I. 00904230760 - C.F. 800050764

PEC: comune.forenza@cert.ruparbasilicata.it

CAPITOLATO PRESTAZIONALE
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NEL
COMUNE DI FORENZA
A.S. 2026/2027
CON OPZIONE DI PROROGA PER L’ANNO SCOLASTICO 2027/2028**

ART. 1 - AFFIDAMENTO

Il presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito, "capitolato") detta le norme fondamentali a disciplina dell'affidamento del Comune di Forenza (di seguito, "il Comune" o "l'Amministrazione comunale o A.C.") del servizio di refezione scolastica.

Il Servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere erogato in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

L'esecuzione del servizio è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

ART. 2 - RESPONSABILITA' DELL' AFFIDATARIO E PREROGATIVE DEL COMUNE

Il Comune ha la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato, mantenendo competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio di ristorazione medesimo.

Il Comune ha competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura del servizio di ristorazione scolastica;
- la determinazione delle tariffe di servizio direttamente a carico dell'utenza e delle eventuali agevolazioni e/o esenzioni;
- l'organizzazione, delle modalità di raccolta delle domande di iscrizione al servizio e delle attestazioni necessarie per ottenere la riduzione tariffaria in base alle fasce ISEE stabilite dall'Amministrazione Comunale;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, nonché sulla corretta esecuzione delle prestazioni.

L'Amministrazione comunale esercita il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio di ristorazione, anche con l'ausilio di professionalità esterne e delle competenti Autorità (es. competente ufficio della A.S.P.), comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate.

Referente amministrativo nei confronti dell'affidatario è il Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Forenza.

L'affidatario si impegna a svolgere le prestazioni oggetto del presente affidamento in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato, dell'ulteriore documentazione di gara e secondo quanto previsto nella propria offerta tecnica ed economica. L'affidatario è responsabile della corretta esecuzione delle prestazioni oggetto dell'affidamento e risponde in via esclusiva, nei rapporti con il proprio personale e con i terzi, di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

L'affidatario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'affidatario ed in ogni caso da questo rimborsate.

L'affidatario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutte le prestazioni assunte con il contratto. A tal fine l' affidatario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile secondo quanto previsto dal presente capitolato.

ART. 3 – OGGETTO DELL' AFFIDAMENTO E PRINCIPI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L' affidamento ha come oggetto il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto secondo quanto previsto nel presente capitolato prestazionale con particolare riferimento a quanto di seguito indicato (elenco non esaustivo), in favore degli alunni e degli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° di Forenza allocate presso il plesso scolastico sito in Forenza in C.da Serleo snc.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo il rispettivo calendario scolastico, come comunicato dall' ufficio scolastico di riferimento.

Il numero di pasti giornalieri è determinato dalle richieste provenienti dalle Istituzioni scolastiche. La ditta affidataria non potrà richiedere indennizzi o aumenti per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l' Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda delle presenze, o di intervenute esigenze economiche e/o organizzative, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Saranno, pertanto, liquidati i pasti effettivamente erogati.

É consentita la presa visione delle condizioni attuali del refettorio allocato nel plesso scolastico e di tutte le circostanze generali e particolari, che possono influire sullo svolgimento del servizio e sulla determinazione del prezzo.

Il servizio comprende:

- a.** Il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti, presso il centro cottura della ditta affidataria. Dovranno essere preparate diete speciali per motivi di salute o etico-religiosi;
- b.** L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi, nel rispetto dei nuovi vigenti C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - <https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#1> - delle indicazioni fornite nel presente capitolato – Caratteristiche derrate alimentari. Nel corso dell' affidamento l' Amministrazione si riserva di richiedere dati di monitoraggio parziale e di effettuare verifiche documentali a campione e/o in situ;
- c.** La raccolta e conservazione (in formato cartaceo o su supporto informatico) delle schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo.
- d.** La fornitura di tutti i servizi di supporto alla ristorazione: trasporto, consegna, sporzionamento e distribuzione dei pasti, a cura del personale dell' affidatario, con l'utilizzo di mezzi idonei al trasporto. I pasti dovranno essere consegnati in contenitori termici,

mediante legame fresco-caldo in multi-porzione, presso il plesso scolastico, con idonei mezzi di trasporto muniti di autorizzazioni rilasciate dall'ASP competente;

- e.** La pulizia ordinaria e straordinaria del centro di cottura e del centro refezionale;
- f.** L'allestimento tavoli e sedie nel refettorio, apparecchiatura e sparecchiatura, sbarazzo e pulizia del refettorio (pavimenti compresi); pulizia e riordino di tutte le attrezzature; il lavaggio e il ritiro dei contenitori dal refettorio;
- g.** Lo sbarazzo e l'accurata pulizia dei terminali di sporzionamento e dei locali accessori (pavimenti compresi), incluso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi, utensili necessari per il servizio;
- h.** La selezione e controllo della qualità dei fornitori degli alimenti;
- i.** La gestione e organizzazione ottimale del personale adibito al servizio;
- j.** La fornitura, integrazione o sostituzione e relativa installazione, per tutta la durata dell'affidamento, nel Centro Cottura e nel refettorio degli elettrodomestici, dell'utensileria, delle attrezzature ed arredi che si rendessero necessari in aggiunta e/o in sostituzione di quelli in dotazione.
- k.** La fornitura quotidiana di tovagliette, ove necessario, tovaglioli in carta, rotoloni asciugatutto nel rispetto della normativa sugli appalti verdi;
- l.** La fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per il servizio all'occorrenza;
- m.** L'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili. L'utilizzo di utensili e stoviglie monouso, in materiale biodegradabile, idoneo e robusto, tali da non piegarsi e spezzarsi durante le normali funzioni di utilizzo, è consentito solo per cause di forza maggiore. Il materiale usa e getta dovrà rispettare le norme igieniche e comunque essere riciclabile e rispondente ai requisiti previsti dai vigenti CAM in materia (in particolare vedi i CAM aventi ad oggetto il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) ed alla direttiva UE 2019/904 del 21 maggio 2019, provvisti 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 purché rilasciati ad organismo autorizzato. Dovranno essere privilegiate forniture con imballaggi ridotti e conformi alla suddetta normativa;
- n.** La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi, anche di proprietà del Comune, presenti nel centro cottura e nel refettorio dislocato sul territorio comunale del plesso e spazi annessi, assicurando comunque la qualità e congrui tempi di installazione, tali da non pregiudicare il regolare funzionamento del servizio;
- o.** La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti. Sarà cura dell'affidatario mantenere un elenco delle manutenzioni effettuate che in qualunque momento potrà essere oggetto di controllo dell'Amministrazione Comunale. Il Comune si riserva altresì di rivalersi per una non corretta manutenzione da parte dell'affidatario;
- p.** La gestione della disinfestazione (es. blatte, formiche, mosche ecc.) e derattizzazione di tutti i locali interessati dal servizio di refezione, utilizzando tecnologie e prodotti a norma di legge nel rispetto della normativa sugli appalti verdi;
- q.** La gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e nella loro raccolta differenziata in base alle indicazioni del gestore del servizio. Smaltimento di oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- r.** L'acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e sanificazione dei locali, delle apparecchiature, degli arredi e delle attrezzature per il servizio. L'affidatario deve utilizzare prodotti conformi alle vigenti normative igienico

sanitarie ed ai CAM per i prodotti di pulizia approvato con D.M. 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021, detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 purché approvate da organismo

certificatore autorizzato.

E' onere dell' affidatario:

- a.** la definizione di apposito piano di autocontrollo ai sensi del REG (CE) 852/2004.
- b.** Il rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e nella fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio.
- c.** L'intestazione a propria cura e spese dell'Autorizzazione Sanitaria del Centro Cottura, oltre che negli oneri relativi alla volturazione di tutte le utenze ed al relativo pagamento dei consumi di acqua, metano, energia elettrica, telefono, internet e smaltimento dei rifiuti.
- d.** L'intestazione dell'Autorizzazione Sanitaria dei terminali sporzionamento collocati nel plesso scolastico;
- e.** Il garantire un agevole canale di contatto per rispondere alle richieste degli utenti e un sistema informativo idoneo per garantire i flussi di comunicazione;
- f.** Il garantire progetti di educazione alimentare/ambientale e campagne informative per gli utentied incontri anche con la partecipazione del proprio personale specializzato;
- g.** Il garantire il recupero delle eccedenze alimentari e la realizzazione di progetti a carattere ambientale e sociale.
- h.** il prevedere strumenti di comunicazione tra appaltatore e Amministrazione Comunale che garantiscano il più efficace ed efficiente scambio di informazioni ed un periodico monitoraggio del livello di realizzazione delle prescrizioni, comprese quelle relative ai CAM tale da rendere effettivo il controllo sull'esecuzione;

In caso di segnalazioni di criticità, non conformità o in genere richieste di chiarimenti da parte dei competenti uffici comunali, l' affidatario dovrà garantire risposta scritta entro un termine di 7/10 giorni. In caso di mancata o tardiva risposta sarà valutata l'eventuale applicazione delle penali previste in contratto;

- i.** La predisposizione di indagini di "*customer satisfaction*" che potranno essere rivolte, in accordo con il comune, a tutta o a parte dell'utenza.
- j.** La trasmissione, a richiesta dell'amministrazione comunale, di una relazione inerente all'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità;
- k.** Nella presentazione di proposte migliorative relative all'organizzazione e la qualificazione del servizio di refezione.

l. Incontri periodici a richiesta, con rappresentanti del Comune, della Direzione dell' Istituto Comprensivo per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune. L' Amministrazione Comunale sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possano derivare a cose di proprietà della Ditta aggiudicataria o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, o eventi come alluvioni, inondazioni, terremoti ecc.

Nel caso in cui si dovessero verificare situazioni dovute a cause di forza maggiore o a normative che dovessero impedire lo svolgimento dei servizi come indicati nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, l' affidatario, in accordo con il competente ufficio comunale, dovrà riorganizzare i servizi adeguandoli alle sopravvenute normative ed esigenze.

Il servizio deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- a.** Fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b.** Preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi

di igiene;

c. Preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;

d. Assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;

e. Rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;

f. Preparare e garantire diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

a. Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;

b. Le Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Basilicata, attualmente in vigore;

c. Il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";

d. La Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.1.2016.

g. Sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;

h. Sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;

i. Educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;

j. Ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);

k. Riduzione delle eccedenze, in conformità 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", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018,

l. Qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti.

ART. 4 – DURATA E VALORE COMPLESSIVO DELL' AFFIDAMENTO

Il presente affidamento avrà durata di 1 (uno) anno a.s. 2026/2027, con decorrenza presumibilmente

dal mese di Ottobre 2026, ferme restando le sospensioni delle lezioni, secondo il calendario scolastico definito dal singolo Istituto per l'a.s. 2026/2027, con opzione di proroga contrattuale per 1 (uno) anno (a.s. 2027/2028). L'esecuzione del servizio potrà avere inizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

L'importo stimato dell'appalto, per l'a.s. 2026/2027, ammonta ad €. 69.915,00, di cui €. 68.517,00 soggetto a ribasso ed €. 1.398,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva come per legge.

Si precisa che per l'importo a base di gara si sono presi in considerazione n. pasti presunti pari a circa n. 11.850. Tale numero è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo di pasti da fornire potrà variare, sia in diminuzione che in aumento. Il Comune di Forenza provvederà a corrispondere all'impresa affidataria il servizio in oggetto, soltanto il costo dei pasti effettivamente prodotti.

Il costo unitario del pasto, posto a base di gara, al lordo degli oneri della sicurezza, è pari ad €. 5,90 oltre IVA, come per legge.

Siffatto costo unitario del pasto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sull'affidatario a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara.

La stazione appaltante si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D.lgs. n. 36/2023, l'opzione di prorogare per altri 1 (uno) anno scolastico (a.s. 2027/2028) il contratto per la fornitura di ulteriori pasti pari a circa n. 11.850 agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, a condizione che il servizio sia stato svolto in modo soddisfacente, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e di accettazione da parte dell'Appaltatore.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.lgs. 36/2023, la Stazione appaltante, inoltre, si riserva di disporre la proroga tecnica della durata contrattuale, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, limitatamente al tempo strettamente necessario per la conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni più favorevoli per la stazione appaltante.

L'importo complessivo del servizio, tenuto conto dell'eventuale rinnovo per un altro anno, ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D. Lgs. n. 36/2023, è pari a complessivi €. 139.830,00, oltre Iva come per legge.

Il presente appalto si configura con corrispettivo a misura ovvero determinato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati con il prezzo unitario fisso posto a gara: l'importo pagabile sarà, pertanto, determinato, in ogni caso, a misura e non a corpo.

Il costo per l'espletamento del servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio sulla base dei criteri e delle tariffe approvate annualmente con provvedimento della Giunta Comunale.

ART. 5 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Ai fini del pagamento, le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di servizio.

L'ufficio competente provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche, a mezzo bonifico sul conto corrente dedicato. Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEL.

Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Forenza e dovranno riportare il numero, la data del provvedimento di affidamento del servizio ed il CIG.

Il CODICE UNIVOCO per la trasmissione delle fatture è INWSPZ

ART. 6 - SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO

Per la prenotazione dei pasti l'affidatario deve attivare a sua cura e spese un sistema per la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti da parte dell'utenza.

Indicativamente i processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti a cura della ditta Affidataria attraverso un elenco da inviare a ogni plesso scolastico entro le 10,30 del giorno di refezione, con l'indicazione dei nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione e le eventuali diete in bianco o speciali, se previste. Il Sistema Software traduce questi dati in informazioni presenti nell'applicativo rendendoli disponibili per i successivi controlli da parte del Comune sui pagamenti delle tariffe previste;
- raccolta entro le ore 9:00 dei giorni di refezione delle eventuali disdette dei pasti da parte dei genitori oppure, entro le ore 10:00 da parte dell'Istituto Comprensivo dell'assenza in mensa di alunni che escano da scuola anticipatamente senza usufruire della mensa.
- fornitura giornaliera ad ogni plesso scolastico da parte della ditta concessionaria dell'elenco delle diete speciali o delle alternative al pasto;
- assicurare la possibilità di gestire le seguenti alternative ai pasti standard, con prenotazione giornaliera entro le ore 9,00:
- alternativa al primo piatto (pasta in bianco) in tutti i plessi scolastici;
- alternativa al secondo piatto (con tonno, formaggio o prosciutto cotto);

Il pagamento dei buoni pasto da parte degli utenti sarà effettuato direttamente in favore del Comune, nelle modalità che saranno comunicate alle famiglie.

Il prezzo unitario del pasto, come determinato con l'applicazione del ribasso d'asta, resterà invariato per tutta la durata dell'affidamento.

I pagamenti saranno effettuati mediante mandati diretti intestati all'Impresa Affidataria, esigibili presso la Tesoreria Comunale, entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, con quietanza del legale rappresentante dell'Impresa Affidataria.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dall'Impresa affidataria.

Con i pagamenti di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Forenza tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'affidamento e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

L'Impresa affidataria può chiedere con semplice lettera, anche successiva all'affidamento, che i pagamenti siano accreditati su c.c. Postale o bancario, impegnandosi, in tal caso, a notificare tempestivamente le eventuali variazioni in merito; disguidi nei pagamenti dovuti alla mancata notifica di dette variazioni non comportano alcuna responsabilità per il Comune.

Il mancato rispetto del termine sopra fissato del pagamento delle fatture, fa sorgere nell'Impresa affidataria il diritto alla corresponsione degli interessi sulle somme dovute ai sensi del D. Lgs. n. 231/2002, eccetto nel caso che il ritardo dipenda da fatti imputabili all'Impresa Affidataria, o che il pagamento venga sospeso per fatti impeditivi posti in essere da terzi o da altre Amministrazioni.

I ritardi che possono verificarsi successivamente in dipendenza delle ulteriori prescritte formalità

amministrative non possono costituire motivo di pretesa del pagamento di interessi o di scioglimento del contratto.

ART. 7 – CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente affidamento, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio (requisito di esecuzione);
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato e, quindi, essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- deve trovarsi ad una distanza dalla sede del plesso scolastico, tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, non superiore a 30 minuti. In alternativa il centro cottura deve essere dotato di idonea attrezzatura per lo svolgimento dei servizi in regime refrigerato, ed in tal caso verrà meno il prefato limite temporale. Le attrezzature per il rinvenimento dei cibi sono in tale ultimo caso a carico dell'appaltatore;
- Non saranno presi in considerazione centri di cottura che oltre alle autorizzazioni sanitarie per la ristorazione collettiva contemplano altre attività quali la ristorazione pubblica per ristoranti, pizzeria, bar etc. Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti attestanti la disponibilità del centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente).

A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al comune la seguente documentazione:

- a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- b) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- c) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

8 - LA DISPENSA/IL MAGAZZINO

La dispensa ed il magazzino presso il centro cottura dovranno essere organizzati per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:

- La regola FIFO
- La verifica delle date di scadenza
- La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
- Primo controllo al ricevimento
- La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
- La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime

Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 9 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 10 - LE DERRATE ALIMENTARI

L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare alla stazione appaltante l'elenco aggiornato dei fornitori, qualificati e le eventuali variazioni.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle LINEE DI INDIRIZZO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA, nella versione più recente, approvate dall'Autorità Sanitaria locale, e dalle Linee guida della

Regione Basilicata per la ristorazione scolastica, il tutto in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.

Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative:

- a) Prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- b) Prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
- c) Prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018;
- d) Tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
- e) Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- f) Prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il

principio di stagionalità;

g) In caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati;

h) E' concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;

i) Deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);

j) Il sale va usato moderatamente e questo deve essere iodato;

k) Il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;

l) L'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva biologico italiano;

m) Pomodori pelati e polpa di pomodoro biologica e 100% di origine italiana;

n) Riso e pasta bio e 100% di origine italiana;

o) Pane fresco a filiera corta;

p) Le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;

q) Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

r) Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;

s) Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;

u) Non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;

v) Non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;

w) Gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;

I grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;

i. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al comune per riceverne preventiva autorizzazione;

ii. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.

iii. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

ART. 11 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti richiesti.

I menù devono prevedere prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'offerta tecnica, secondo le prescrizioni dei pertinenti Criteri Minimi Ambientali.

I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti.

Contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi

disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati ad esigenze particolari connesse a diete speciali.

Ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime e prevedere esplicitamente la grammatura.

I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti, dovranno essere completi di:

- a. un primo piatto;
- b. un secondo piatto;
- c. un contorno (verdura cotta o cruda);
- d. un frutto di stagione;
- e. pane;
- f. acqua minerale naturale.

Durante i pasti verrà somministrata a tutte le utenze acqua di rete proveniente da acquedotto, con impiego di brocche.

E richiesta la fornitura di appositi erogatori d'acqua della rete idrica per la purificazione dell'acqua minerale naturale, secondo quanto definito dal D. lgs n° 105 del 25/01/1992 e succ. modifiche. L'acqua erogata dovrà essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l).

L'acqua dovrà essere somministrata in caraffe da 1 litro in materiale idoneo e giornalmente sanificate. Il menù dovrà prevedere la fornitura di pasti freddi o di "cestini da viaggio" o di "pasti sostitutivi".

Tali forniture potranno essere richieste in occasione di gite scolastiche, per altri eventi o in caso di emergenze, da parte dell'Amministrazione Comunale e/o dell'autorità scolastica.

Inoltre si richiede la fornitura di pasti gratuiti in numero massimo di 10 giornalieri a beneficio di soggetti svantaggiati individuati dai competenti Uffici comunali.

Il cestino/pasto sostitutivo andrà concordato di volta in volta e comprenderà a titolo esemplificativo, un panino, un succo di frutta in tetrapack, una merendina monoporzione, un pacchetto di cracker, acqua minerale da 500 ml, un frutto.

La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere più di tre volte la settimana, così come la verdura; per le scuole con soli due rientri la frutta dovrà essere differente per ogni pasto, seguendo la stagionalità. La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi).

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di attenersi ai due menù (estivo-invernale) stilato dall'ASP competente.

I menù prevedono prodotti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.

In occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;

È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento.

ART. 12 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

L'affidatario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida

regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale “dieta in bianco”, così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

L'affidatario dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale dell'affidatario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare.

La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate non spetta ai genitori in servizio di assaggio, ma sarà verificata dal personale della ditta in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza presso la mensa.

La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

L'affidatario dovrà altresì assicurare “diete speciali” rispondenti ad esigenze etiche ed etnico religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

Le diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni “etico-religiosa” (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

ART.13 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'affidatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- m.** Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- n.** Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- o.** Aggiungere i condimenti possibilmente ~~13~~crudo;

p. Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

q. Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;

r. Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;

s. Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);

t. Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

u. Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

v. Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

_ le carni al sangue;

_ cibi fritti;

_ il dado da brodo contenente glutammato;

_ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

_ residui dei pasti dei giorni precedenti;

_ verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

_ da evitare la frittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

La ditta, d'intesa con i singoli Comuni, potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo

spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

w. a cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);

x. la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);

y. la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'affidatario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del

2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'affidatario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'ULSS competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 14 - IL CONFEZIONAMENTO PER LE UTENZE SCOLASTICHE

I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:

- **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
- **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura al terminale di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

ART. 15 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

La consegna non deve avvenire prima di 20 minuti dall'orario di inizio stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola.

Il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione degli stessi non deve superare i 50 minuti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

I contenitori dovranno essere chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta del calore offerto dall'affidatario.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'affidatario e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

L'affidatario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 16 - LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consumo in nessun caso può essere superiore a quello indicato al precedente art. 15.

In tutti i casi il coperto comprende: tovaglioli di carta monouso, piatti (piano e fondo, ceramica o porcellana bianca), bicchiere, posate in acciaio inossidabile. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.

Le tovaglette monoposto eventualmente usate ed 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.

Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.

La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura e dovranno indossare guanti e mascherine per tutta la durata del servizio.

Prima d'iniziare il servizio deve valutarsi la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze.

La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.

Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando ove possibile e metodologicamente corretto i gusti personali dell'utente.

Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico. È vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

La somministrazione al tavolo

L'Appaltatore deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti al tavolo, ove prevista, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, comunque non inferiore ad un addetto ogni 40 utenti con tolleranza del 10%. Detta tolleranza è prevista in ragione della variabilità giornaliera del numero di iscritti (es. assenze per

malattia), e quindi della non corrispondenza tra numero di iscritti e numero medio di utenti effettivamente in mensa.

Le eventuali assenze degli operatori devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente rispettato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

ART.17 - PREVENZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI

L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:

delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali, ovvero: ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in

un'ottica di solidarietà sociale;

promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.

dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).

L'appaltatore dovrà analizzare 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, anche con il supporto del personale docente e/o da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal comune (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 il comune.

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 ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, 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.

Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

ART.18 - PULIZIE

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

- a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili della cucina e del proprio centro cottura;
- b. all'accurata pulizia dei locali e degli arredi del refettorio della scuola (ivi comprese le vetrate, da pulirsi almeno quattro volte per ogni anno scolastico), delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) per tutte le utenze.
- c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
- d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.
- i. La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- ii. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - i mezzi adibiti al trasporto;
 - modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.
- iii. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, la ditta appaltatrice, deve fornire materiale monouso biodegradabile.
- iv. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri minimi ambientali. Nel particolare devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.
- v. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- vi. Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.
- vii. Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.

ART. 19 – RIFIUTI

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

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale nel proprio regolamento per la gestione dei rifiuti urbani. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

ART. 20 - GARANZIE IGIENICHE

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

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

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

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

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

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

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

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia.

ART.21 - AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile al Comune la documentazione relativa a semplice richiesta.

L'Appaltatore effettua attività di verifica comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.

Il piano di analisi deve essere presentato al comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.

A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelevamento del campione deve essere consegnato via e-mail al comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

Deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, in conformità ai parametri minimi previsti dalle "Linee guida della Regione Basilicata per la ristorazione scolastica", e nel particolare:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi,(almeno 150 gr.);
- il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

i. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità

in occasione di episodi tossinfettivi.

ii. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso la cucina ovvero presso i refettori scolastici per il consumo di acqua in brocca, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e all'istituzione scolastica interessata per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

ART.22 - PERSONALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'affidatario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dall'affidatario. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale dell'affidatario dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, come regolamentato dalla Regione Basilicata con DGR n.1288 del 13/09/2011 e ss.mm. ed ii, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART.23 - CARATTERISTICHE E OBBLIGHI DEL PERSONALE

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

Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008. Prima dell'assunzione l'appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

ART. 24 - SICUREZZA DEI LAVORATORI PER LE ATTIVITÀ GESTIONALI

L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.

i. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto.

Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.

ii. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.

iii. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

iv. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

v. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

ART.25 - SICUREZZA DEI LAVORATORI PER I RISCHI INTERFERENZIALI

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

ART. 26 CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione della manodopera prevista nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

ART. 27 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

L'affidatario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando il Comune da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico dell' affidatario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso affidatario e restando del tutto esonerato il Comune.

L'affidatario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell' affidamento (se polizza già esistente sarà necessaria una appendice riportante le specifiche del presente affidamento), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00.

La polizza deve essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell' affidamento (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, all' Amministrazione Comunale prima dell' affidamento di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all' A.C., entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

L'affidatario ha l'obbligo di informare immediatamente il Comune nel caso in cui le polizze vengano disdette dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'affidatario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'affidatario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 28 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'affidatario riconosce all' A.C. il diritto di applicare le seguenti penalità:

1. mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di Euro 1000.00 per ogni giorno di ritardo;
2. mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
3. mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: Euro 100.00 per ogni inosservanza;
4. in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
5. per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", regionali: Euro 500.00 per ogni inosservanza;
6. in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: Euro 1.000,00 per ogni inosservanza;
7. utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui al presente capitolato: Euro 200.00 per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
8. per mancato approntamento del campione: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
9. per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 1.000,00 per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
10. in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 200,00 per ciascuna omissione.

Procedura irrogazioni penali: il Comune provvederà alla formale contestazione per PEC indirizzandola alla Ditta Aggiudicataria, il quale potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi decorrenti alla data di ricevimento della contestazione stessa. La contestazione deve prevedere i fatti oggetto di contestazione, le disposizioni che si intendono violate dalla Ditta Aggiudicataria e la sanzione che si intende irrogare a margine dell'analisi delle eventuali controdeduzioni presentate in replica dalla stessa Ditta. Nella controdeduzione la Ditta Aggiudicataria deve prendere posizione sui fatti e sulle violazioni contestate dal Comune offrendo, se del caso, prove documentali o indicandone altre non documentali. Qualora siano state presentate controdeduzioni, il Comune decide l'irrogazione della penale, la riduzione o l'aumento della stessa tenendo conto delle controdeduzioni fornite dalla Ditta Aggiudicataria, motivando anche l'applicazione degli eventuali massimi/minimi edittali.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC, nelle seguenti ipotesi:

perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;

- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta per oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'affidatario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito del l'affidatario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili alle A.C..
-

ART. 29 – GARANZIE

a. Cauzione provvisoria: L'offerta è corredata da:

una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 106 del Codice, pari all' 1% del valore complessivo della procedura, salvo quanto previsto all'art. 106, comma 8, del Codice, emessa a favore del Comune di Forenza.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto della Tesoreria Comunale.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet: <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

Il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento effettuato con bonifico. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

L'operatore economico può presentare una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia. Nel caso in cui il garante non disponga di un sito internet con le caratteristiche suindicate, fornisce un indirizzo PEC dedicato cui le stazioni appaltanti e gli enti concedenti inviano la polizza presentata in gara, in formato pdf, per il riscontro di autenticità e veridicità. Le imprese di assicurazione comunitarie operanti in Italia in regime di libera prestazione di servizi che non dispongano di un sito internet per la verifica delle garanzie rilasciate, nelle more della disponibilità della PEC europea, si dotano di un indirizzo PEC italiano.

La fideiussione deve:

contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);

essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;

essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;

avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

prevedere espressamente:

la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;

la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;

l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

b. Cauzione definitiva:

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, a garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte, dovrà prestare una garanzia fideiussoria, a favore del Comune di Forenza, nella misura e nei modi previsti dall'art. 117 del D. Lgs n. 36/2023.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal contratto stesso dalla data di pagamento dell'ultima fattura attestante la regolare esecuzione del servizio.

Il Comune ha facoltà di rivalersi su detto deposito cauzionale definitivo per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse, per qualsiasi causa, ridursi, la ditta aggiudicataria è tenuta al reintegro della stessa immediatamente~~24~~, comunque, entro 15 (quindici) giorni dalla data di

notifica del provvedimento sanzionatorio.

Qualora la ditta dovesse recedere dal contratto prima della scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, all'Amministrazione comunale compete il diritto di incameramento dell'intera cauzione definitiva, salvo il maggior danno da accertarsi anche giudizialmente.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

ART. 30 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il Responsabile del Settore comunica l'affidamento con la fissazione del termine per la presentazione obbligatoria della documentazione, comprendente le polizze e la cauzione.

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento della regolarità contributiva (D.U.R.C.);
- alla verifica di tutti i requisiti autocertificati;
- alla costituzione della cauzione definitiva del presente capitolato;
- alla presentazione delle polizze assicurative e delle relative quietanze.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai sensi della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

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

ART. 31- CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni accertati, della cauzione prestata.

ART. 32- OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, co. 8, della l. 136/2010 la Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal capitolato, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, co. 9 bis della l. 136/2010, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto. La Ditta aggiudicataria, si obbliga, ai sensi dell'art. 3, co. 8, secondo periodo della l. 136/2010, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o con i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge. La Ditta aggiudicataria, si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, venga inserita la clausola secondo cui il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del

contratto. La Ditta aggiudicataria, il subappaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata è tenuto a darne immediata comunicazione all'Amministrazione e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Potenza. L'Amministrazione verificherà che nei contratti di subappalto e nei sub-contratti sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, la clausola con la quale il subappaltatore/subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata. Con riferimento ai sub-contratti, la Ditta aggiudicataria si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, oltre alle informazioni di cui all'art. 119, del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del d.p.r. 28 dicembre 2012 n. 445, attestante che nel relativo sub-contratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata. Resta inteso che l'Amministrazione si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tal riguardo attestato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto. In caso di variazione intervenuta in ordine agli estremi identificativi dei conti correnti dedicati o alle persone delegate ad operare sugli stessi, la Ditta aggiudicataria è tenuto a comunicarle tempestivamente e comunque entro e non oltre sette giorni. In difetto di tale comunicazione, la Ditta aggiudicataria non potrà tra l'altro sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

ART. 33 - DOMICILIO DELL'AFFIDATARIO

L'affidatario deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso la sede dell'ente appaltante.

Art. 34 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

ART. 35 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto, il foro competente è quello territoriale di Potenza.

ART. 36 - DISPOSIZIONI FINALI E TRATTAMENTO DEI DATI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, conformemente a quanto previsto nel GDPR – Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE/2016/679), esclusivamente nell'ambito dell'affidamento regolato dal presente disciplinare di gara.

I dati non saranno comunicati ad altri soggetti se non in ottemperanza ad obblighi di legge ed in accoglimento di richiesta di accesso agli atti ai sensi della L. 241/90 e s.m.i.

ART. 37 - RINVIO A NORME

Il presente appalto è soggetto all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate. Per quanto non espressamente previsto²⁶ dal presente Capitolato e dagli atti e documenti da

esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alla legislazione in materia di appalti di servizi, con particolare riguardo al D.lgs. 36/2023. La Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

Il Responsabile
dott.ssa Maria Gentile