

Comune di Porano

Capitolato speciale di appalto per il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia e primaria per il periodo di 3 anni scolastici_ CIG 984070135D

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 -- Descrizione del servizio

Art. 3 – Durata dell'appalto

Art. 4 – Oneri a carico dei Comuni

Art. 5 – Competenze e obblighi della ditta aggiudicataria

Art. 6 – Preparazione dei pasti e regole generali del servizio

Art. 7 –Variazioni diete speciali

Art. 8 – Diete per motivazioni religiose ideologiche

Art. 9 – Prodotti biologici e a filiera corta

Art. 10 – Rilevazioni presenze

Art. 11 – Prezzo unitario a base di gara

Art. 12 – Personale

Art. 13 – Clausole sociali ed altre disposizioni sul personale.

Art. 14 -- Norme igieniche

Art. 15 – Controlli

Art. 16 – Continuità del servizio

Art. 17 – Consegna e restituzione locali ed attrezzature

Art. 18 – Responsabilità e polizza assicurativa

Art. 19 – Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito

Art. 20 – Cauzione provvisoria e definitiva

Art. 21 – Penalità

Art. 22 – Pagamenti

Art. 23 – Recesso

Art. 24 – Duvri

Art. 25 – Attivazione del servizio in pendenza della stipulazione del contratto

Art. 26 – Contenzioso

Art. 27 - Allegati

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinata agli alunni - nonché al personale docente avente titolo e a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale - della Scuola dell'Infanzia e primaria di Porano, con utilizzo del centro di cottura sito in Porano, delle attrezzature ivi esistenti di proprietà del Comune di Porano e del refettorio.

La gestione della gara e la stipula del contratto in forma pubblica amministrativa sarà effettuata dal Comune di Porano.

Si precisa che verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria, per il servizio di cui sopra a favore sia degli utenti del Comune di Porano:

- il centro di cottura;
- le attrezzature esistenti nel predetto centro di cottura;
- la stoviglieria e il pentolame insistenti nel centro di cottura;
- il refettorio della scuola;

Si specifica che:

- Il centro di cottura, unico per il servizio da erogare a favore degli utenti, del Comune di Porano in via Nereo Neri n. 1;

- Il refettorio della scuola dell'infanzia e primaria di Porano trovasi nel plesso all'interno del quale insiste il centro di cottura in via Nereo Neri n. 1;
- E' obbligatorio prendere visione di tutti i locali al fine di partecipare alla procedura di gara. E' obbligatorio preparare i pasti presso il centro cottura del Comune di Porano in via Nereo Neri n. 1.

ART. 2- DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere garantito in tutti i giorni feriali, a favore degli alunni e degli adulti aventi diritto (personale docente e persone comunque autorizzate dall'Amministrazione Comunale) che frequentano o svolgono attività presso le scuole e dovrà essere erogato presso il refettorio scolastico.

Il servizio di mensa sarà erogato sulla base di un calendario annuale, che potrà subire variazioni anche durante l'anno scolastico e che sarà comunicato al gestore dall'Ufficio Scolastico del Comune, d'intesa con la Direzione Scolastica.

L'appalto in oggetto comprende in particolare i seguenti servizi:

PER IL COMUNE DI PORANO

- per tutte le scuole: scuola dell'infanzia, scuola primaria: preparazione dei pasti presso il centro di cottura e somministrazione presso i locali refettorio di cui sopra.

Il servizio comprende, altresì, le pulizie e il riassetto della cucina e della dispensa del centro di cottura di Porano, la preparazione locali refettori dei tavoli, lo scodellamento, la pulizia stoviglie, il riassetto dei tavoli, il riordino dei locali, la raccolta differenziata dei rifiuti.

Ai soli fini di contabilità del Comune e fiscali, sulla base dei dati desunti dalla precedente annualità, il numero complessivo annuo presunto di pasti, è previsto nella tabella di cui al successivo art. 11.

Si precisa che il predetto dato numerico è presunto e determinato sulla scorta dei dati relativi all'anno scolastico precedente (2020/2021), dunque è puramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico programmato annualmente dall'Autorità scolastica competente, dal numero di iscrizioni al servizio e dalle presenze effettive alla mensa. Lo stesso pertanto potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti verranno fissati dall'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità Scolastiche.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata del servizio viene stabilita in **anni 3 scolastici**. Presuntivamente l'avvio avverrà a decorrere dal mese di settembre 2023 (quindi per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026) salvo imprevisti che ne rendano necessario l'avvio in altra data e con l'osservanza delle interruzioni e sospensioni previste dal calendario scolastico annualmente adottato.

Alla scadenza del contratto, il rapporto è risolto di diritto, **senza necessità di disdetta o preavviso** salvo che l'Amministrazione Comunale si avvalga della **facoltà di prorogare il servizio**, per il tempo necessario, alla stipula dei nuovi contratti, a seguito di espletamento di nuova gara. L'impresa affidataria è

impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

Al fine di garantire l'avvio del servizio di ristorazione in corrispondenza dell'inizio dell'anno scolastico, l'Aggiudicataria si impegna comunque ad effettuare le prestazioni, oggetto del Capitolato anche nelle more della stipula del contratto, qualora con l'aggiudicazione sia disposto l'avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che la prestazione oggetto della gara è destinata a soddisfare.

Le date di inizio e di fine del servizio durante ogni annualità saranno di volta in volta comunicate dal Comune in relazione all'inizio e al termine effettivi dell'anno scolastico di riferimento, con la precisazione che la data di effettivo inizio del servizio di ristorazione potrà, per motivi di organizzazione delle attività scolastiche, essere posticipata di alcuni giorni rispetto all'inizio delle lezioni.

ART. 4 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i seguenti oneri:

- messa a disposizione, gratuita, dei seguenti locali: centro di cottura, cucina, dispensa, refettorio per la scuola dell'infanzia e primaria ubicati in Porano, in via Nereo Neri n. 1;
- manutenzione straordinaria dei locali;
- manutenzione straordinaria delle attrezzature messe a disposizione;
- sostituzione attrezzature in caso di impossibilità di riparazione o fine vita;
- controlli periodici inerenti lo svolgimento del servizio, ivi compresi i locali e le attrezzature;

fornitura di acqua, gas metano, energia elettrica e riscaldamento, il tutto nei limiti del normale consumo e in maniera proporzionale all'attività svolta.

La ditta ha l'obbligo di usufruire di quanto sopra unicamente per la produzione, e somministrazione dei pasti agli alunni ed al personale avente diritto; l'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi dovrà essere regolato con apposito accordo tra Comune e Gestore.

Nell'utilizzo dei locali la Ditta deve osservare le disposizioni del Codice Civile. La consistenza e stato dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie e

pentolame messe a disposizione, risulteranno da apposito verbale di consegna e relativo inventario, redatto e sottoscritto fra le parti prima dell'inizio dell'appalto.

Gli stessi dovranno essere riconsegnati al termine del contratto, in perfetto stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso. A tale scopo, alla scadenza del periodo contrattuale, verranno redatti appositi verbali di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del periodo contrattuale, la ditta dovrà provvedere al reintegro di quello eventualmente mancante. La non ottemperanza a quanto sopra comporterà l'incameramento della polizza cauzionale definitiva a titolo di risarcimento danno, che resta vincolata fino alla sottoscrizione di detto verbale di riconsegna.

La ditta aggiudicataria potrà procedere ad eventuali interventi di miglioramento del servizio ed adeguamento del centro cottura e/o del refettorio, proposti in sede di formulazione dell'offerta tecnica, ivi comprese le sostituzioni delle dotazioni esistenti, risultanti non più adeguate, insufficienti, obsolete ovvero non a norma, indispensabili per il regolare svolgimento del servizio.

ART. 5 – COMPETENZE E OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Le competenze e obblighi della Ditta aggiudicataria sono:

- acquisto, controllo, stoccaggio dei generi alimentari occorrenti per la produzione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche e delle caratteristiche qualitative previste;
- preparazione e cottura dei pasti in loco;
- somministrazione dei pasti;
- utilizzo delle stoviglie messe a disposizione dall'amministrazione comunale e acquisto, a proprie spese, delle stoviglie che si rendessero necessarie per la gestione del servizio;
- restituzione, al termine della validità contrattuale, delle attrezzature, arredi e materiale consegnati, in stato di funzionalità ed efficienza e alla sostituzione, a proprie spese delle pentole e delle stoviglie usurate;
- manutenzione ordinaria di tutti i Locali e attrezzature messi a disposizione-.

Per “manutenzione” si intendono tutti gli interventi necessari al mantenimento e all’efficienza funzionale degli impianti e delle attrezzature del centro cottura, la sostituzione di guarnizioni, manopole, rubinetterie, lampade, eventuali riparazioni o sostituzioni di eventuali componenti di attrezzature, interventi di pulizia e sanificazione;

- la preparazione del locale refettorio dei tavoli, lo scodellamento, la pulizia stoviglie, la pulizia e il riassetto dei tavoli, la pulizia e il riordino dei locali, la raccolta differenziata dei rifiuti; lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie, ecc....;

- fornitura del materiale di consumo monouso: tovaglie, tovaglioli, bicchieri, piatti e posate, ove non sia disponibile il materiale durevole;

- operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);

- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta appaltatrice;

- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale operante nelle mense scolastiche (grembiuli, guanti, mascherine, calzari, ecc);

- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l’espletamento ed a conseguenza del servizio stesso e a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi;

- realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;

- effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e delle altre analisi proposte;

- messa a disposizione di un responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal presente Capitolato;

- osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all’igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la

disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

-

-riportare, giornalmente, il numero dei pasti serviti su apposito registro da mettere a disposizione al Comune per il controllo. Il registro potrà essere gestito con il sistema elettronico;

-acquisizione di licenze e di permessi nonché l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme vigenti durante il periodo di durata dell'appalto;

- effettuare eventuali interventi di miglioramento del servizio ed adeguamento del centro cottura e/o del refettorio, proposti in sede di formulazione dell'offerta tecnica, ivi comprese le sostituzioni delle dotazioni esistenti, risultanti non più adeguate, insufficienti, obsolete ovvero non a norma, indispensabili per il regolare svolgimento del servizio;

-adeguare l'offerta dei cibi alle richieste delle Amministrazioni ai fini dell'attuazione di progetti di educazione alimentare;

- provvedere a tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;

-provvedere a tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto di affidamento.

- provvedere alla corretta gestione dei rifiuti;

- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;

- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione e somministrazione delle derrate alimentari e dei pasti;

- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

- a garantire i pasti per eventuali servizi aggiuntivi richiesti.

-per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina o in caso di gravi imprevisti, l'aggiudicatario dovrà disporre di un centro cottura

autorizzato ai sensi della normativa vigente in materia.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di affidare al soggetto aggiudicatario servizi complementari che saranno oggetto di separato accordo.

ART. 6 – PREPARAZIONE DEI PASTI E REGOLE GENERALI DEL SERVIZIO

Costituisce parte integrante del capitolato, il Menù contenuto nelle linee Guida della Ristorazione scolastica (DGR 03-02-2014 n. 59) pubblicate nell'Allegato A del Supplemento Ordinario n. 1 al Bollettino Ufficiale della regione Umbria - Serie Generale n. 23 del 14-05-2014 ed in particolare:

MENU MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA (autunno-inverno) articolato su 12 SETTIMANE di cui al punto 4.9 (pag. 74-85) con relativa colazione giornaliera;
MENU MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA (primavera-estate) articolato su 12 SETTIMANE di cui al punto 4.10 (pag. 86-97) con relativa colazione giornaliera;
GRAMMATURE (pag. 101-109) ove sono specificate le grammature suddivise per fasce di età e descritti gli ingredienti da utilizzare;

TABELLE MERCEOLOGICHE di cui al Punto 7.2 (pag. 133-140), ove sono indicate le caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare.

CALENDARIO STAGIONALE DI ORTAGGI E FRUTTA (pag. 98-99)

Nella preparazione dei pasti si dovranno rispettare le caratteristiche merceologiche, le grammature e la stagionalità di frutta e verdura ivi indicate. I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali dovuti allo scongelamento.

L'appaltatore dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche.

I prodotti di cui all'art. 59 della Legge 488/99 devono essere conformi alle direttive CE (Regolamento CEE n. 2092/91 – regolamento CE 1804/99 – Regolamento CEE n. 2481/92 modificato dal Regolamento CEE 535/97 – Legge 526/99 art. 10 co. 7).

Le derrate alimentari dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.Lgs. 231/2017 e successive modificazioni): non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le derrate

alimentari presenti nei frigoriferi e nei magazzini dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nei menu allegati al capitolato speciale.

L'appaltatore deve rispettare i criteri ambientali minimi approvati con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 in quanto trattasi di servizio a ridotto impatto ambientale per il quale si applica quanto previsto dal piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con decreto suddetto.

I pasti previsti nel menu giornaliero non sono di norma modificabili. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione del competente Ufficio Comunale. L'appaltatore potrà, eccezionalmente e previo accordo con gli uffici comunali competenti, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o strumentazioni;
- interruzione temporanea dell'erogazione di gas, energia elettrica, acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- sopravvenute difficoltà nell'approvvigionamento delle derrate alimentari.

Tali variazioni dovranno essere comunicate all'Ufficio scolastico competente con ogni urgenza e comunque al verificarsi della causa che le ha determinate.

Nei casi di variazione le pietanze dovranno essere sostituite con altre di equivalente valore nutrizionale di cui a quelle indicate nel capitolato.

Nel corso dell'appalto potranno essere comunque apportate modifiche definitive ai menù da parte della USL competente, o alle tabelle merceologiche, senza che ciò comporti aumento del prezzo del pasto.

Le tabelle con i menu estivo ed invernale dovranno essere obbligatoriamente esposte in ogni locale mensa, così come esposto dovrà essere il menu giornaliero con relative grammature in modo tale da poter essere consultati e visionati dall'utenza. L'appaltatore dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella dovrà essere formulata per ordine di scuola. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menu adottato, dovranno essere utilizzati sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la corrispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

L'appaltatore dovrà provvedere alla conservazione delle derrate alimentari

utilizzando i locali e le attrezzature attualmente esistenti presso le strutture adibite a centri di cottura e adeguate a tale finalità.

Nella conservazione degli alimenti l'appaltatore dovrà prestare particolare attenzione a:

-prodotti deperibili: le forniture dovranno essere organizzate con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo; la fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;

-stoccaggio prodotti non deperibili: si dovranno evitare stoccaggi prolungati delle merci;

-stoccaggio prodotti a lunga conservazione: verifica puntuale della scadenza; confezioni aperte di prodotti deperibili: adottare le necessarie cautele

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

-La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (e nello stesso giorno di consumo) presso la cucina comunale. La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente sulla base e nel rispetto della qualità e della quantità dei cibi previsti nei menu invernale ed estivo (all.1).

-I pasti forniti agli utenti della scuola d'infanzia dovranno essere confezionati in modo da consentire agli stessi il consumo senza l'uso del coltello.

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni per gite o uscite didattiche) l'appaltatore dovrà garantire, previo congruo preavviso da parte del Comune ed alle stesse condizioni di prezzo offerte in sede di gara, la fornitura di "pranzo al sacco" per gli utenti.

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità rispetto alle norme igienico-sanitarie ed in ordine alla preparazione dei pasti sollevando dalla stessa il Comune.

I cibi residuati al termine dei turni giornalieri non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere smaltiti entro il giorno stesso.

Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente, garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare, si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- 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);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie, del peso superiore a 2/3 kg;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- L'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.
- Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e + 4°C;

- I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- Prima di effettuare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze;
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua;

Non devono essere utilizzati:

- Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale;
- Le carni al sangue;
- Le carni congelate o premacinata;
- Prodotti di V gamma;
- Cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM)
- 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 il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di **qualità ottima o extra di provenienza nazionale**, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli

alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo alla temperatura di 0°C a +4°C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico sanitari. Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, deve essere rappresentativo di ogni produzione, ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed

etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Gli addetti alla cucina devono essere adeguatamente formati sui rischi igienici derivanti dall'attività mediante corsi specifici; devono inoltre essere informati sulle caratteristiche nutrizionali dei vari alimenti in modo da avere la possibilità di:

- registrare atteggiamenti dei bambini nei confronti dei menù e delle possibili variazioni dello stesso;
- promuovere iniziative di educazione alimentare;
- facilitare l'accettazione dei menù da parte dei bambini.

ART. 7 – VARIAZIONI DIETE SPECIALI

1. La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

2. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranza alimentare o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di alcuni alimenti dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica.

3. Il soggetto appaltatore dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

- a) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- b) la dieta per i soggetti affetti da celiachia;
- c) la dieta per i soggetti diabetici;
- d) le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti

(fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);

e) la dieta per i soggetti in diverso stato di sovrappeso;

f) la dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone) secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o a soggetti con sindromi postinfluenzali di diverso grado.

Per tali diete differenziate dovrà essere prevista la consegna di piccole quantità di carne già porzionata e congelata e la fornitura di diverse tipologie di prodotti qualora necessari come:

pasta – grissini – crackers - merendine di vario tipo (es: crostatine) - biscotti secchi – marmellate - farina e pane grattugiato senza glutine, latte di soia e/o di capra, yogurt di soia.

Il rifornimento dei generi alimentari richiesti per le diete speciali potrà coprire fino al 10% dei pasti totali.

ART. 8 – DIETE PER MOTIVAZIONI RELIGIOSE ED IDEOLOGICHE

La Ditta appaltatrice deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici. In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Comunale preposto che provvederà a darne comunicazione alla Ditta.

ART. 9 – PRODOTTI BIOLOGICI E A FILIERA CORTA

1. La ditta aggiudicatrice dovrà preferire, nella preparazione del menù, ove possibile, la fornitura di prodotti locali a filiera corta biologici.

2. Potrà essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici o a filiera corta previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

ART. 10 – RILEVAZIONE PRESENZE

1. La rilevazione delle presenze ai pasti degli alunni e del personale aventi diritto in ciascuna delle scuole di ognuno dei due plessi sarà effettuata giornalmente dal personale della scuola per mezzo di appositi elenchi.

2. Tali elenchi dovranno essere riconsegnati agli uffici comunali di riferimento, all' inizio di ciascun mese. Essi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune alla Ditta appaltatrice.

3. Il numero dei pasti risultanti da detti elenchi dovrà corrispondere al numero dei pasti da fatturare al Comune di Porano.

4. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria del servizio fornire :

- tempestivamente agli uffici comunali gli elenchi dei fruitori della mensa con il n. dei pasti fornito, diviso per scuola, per a.s. o anno solare;
- con cadenza mensile l'elenco dei soggetti che non hanno ottemperato alla consegna del buono pasto giornaliero con l'indicazione del giorno in cui non è stato presentato il buono riferito al mese precedente.

ART. 11 – CORRISPETTIVO

Il prezzo unitario a base di gara per ogni pasto da fornire alla scuola dell'infanzia e primaria di entrambi i plessi è pari ad euro 4,50 per il pranzo e 0,30 per colazione.

L'importo complessivo previsto e presunto del presente appalto per l'intera durata contrattuale (tre anni scolastici) è desunto da:

-il numero dei pasti effettivamente erogati nei vari gradi di scuola dei plessi interessati nell'anno 2021, che vengono considerati quali numero dei pasti annuali presunti di cui al presente appalto;

-gli importi a base di gara per ogni tipologia di pasto come sopra indicati, effettuando un calcolo di moltiplicazione fra il numero dei pasti come sopra presunti e i prezzi posti a base di gara, per l'intero periodo contrattuale.

A tal fine si vedano le sottostanti tabelle:

PRANZO

COMUNE	PORANO
Pasti Settimanili scuola infanzia anno 2021	N.170 ALUNNI + 10 PERS. DOCENTE + 5 PERS. ATA
Pasti Settimanali scuola primaria 1° grado anno 2021	N.64 ALUNNI + 6 PERS. DOCENTE + 1 PERS. ATA
TOTALE ANNUALE PASTI PRESUNTI n. 33 settimane anno	Pasti settimana 256 *33 settimane= 8.448 pasti anno 8.448*€4.50= € 38.016,00
IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO PER INTERO PERIODO PRANZO (3 ANNI)	€ 114.048,00

COLAZIONE

COMUNE	PORANO
Pasti Settimanali scuola infanzia anno 2021	N.170 ALUNNI + 10 PERS. DOCENTE + 5 PERS. ATA
Pasti Settimanali scuola primaria 1° grado anno 2021	(N.64 ALUNNI + 6 PERS. DOCENTE + 1 PERS. ATA) * 5 GIORNI= 355
TOTALE ANNUALE COLAZIONI PRESUNTE n. 33 settimane anno	Pasti settimana 540 *33 settimane= 17.820 pasti anno 17.820*0,30=5.346,00
IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO PER INTERO PERIODO COLAZIONE (3 ANNI)	€ 16.038,00

TOTALE COMPLESSIVO PRANZO E COLAZIONE INTERA DURATA : € 130.086,00

Pertanto l'importo complessivo presunto del presente appalto per l'intera durata contrattuale (TRE anni scolastici è pari ad Euro 130.086,00 (I.V.A. di legge esclusa). E' prevista, inoltre, la possibilità di proroga tecnica per il tempo strettamente necessario all'individuazione del nuovo aggiudicatario.

Il valore presunto complessivo del contratto al momento della stipula sarà determinato dal risultato ottenuto applicando i prezzi ribassati che la ditta aggiudicataria avrà offerto in sede di gara agli importi posti a base d'asta moltiplicando per i pasti previsti annui da erogare per tutta la durata del contratto, ripetizione compresa

L'importo di cui sopra ha valore puramente indicativo e non costituisce titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore, in quanto ottenuto sulla base del calcolo statistico della media dei soggetti che si presume possano usufruire del servizio.

Verranno pagati, pertanto, soltanto i pasti effettivamente erogati.

Il Comune di Porano, annualmente stanzierà nel proprio bilancio la spesa presunta di competenza per la fornitura dei pasti.

Il prezzo in base al quale sarà aggiudicato l'appalto rimarrà fermo per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione.

A scadenza annuale, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, certificato da apposita dichiarazione rilasciata dal servizio statistico del Comune e dalla C.C.I.A.A.

La revisione prezzi è ammessa solo nei limiti previsti dalla legge.

ART. 12 – PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto da personale dipendente della ditta appaltatrice, la quale si impegna a garantire la stabilità degli operatori impiegati, secondo quanto previsto dal C.C.N.L. di categoria.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a che sussista, in ogni momento, il rapporto pasti/personale stabilito nell'offerta, in modo da assicurare la qualità e la quantità del prodotto e del servizio in genere. Per tale motivo dovrà sempre assicurare il predetto rapporto anche nei casi di personale mancante per malattia o assenza di qualsiasi natura.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato della gestione delle cucine, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente al Comune ogni variazione del personale che dovesse intervenire durante il periodo contrattuale. La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti del personale condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. La ditta sarà tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Il personale impiegato dovrà sempre osservare un contegno cortese e corretto nei confronti degli utenti. Qualora il personale si dimostrasse incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un

Comportamento irreprensibile la ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione. Il personale incaricato dovrà avere sempre un segno visibile di riconoscimento, indispensabile per la presenza all'interno del centro cottura.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e di far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti e da quelli che saranno emanati durante la vigenza del contratto.

A tal proposito la ditta dovrà nominare un responsabile del servizio con funzioni direttive, responsabile personalmente ed individualmente del servizio.

Tutto il personale deve essere in regola ai sensi del D.Lgs. 155/97, della D.G.R. n. 3264/98, della D.G.R. n. 7589/2000 e della D.G.R. n. 246/2001 in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto deve conoscere il capitolato ed effettuare periodicamente corsi di aggiornamento, di informazione e di qualificazione opportunamente documentati.

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale del gestore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando con particolare riferimento alla sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità è a carico della Ditta.

ART. 13 – CLAUSOLE SOCIALI E ALTRE DISPOSIZIONI SUL PERSONALE

Si fa presente che il servizio oggetto dell'appalto risulta attualmente affidato a cooperativa sociale di tipo b) e che la ditta appaltatrice dovrà assicurare gli obblighi di continuità e le condizioni di lavoro acquisite dal personale già assegnato.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a che sussista, in ogni momento, il rapporto pasti/personale stabilito nell'offerta, in modo da assicurare la qualità e la quantità del prodotto e del servizio in genere. Per tale motivo dovrà sempre assicurare il predetto rapporto anche nei casi di personale mancante per malattia o assenza di qualsiasi natura.

Tutte le operazioni inerenti alla organizzazione, produzione, distribuzione pasti, riassetto e sanificazione della cucina e delle relative zone di pertinenza e dei refettori, nel lavaggio del materiale di consumo e in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio sono a carico della Ditta appaltatrice. La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti, quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956, n. 303.

Applicazione del sistema HACCP

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato per il servizio oggetto dell'appalto.

Tale documento deve tener conto di quanto stabilito nel presente capitolato, essere personalizzato per la specifica realtà e contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici e a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà (procedure, criteri di valutazione dei fornitori, schede di registrazione dati, frequenza analisi chimiche e microbiologiche, strumentazioni utilizzate nei controlli, indicazione di tecnici od organismi tecnici responsabili del controllo). Una copia del manuale di autocontrollo deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'inizio del Servizio.

La Ditta appaltatrice deve provvedere a dotare il centro cottura ed il refettorio di un termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura. In particolare devono essere registrate giornalmente le temperature degli impianti frigoriferi e degli alimenti a rischio (lasagne, piatti a base di carne, pesce, ecc...) in fase di cottura, conservazione a caldo e a freddo ed in distribuzione.

Trasporto materie prime

I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali; devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili. Durante il

trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari e per i surgelati.

Ricevimento e stoccaggio materie prime

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento. Le consegne devono avvenire lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.

Preparazione pasti

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica. Oltre a quanto previsto all'art. 6 del presente capitolato, si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare per la preparazione stessa;
- dopo la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a 75° C per almeno 10 minuti;
- i prodotti alimentari in fase anche limitata di sosta devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
- le derrate conservate in frigorifero devono essere tolte dal frigorifero solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- tutti i prodotti congelati e/surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o

frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

- E' vietato il congelamento in proprio;
- la razionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nella giornata precedente;
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le verdure e la frutta crude, da consumarsi tali e quali o destinate a subire operazioni di taglio o grattugia, devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati e poi riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;

Pulizia e Sanificazione

La Ditta si impegna ad elaborare e applicare a proprie spese un programma di pulizia e sanificazione dei locali della mensa scolastica e delle pertinenze, pienamente conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97, indicante le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi.

La Ditta deve fornire tutti i prodotti necessari per la pulizia del centro di cottura e relative zone di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici dedicati al proprio personale. Inoltre deve fornire nel centro di cottura e nei servizi igienici riservati al proprio personale, sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso e carta igienica. Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. Tutto il materiale di sanificazione deve essere custodito in apposito armadio chiuso. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione della mensa a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Le pulizie devono svolgersi al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento ed iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o magazzini. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato. Dei prodotti per le pulizie devono essere allegate le relative schede tecniche di sicurezza.

Raccolta dei rifiuti

La raccolta dei rifiuti deve essere il più possibile differenziata e devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta appaltatrice e convogliati separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni comunali. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). E' a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale integrazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

ART. 15 – CONTROLLI

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato. E' facoltà dell'Amministrazione comunale di Porano, anche mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, effettuare, in qualsiasi momento con le modalità che riterranno più opportune, controlli presso le cucine al fine di verificare le modalità di preparazione dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate.

I controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento sia sul personale impiegato nell'appalto che sulle attrezzature ed i locali ai sensi delle vigenti disposizioni, eventualmente anche con analisi di laboratorio. In particolare verranno prese in considerazione: le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili; le procedure di sanificazione, il personale (organico, stato igienico, comportamento, professionalità), le caratteristiche quali e quantitative delle derrate, le modalità di conservazione degli alimenti, le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti, l'osservanza delle norme previste dal Capitolato.

Il soggetto appaltatore deve rispettare per tutta la vigenza del contratto gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

Il soggetto appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il soggetto appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la produzione, la conservazione e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs 155/97.

Il Comune di Porano, tramite la commissione mensa, ha il compito di verificare secondo quanto stabilito da apposita regolamentazione- la qualità del servizio mensa per conto degli utenti.

ART. 16 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni autonomamente stabiliti dalle singole Istituzioni scolastiche e dei giorni che, pur inseriti nel calendario scolastico, avranno le lezioni sospese per qualsiasi motivo.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dall'Impresa appaltatrice mediante comunicazione nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In tal caso la Ditta ha comunque l'obbligo di garantire il servizio attuando soluzioni alternative per i menù.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il soggetto appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi. L'emergenza dovrà essere limitata a due giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Il rispetto delle procedure stabilite al presente articolo comporta l'impraticabilità di sanzioni od azioni di risarcimento.

ART. 17 – CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE

Prima dell'inizio del servizio saranno redatti, in contraddittorio, i verbali relativi allo stato dei locali e delle attrezzature della mensa presso la quale i pasti saranno distribuiti. Detti verbali faranno parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verranno redatti appositi verbali in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

ART. 18 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Amministrazione comunale è sollevata da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero dal Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto d'appalto. A tal fine il soggetto appaltatore contrae apposita polizza

di Responsabilità Civile verso terzi, contro i rischi derivanti dalla gestione delle mense oggetto dell'appalto **per l'importo minimo di € 1.000.000,00** a persona. La polizza dovrà esplicitamente contemplare i danni causati ai commensali per morte o invalidità totale o parziale, temporanea o permanente. Adeguata polizza assicurativa deve inoltre essere contratta dal soggetto appaltatore a copertura dei danni, incendi o atti vandalici per i beni comunali dati in uso. L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La ditta appaltatrice è la sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, sia nei riguardi dei fornitori di generi alimentari, che del personale impiegato nel servizio, oltre che di eventuali danni causati a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Del rispetto del presente articolo dovrà essere data idonea documentazione al Comune di Porano.

ART. 19 – DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE E DI CESSIONE DI CONTRATTO

Resta vietato all'Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto. Il subappalto è consentito nei termini di legge.

ART. 20 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

1. Ai sensi dell'art. 93 del D.L.vo n. 50/2016, l'offerta è corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere efficacia per centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6

settembre 2011, n. 159; la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

2. A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'Appaltatore e del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse verrà prestata una cauzione definitiva così come disciplinata dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del DLvo n. 50/2016 da parte dell'Amministrazione comunale. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debito principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, nonché prevedere che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita.

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; l'Amministrazione comunale avrà diritto pertanto di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

3. La cauzione definitiva potrà essere svincolata, al termine del periodo contrattuale, dietro esplicito nulla osta dell'Amministrazione comunale.

ART. 21 – PENALITA'

1. Il soggetto appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché gli obblighi contrattuali derivanti dall'accettazione del presente Capitolato speciale e dalla stipula del contratto di servizio.

2. Ai fini dell'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, concedendo al soggetto appaltatore un termine di almeno 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Qualora il termine assegnato

trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, il Comune provvederà ad applicare la penale.

3. Il pagamento delle penali o la risoluzione del contratto non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo del 10% dei corrispettivi dovuti.

4. Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva").

Le sanzioni sono le seguenti:

a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dal Comune: € 500,00;

b) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: € 500,00;

c) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 500,00;

d) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 250,00;

e) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie, alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc: da € 500,00 a € 1.500,00;

f) ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 250,00 a € 1.000,00.

5. In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa comunicazione tramite posta elettronica certificata (pec). le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni. Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, e le controdeduzioni eventualmente presentate della ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire

discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

6. Le penali saranno trattenute dal Comune cui le inadempienze si riferiscono sull'importo delle fatture, con emissione da parte dell'Impresa di note di credito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 22 - PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto, verrà corrisposto dal Comune. Il corrispettivo dovuto è calcolato sulla base del prezzo unitario per ciascun pasto effettivamente consumato relativamente ad ogni ordine di scuola e sarà liquidato su presentazione di relative fatture mensili al Comune, che saranno riscontrate in base ai riepiloghi dei pasti prenotati giornalmente dalle varie scuole.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

ART. 23 – RECESSO

1. Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi.

ART. 24 – DUVRI

Si precisa che, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08, l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto comporta interferenze. L'importo degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso è pari ad euro 788,04 per tutta la durata del contratto.

ART. 25 – ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva la facoltà, in caso di urgenza e necessità, di esigere dalla ditta aggiudicataria del servizio l'attivazione della prestazione contrattuale mediante l'emissione di apposita lettera di affidamento, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 26 – CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Terni.

ART. 27 – ALLEGATI

Fanno parte integrante e sostanziale del capitolato i seguenti allegati:

1) il Menù contenuto nelle linee Guida della Ristorazione scolastica (DGR 03-02-2014 n. 59) pubblicate nell'Allegato A del Supplemento Ordinario n. 1 al Bollettino Ufficiale della regione Umbria - Serie Generale n. 23 del 14-05-2014 ed in particolare:

- MENU MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA (autunno-inverno) articolato su 12 SETTIMANE di cui al punto 4.9 (pag. 74-85 con relativa colazione);
- MENU MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA (primavera-estate) articolato su 5 SETTIMANE di cui al punto 4.10 (pag. 86-97 con relativa colazione);
- GRAMMATURE (pag. 101-109) ove sono specificate le grammature suddivise per fasce di età e descritti gli ingredienti da utilizzare;
- TABELLE MERCEOLOGICHE di cui al Punto 7.2 (pag. 133-140), ove sono indicate le caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare;
- CALENDARIO STAGIONALE DI ORTAGGI E FRUTTA (pag. 98-99).

2) DUVRI