



Città di Paola

(Provincia di Cosenza)

CAPITOLATO

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA - PRIMARIA E SECONDARIA DI I° PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026/2027-2027/2028 CON POSSIBILITÀ DI PROROGA DI UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO
(a basso impatto ambientale)**

CAPITOLATO SPECIALE DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA E SECONDARIA DI I ° PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026/2027-2027/2028 CON POSSIBILITÀ DI PROROGA DI UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO CON POSSIBILITÀ DI PROROGA DI UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO

(a basso impatto ambientale)

INDICAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e le scuole primarie, secondarie di primo grado del territorio comunale di Paola, del personale docente e non docente autorizzato.

L'oggetto dell'appalto è costituito dall'approvvigionamento, preparazione, somministrazione, distribuzione per il periodo anno scolastico 2026/2027-2027/2028 con possibilità di proroga di un ulteriore anno scolastico di pasti agli alunni e al personale avente diritto, per presunti n. 40.234 pasti nonché la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovagliette monouso, bicchieri, piattine posate e tutto quanto risulti necessario per la consumazione del pasto. Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di ristorazione scolastica. Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere svolte nei plessi scolastici sotto indicati appartenenti all'Istituto Comprensivo "Gentili- Bruno", ubicati nel territorio comunale: Scuole dell'infanzia statali: ("Centro", "Baracche", "Gaudimare", "S'Agata", "Fosse", "Marina") Scuola primarie statali: ("Baracche", "Fosse",); Scuole secondarie di 1° grado statali: ("Via B.Telesio").

ART. 2 – LOCALI E ATTREZZATURE

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali (porzionatura/somministrazione nelle mense) il Comune di Paola mette a disposizione i locali mensa completi degli arredi.

ART. 3 - CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

- Il servizio deve essere effettuato dalla aggiudicataria con la propria organizzazione d'impresa. Dovranno essere rispettate tutte le indicazioni, le tabelle dietetiche sottoposte all'approvazione dell' ASP Cosenza e gli orari che saranno definiti con l'istituzione scolastica d'intesa con la ditta, allo scopo di soddisfare le esigenze degli utenti.

- il servizio dovrà possedere le caratteristiche di servizio "di qualità, a ridotto impatto ambientale" e "realizzato in condizioni di lavoro dignitose lungo l'intera catena di fornitura" per espresso richiamo ed adozione, rispettivamente, dei CAM2020 di cui al D.M. n.65 del 10/3/2020 e degli aspetti sociali di cui al D.M. del 6/6/2012, nonché delle altre norme in materia;

- il servizio dovrà prevedere l'utilizzo di prodotti biologici nelle percentuali definite dal decreto interministeriale del 18/12/2017 n. 14771 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'istruzione ed il Ministro della Salute, affinché la mensa possa essere definita biologica;

- il servizio dovrà rispettare le disposizioni in merito a preparazione dei piatti e criteri di separazione come da regolamento CE n. 889/2008, regolamento CE n. 1334/2008, utilizzando prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità ed abolendo l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;

- il servizio dovrà fondarsi sui principi di promozione e tutela della salute e di salvaguardia dell'ambiente;

- il servizio dovrà mirare alla riduzione dello spreco alimentare, prevedendo, a titolo esemplificativo, il recupero dei prodotti non somministrati che saranno destinati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale;

-il servizio dovrà mirare alla riduzione dell'impatto ambientale, garantendo la possibilità di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione e consegnando all'utenza per la somministrazione e favorendo la consumazione dei pasti con stoviglie in plastica monouso, in materiale a perdere o riciclabile; dovrà essere garantito il diritto all'accesso al servizio di ristorazione anche agli utenti con particolari esigenze sanitarie ed etico-religiose;

-il servizio dovrà garantire la qualità e la sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti, con l'obiettivo di

promuovere comportamenti alimentari corretti, nella logica di un sistema di qualità sostenibile.

L'appalto avrà una durata di due anni scolastici 2026/2027-2027/2028, con possibilità di proroga di un ulteriore anno scolastico, ed avrà decorrenza da ottobre 2026 fino a maggio 2028. Il costo a base di gara per pasto è di € 4,10 (di cui il prezzo unitario a pasto soggetto a ribasso è pari ad euro 2,03975, pasto per manodopera non soggetti a ribasso è pari ad € 2,03975, oltre € 0,0205 per pasto relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso), gli oneri per la sicurezza per un costo complessivo annuo ammontano ad euro 824,797, pertanto, l'importo annuo complessivo è pari ad € 164.961,92 oltre IVA al 4%, pari ad euro 171.560,4 (iva 4% euro 6.598,48), totale per due anni euro 343.120,80 comprensiva di iva;

I costi per la sicurezza sono comprensivi del costo per l'eliminazione o, ove ciò non sia possibile, la riduzione dei rischi da interferenza di cui all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008.

Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale, potrà subire variazioni sulla base dei servizi che saranno effettivamente richiesti e prestati secondo le esigenze del servizio e le effettive disponibilità di bilancio.

ART. 4 – FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato ha come oggetto l'appalto del servizio di fornitura della ristorazione scolastica per il periodo ottobre 2026 – maggio 2028 a beneficio degli alunni, personale docente e non docente della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Paola.

TOTALE PASTI PER ANNO SCOLASTICO: 40.234 , media giornaliera n. 243 pasti.

La gestione del servizio riguarda le seguenti attività:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali;
- preparazione dei pasti, comprese le diete speciali personalizzate, sulla base del numero delle prenotazioni, con il sistema del legume fresco caldo;
- trasporto e consegna dei pasti in contenitori multi porzioni;
- allestimento delle sale di somministrazione dei pasti e preparazione dei tavoli;
- porzionamento e distribuzione dei pasti con servizio al tavolo nel numero giornaliero di pasti prenotati per singolo plesso scolastico.
- somministrazione dei pasti degli utenti della scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado al personale docente e non docente di ciascuna scuola avente diritto, comprensiva della verifica che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano osservate tutte le disposizioni relative alle diete speciali previste, nonché la segnalazione tempestiva al centro cottura in caso di eventuali discordanze con i pasti rilevati.
- disbrigo, pulizia e sanificazione dei tavoli, delle sedie e di tutti gli arredi dei refettori;
- corretto smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata negli appositi contenitori forniti dalla appaltatrice del servizio di asporto rifiuti;
- lavaggio delle stoviglie e degli attrezzi utilizzati per la distribuzione del pasto (elettrodomestici, carrelli, attrezzature e altri utensili);
- lavaggio, pulizia e sanificazione dei locali dei plessi scolastici adibiti a cucina;
- pulizia e sanificazione dei locali di esclusivo utilizzo da parte del personale della ditta appaltatrice (dispensa, magazzino, ecc.), compresi i servizi igienici assegnati;
- ritiro e lavaggio dei contenitori;
- fornitura/reintegro dei contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti da veicolare nonché nella sanificazione dei suddetti contenitori;
- fornitura dei detersivi/disincrostanti (detergenti, sanificanti, disinfettanti) e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato ai precedenti punti.
- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate.

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura, a propria cura e spese, di tovaglie o tovagliette monouso, di piatti, posate (compresi cucchiaini) e bicchieri, in materiale a perdere o riciclabile.

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo calendario scolastico, per gli alunni ed il personale avente diritto.

Il quantitativo dei pasti sottoelencato ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva data di inizio di ciascun anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è infatti subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni

strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.

Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative.

I pasti saranno prodotti attenendosi scrupolosamente alle Tabelle Dietetiche predisposte dall'ASP competente all'inizio di ogni anno scolastico cui si rimanda, nonché nel rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020, delle linee di indirizzo guida nazionali per la ristorazione collettiva del ministero della salute del 2021 e delle linee guida e principi generali elaborati dall'ASP Cosenza.

I pasti saranno prodotti nel Centro di cottura della ditta aggiudicataria che eseguirà la preparazione dei pasti e li trasporterà ai terminali di distribuzione con opportuni automezzi in un tempo massimo di 30 minuti.

L'Amministrazione si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto e di togliervi o aggregarvi altre scuole, qui puntualmente non citate, in caso decida di istituirvi (o togliere) il servizio mensa o in seguito alla riorganizzazione del sistema scolastico.

ART. 5 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto a regola d'arte, nelle sue singole componenti allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ❖ fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- ❖ costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- ❖ assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- ❖ rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato;
- ❖ La ditta aggiudicataria dovrà provvedere come segue: allestire i tavoli con tovagliette a perdere individuali o per l'intero tavolo in carta, tovagliolo a perdere in carta, bicchieri, posate e piatti in plastica monouso, in materiale a perdere o riciclabile;
 - ❖ provvedere all'allestimento dei refettori;
 - ❖ recapitare i pasti cotti veicolati in multiporzione al proprio personale incaricato della distribuzione;
 - ❖ porzionare e distribuire il cibo al tavolo;
 - ❖ riassetto dei refettori ed eventuali delle aule adibite in deroga
 - ❖ ritirare i contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consumati
 - ❖ rimuovere i rifiuti e provvedere alla pulizia dei tavoli
 - ❖ rimuovere i rifiuti dal locale mensa

Per ogni fruitore della mensa sarà a disposizione un pranzo composto da:

- ❖ primo piatto
- ❖ secondo piatto
- ❖ contorno
- ❖ pane
- ❖ frutta
- ❖ acqua

Le disposizioni da seguire in tutti i casi sono:

- ❖ distribuzione dei pasti facendo uso di carrelli, la dotazione di tale materiale sarà a carico della ditta aggiudicataria;
- ❖ il numero e le dimensioni dei carrelli dovranno essere rapportati al numero di pasti ed alle caratteristiche della fornitura;
- ❖ i carrelli dovranno essere in materiale perfettamente lavabile e sanificabile;
- ❖ pane, yogurt e frutta dovranno essere fatti pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto;
- ❖ la frutta deve essere lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato;
- ❖ in caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del responsabile scolastico o dell'Ufficio comunale competente, la ditta aggiudicataria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.

ART. 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della ditta non costituisce causa di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria, di dimensioni tali da impedire l'effettuazione del servizio, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto oltre all'applicazione delle penali previste in tal caso.

ART. 7 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore.

L'operatore economico è obbligato, così come statuito con delibera di G.M. n. 53 del 1 marzo 2024 avente ad oggetto : “ Approvazione intesa per la legalità tra la Prefettura U.T.G. di Cosenza e il Comune di Paola ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel Settore degli Appalti pubblici”, alla sottoscrizione di una dichiarazione in cui chi partecipa ad una gara si obbliga ad assumere l'impegno all'integrale rispetto di tutto quanto è previsto nella Intesa sottoscritta tra il Comune di Paola e la Prefettura di Cosenza e dichiara di essere consapevole e di accettare il sistema sanzionatorio ivi previsto);

L'operatore economico è obbligato, altresì, alla sottoscrizione di una dichiarazione in cui chi partecipa ad una gara si obbliga a denunciare all'Autorità Giudiziaria e dare comunicazione senza ritardo alla Prefettura di qualsiasi tentativo di concussione e di ogni richiesta di denaro o altra utilità che venga avanzata nel corso della realizzazione dell'appalto nei confronti di un suo rappresentante o dipendente, nonché nel caso di ogni illecita interferenza nelle procedure di affidamento alle imprese terze. Sono ricomprese le richieste di prestazioni o altre utilità illecite ad esse formulate prima della gara e/o dell'affidamento o nel corso dell'esecuzione dell'appalto, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e, comunque, ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o di esecuzione dell'appalto (come previsto dal Decreto Legislativo 15.3.2017, n.38, dal titolo "Attuazione della decisione quadro n. 2003/568/GAI del Consiglio dell'UE del 22.7.2003 relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato", vigente dal 14.4.2017, che ha novellato l'art. 2635 c.c. in materia di corruzione nel settore privato).

ART. 8 - VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente o anche a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche o private, senza alcun preavviso, presso il centro di cottura gestito dalla ditta e durante la fase di trasporto e di distribuzione, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

La ditta metterà a disposizione del Comune un numero telefonico, un indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni urgenti.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- 1) controllo tecnico-ispettivo svolto da consulenti incaricati dal Comune di Paola, in accordo e collaborazione con i competenti organi del Comune, comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e dei magazzini, refettori, cucine, centro cottura e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche proposte dalla ditta ai criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020; la corretta metodologia di cottura e preparazione dei cibi; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati. Potranno inoltre essere fatte verifiche sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.
- 2) controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P., relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.
- 3) controllo sul funzionamento del servizio da parte della Commissione Mensa presso le singole strutture,

previa regolare autorizzazione delle competenti autorità scolastiche e dell'Amministrazione Comunale, con le modalità di cui al successivo articolo.

ART. 9 - COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale eserciterà le funzioni di indirizzo e controllo anche avvalendosi di una Commissione mensa scolastica, costituita da n.5 rappresentanti *dei genitori e 1 docente dell' istituto designati dalle scuole* , che avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare eventuali criticità relative a carenze del servizio .

La Commissione , sarà presente, durante l' erogazione dei pasti a scuola, non più di tre volte a settimana con la presenza di 1 solo componente possibilmente a rotazione , e coopererà alla diffusione delle informazioni sui criteri di educazione alimentare e miglioramento dell'alimentazione a cui si ispirano la gestione delle mense scolastiche da parte del Comune di Paola. La ditta aggiudicatrice dovrà quindi garantire, alla Commissione mensa un pasto aggiuntivo massimo tre volte a settimana ad un rappresentante dei genitori o al docente referente d' istituto per effettuare i seguenti compiti: assaggiare i pasti al momento del consumo per verificarne la qualità da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature; controllare il rispetto delle diete speciali; accertarsi che il personale abbia controllato le grammature ossia la quantità del cibo. Sarà fornita copia del menu' , anche ai componenti della Commissione mensa.

ART. 10- MODALITÀ DI PAGAMENTO E CORRISPETTIVI

Alla ditta aggiudicataria spetta il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti e contrattualmente definiti, moltiplicati per il numero dei pasti effettivamente serviti durante il mese.

La ditta provvederà a compilare le proprie fatture sulla base delle presenze giornaliere.

Le fatture dovranno contenere il numero di pasti suddivisi per scuola.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio o per pene pecuniarie applicate per inadempienze o violazioni delle disposizioni, e quant'altro dalla ditta dovuto. Coni corrispettivi s'intendono interamente compensati tutti gli oneri di spesa per la perfetta esecuzione del servizio, indipendentemente dalla loro previsione espressa nel capitolato.

ART. 11- VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI

In dipendenza da successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi del A.S.P. modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa, necessità di particolari gruppi di utenti (es. alunni infanzia, convalescenti, ecc.), il Comune potrà disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù che non comportino aumento di spesa per il Comune stesso.

Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune di Paola per modifiche non sostanziali del menù.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previ contatti con il Responsabile del Comune.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta aggiudicataria di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile competente del Comune di Paola;

La ditta, su espressa indicazione del Responsabile comunale, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- ❖ soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- ❖ soggetti diabetici;
- ❖ soggetti celiaci;
- ❖ soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- ❖ soggetti con problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria;
- ❖ soggetti temporaneamente indisposti o convalescenti;
- ❖ soggetti sottoposti a diete religiose;
- ❖ soggetti sottoposti a diete vegane o vegetariane.

I menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, che sarà ricevuta dal Comune, che la trasmetterà immediatamente alla ditta.

La ditta aggiudicatrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere.

ART. 12 - ATTREZZATURE E MATERIALE

Per l'espletamento del servizio la ditta dovrà avvalersi di proprie attrezzature e proprio materiale;

ART. 13 - PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione arredi, utensili e attrezzature in uso è a carico dell'aggiudicatario.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato sull'igiene alimentare e sulle norme di sicurezza e prevenzione; dovrà pertanto essere in possesso di attestato rilasciato a conclusione di adeguata formazione specifica in conformità a quanto previsto dalla legge regionale 19/12/2003 n. 41.

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a propria cura e spese agli adempimenti formativi e alla cura dell'igiene, dell'abbigliamento e della pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, al DUVRI che forma parte integrante del presente capitolato ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche; è fatto obbligo alla ditta di produrre copia del proprio piano di sicurezza relativo al servizio assunto nei modi e nei tempi indicati dall'Amministrazione.

L'impiego del personale dovrà sempre essere adeguato sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

Ai sensi dell'art. 57 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, in caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'affidamento l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, con applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs n. 81/2015, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa prescelta".

L'aggiudicatario quindi, si obbliga a garantire l'assunzione senza periodo di prova degli addetti esistenti in organico in qualità di lavoratori dipendenti e/o di soci-lavoratori con rapporto di lavoro subordinato trasferiti dall'azienda cessante. Ove l'impresa subentrante sia costituita in forma cooperativa, resta impregiudicata la successiva facoltà del lavoratore dipendente di presentare formale richiesta di adesione in qualità di socio. Al socio verrà comunque garantito un trattamento economico complessivo non inferiore a quello previsto dal CCNL in vigore.

ART. 14 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Gli addetti non dovranno portare anelli e/o bracciali, dovranno avere unghie corte, pulite e prive di smalto. La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti:

- ❖ guanti da lavoro in materiale adatto al contatto con gli alimenti per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- ❖ guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- ❖ mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia giornaliera finale.

ART. 15 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione di pasti agli alunni deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nel limite del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico se non effettuati di concerto con l'Ente appaltante. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e di affiancamento al fine di evitare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire immediatamente – anche per assenze di un solo giorno – il personale addetto al servizio nei locali mensa scolastici.

Il personale della ditta aggiudicataria, addetto alla preparazione, trasporto, distribuzione e rigoverno dovrà essere formato professionalmente dalla ditta stessa e mantenuto in costante aggiornamento. Il Responsabile comunale del servizio potrà chiedere alla ditta lo svolgimento di almeno un corso di formazione ed aggiornamento a tema, in relazione a specifiche carenze riscontrate nelle prestazioni del personale della ditta stessa.

ART. 16 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme vigenti ed in particolare le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e 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.

La ditta aggiudicataria deve uniformarsi al Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004 assicurando l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, individuando processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantendo che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo): la ditta aggiudicataria deve depositare presso il Comune copia degli elaborati relativi all'osservanza di tali norme.

La preparazione dei pasti dovrà corrispondere alle caratteristiche riportate nelle Linee d'indirizzo ministeriali per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica nonché rispettare i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare con D.M. 10 marzo 2020.

Nell'approntamento del servizio, la ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Paragrafo A

- ❖ evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- ❖ evitare scorte e stoccaggi, particolarmente nei piccoli plessi terminali, qualora, data l'esiguità numerica dei pasti preparati, non sia possibile dotarsi di apparecchiature frigorifere diversificate. Non può, comunque, mai mancare un frigorifero per le derrate crude ed un altro per i piatti freddi pronti per il consumo;
- ❖ curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- ❖ non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

Paragrafo B

- ❖ non ricongelare le materie prime congelate;
- ❖ non congelare le materie prime acquistate fresche;
- ❖ non congelare il pane;
- ❖ effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- ❖ non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

Paragrafo C

- ❖ mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- ❖ mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- ❖ mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;

Paragrafo D

- ❖ le grammature degli alimenti si intendono al netto degli scarti e al crudo;
- ❖ usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- ❖ la pasta asciutta, nelle scuole dell'infanzia e primarie, deve essere di media o piccola dimensione, cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di questa età;
- ❖ la pasta al pomodoro, o al ragù, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco. I carrelli e banchi termici dovranno essere di capienza sufficiente ad accogliere recipienti separati per pasta condita con il sugo ed in bianco;
- ❖ i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- ❖ nelle scuole dove, per problemi tecnici accertati o per l'elevato numero di utenti, non si possono preparare gli gnocchi di patate freschi, la ditta aggiudicataria provvederà a fornire quelli confezionati; utilizzare la fecola di patate come unico agente addensante;
- ❖ il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- ❖ le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- ❖ il purè deve essere cremoso;
- ❖ la verdura cotta e cruda dev'essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni; utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni

- previste;
- ❖ come frutta non fornire mai kiwi dove non esiste la possibilità di sbucciarli; se ne consiglia l'uso nelle macedonie;
- ❖ evitare i prodotti simili organoletticamente allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- ❖ nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;

Paragrafo E

- ❖ non effettuare la precottura ed evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- ❖ privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- ❖ curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- ❖ cuocere esclusivamente a vapore gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- ❖ usare esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- ❖ preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale marino o sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- ❖ aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno: il condimento di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata; preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità: gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- ❖ non sottoporre a frittura nessuna preparazione: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;
- ❖ non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione delle vivande;
- ❖ non approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: le cotture devono essere differenziate per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- ❖ non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;

Paragrafo F:

- ❖ condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengono la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura, il confezionamento ed il trasporto non devono intercorrere più di 60 minuti;
- ❖ mantenere secondi piatti ed i contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: esse devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C.; condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Paragrafo G

Nell'erogazione del servizio, il personale della ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti norme:

- ❖ non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- ❖ non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- ❖ lavarsi le mani ogniqualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
- ❖ Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:
- ❖ mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4 °C);
- ❖ pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- ❖ cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);

- ❖ cottura di budini, arrostiti, bolliti brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 3 ° C in contenitori coperti).

ART. 17 - NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PASTI

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzionati che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/1962 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Per le consegne, la ditta aggiudicataria deve dotarsi di appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, ed in numero sufficiente tale da consentire le consegne ai vari terminali, tassativamente nell'arco di tempo massimo di 30 minuti dalla partenza dal centro di cottura e comunque non prima di 15 minuti rispetto all'orario stabilito per la ristorazione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari devono essere autorizzati dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/1980.

La consegna dei pasti va effettuata approssimativamente entro le ore 12.00/12.30 per le scuole dell'infanzia, entro le ore 12.00/13.00 per le scuole primarie e secondarie di primo grado; gli orari sono suscettibili di variazione in relazione alle determinazioni delle competenti autorità scolastiche del territorio.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro e alla sanificazione in giornata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Nell'approntamento del servizio la ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- ❖ i cibi sia caldi che freddi vanno veicolati esclusivamente, in "bacinelle Gastronorm", in acciaio inox a chiusura ermetica;
- ❖ per i cibi da consumare caldi va mantenuta una temperatura superiore a + 65 °C, durante il trasporto e fino all'ultimazione della distribuzione;
- ❖ per i cibi da consumare freddi va mantenuta una temperatura inferiore a +10 °C, durante il trasporto e fino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- ❖ la pasta e il riso asciutti, conditi esclusivamente con olio extravergine di oliva, vanno confezionati in contenitori termici;
- ❖ i sughi e le salse con le quali condire pasta e riso asciutti vanno condizionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, per essere aggiunti ai primi piatti da condire, solo prima della distribuzione;
- ❖ i risotti vanno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura per la pasta;
- ❖ il formaggio grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in appositi contenitori e nella quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti;
- ❖ ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale devono essere presenti gli utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

ART. 18 - NORME E MODALITÀ DEL SERVIZIO: DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI TERMINALI

Il personale della ditta aggiudicataria, deve provvedere, secondo quanto previsto dall'art.1 del presente Capitolato, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, al riassetto degli stessi locali scolastici utilizzati per la ristorazione.

Le norme da seguire durante il servizio al tavolo sono le seguenti:

- ❖ distribuire i pasti facendo uso di carrelli.
- ❖ La dotazione delle citate attrezzature sarà a carico della ditta aggiudicataria;
- ❖ allestire i tavoli con tovagliette a perdere individuali o per l'intero tavolo in carta, tovagliolo a perdere in carta, bicchieri, posate e piatti in plastica monouso, in materiale a perdere o riciclabile;
- ❖ provvedere al lavaggio in loco o presso il centro di cottura delle stoviglie;
- ❖ utilizzare contenitori per il pane, la frutta ed il formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile. Il pane, lo yogurt e frutta dovranno essere fatti pervenire dalla ditta aggiudicataria, il giorno stesso della distribuzione e conservati in luogo e con modalità confacenti alla natura del prodotto.

In caso di consegne inferiori, per quantità, ai pasti ordinati, su segnalazione dei membri della Commissione mensa o dell'Ufficio Istruzione la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 30 minuti.

A tal proposito la ditta concorrente dovrà avere la disponibilità o dotarsi di un centro di cottura per la potenzialità produttiva richiesta dal presente capitolato pari ad almeno 1000 pasti/giorno, per tutta la durata dell'appalto, centro cottura situato entro 20 km al massimo dalla sede dell'Ente.

In corso di esecuzione del contratto, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:

- il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
- venga data comunicazione al comune almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, in modo da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
- siano garantite le condizioni sopra descritte e l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;

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

- a) documenti abilitanti con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
- c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- d) 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.

In ogni caso 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.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti e la Ditta aggiudicataria sarà avvisata entro le ore 09:30 del numero effettivo dei consumatori del giorno.

ART. 19 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato la ditta aggiudicataria s'impegna a provvedere:

- a) all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione, alla somministrazione dei pasti giornalieri, compresa la fornitura degli articoli complementari quali tovagliolini in carta, sale e pepe, rolo di carta, pellicola trasparente e stagnola, spago, sacchetti in plastica per rifiuti per bidone e pattumiera, sacchetti freezer, panni abrasivi, spugne lava-asciuga;
- b) all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. I pasti dovranno rispettare i menù allegati al presente Capitolato nonché i criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020, delle linee di indirizzo guida nazionali per la ristorazione collettiva del ministero della salute del 2021 e delle linee guida e principi generali elaborati dall'ASP Cosenza;
- c) ad osservare e a far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, vigilando in particolare sul possesso e rinnovo della tessera sanitaria;
- d) ad osservare le norme di cui alla legge n. 68/1999 sul diritto al lavoro per le persone con disabilità;
- e) al pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute, per l'esercizio dei servizi di cui al presente capitolato;
- f) all'acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione, confezionamento, cottura e somministrazione dei pasti, come definito nei precedenti articoli;
- g) all'attività di pulizia giornaliera di arredi e locali utilizzati per la ristorazione;
- h) alla rimozione dei rifiuti con appositi ed idonei contenitori e al lavaggio degli stessi.
- i) attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti;
- j) all'osservanza delle linee guida per la ristorazione scolastica rilasciate dall'azienda sanitaria provinciale di Cosenza, allegate al Capitolato.

ART. 20 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni inadempienza

riguardo al regolare svolgimento del servizio di ristorazione reso presso le strutture comunali. Ogni eventuale risarcimento rimane ad esclusivo carico della ditta, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare la ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi e dovrà mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto specifica polizza di assicurazione, riferita all'appalto in oggetto, con massimale di almeno € 3.500.000,00 per evento e di € 3.500.000,00 per persona per la copertura della responsabilità civile verso terzi conseguente alla produzione e somministrazione di pasti. Copia della polizza dovrà essere depositata presso l'Ufficio Appalti e Contratti del Comune di Paola, prima dell'attivazione del servizio.

La ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

ART. 21 - PENALITÀ

La ditta aggiudicataria nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 15.000,00.

L'Amministrazione comunale, previa contestazione alla ditta aggiudicataria, applica sanzioni, per inottemperanze al capitolato esemplificativamente e specificatamente riguardo a:

- ❖ penale da € 2.500,00 a € 10.000,00 nel caso di alimenti contaminati batteriologicamente;
- ❖ € 150,00 per ogni caso di consegna prima dei 15 minuti dall'orario previsto per la ristorazione nelle singole sedi;
- ❖ penale di € 2.500,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- ❖ penale di € 2.500,00 nel caso di alimenti contaminati parassitologicamente (piatti contaminati da parassiti);
- ❖ penale da € 500,00 a 2.500,00 per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto dal menù redatto dall'Asp Cosenza;
- ❖ penale da € 1.000 a € 2.500,00 per ogni caso di utilizzo di derrate non corrispondenti ai criteri ambientali minimi approvati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 ;
- ❖ penale da € 500,00 a €. 2.500,00 nel caso di distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste;
- ❖ la grammatura verrà valutata come peso di cinque porzioni casuali;
- ❖ penale di € 500,00 nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione del centro di cottura della ditta e sedi di espletamento del servizio, in conformità a quanto dichiarato in sede di gara;
- ❖ penale di € 500,00 in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- ❖ penale di € 1.500,00 in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- ❖ penale da € 500,00 a €.5.000,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione, trasporto e/o distribuzione, nonché in caso di presenza di corpo estraneo;
- ❖ penale di € 100,00 per ogni ora di ritardo nella sostituzione del personale della ditta, assente per qualsiasi causa. L'ora va calcolata dall'inizio del turno lavorativo interessato alla sostituzione, nella giornata in cui si verifica l'assenza;
- ❖ penale di €. 250,00 per ogni caso di uso di posate o piatti a perdere di qualità diversa da quella descritta all'art. 19 del presente capitolato;
- ❖ penale di €. 5.000,00 nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Ai fini della applicazione della penale prevista per anticipata o ritardata consegna, costituiscono l'orario delle bolle di consegna.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante pec.

La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 10 gg. dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il provvedimento che commina la penalità verrà trasmesso, per conoscenza al Settore SIAN competente per territorio, agli organismi deputati al controllo del servizio e agli Istituti Scolastici.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali

violazioni contrattuali.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta aggiudicataria.

ART. 22 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

A pena di nullità, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto.

Il concorrente dovrà indicare le prestazioni che intende subappaltare; in caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 23 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le parti per l'esecuzione del servizio in oggetto, saranno devolute alla giurisdizione del foro di Paola.

ART. 24 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- d) inosservanza delle condizioni per il subappalto;
- e) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta aggiudicataria, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- f) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio.

Nei casi di risoluzione del contratto il deposito cauzionale sarà incamerato dal Comune e la ditta dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

ART. 25 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dalla ditta aggiudicataria come direttore del servizio è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura della ditta. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: "Alimenti appalto Paola per eventuale verifica". Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 26 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti va effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti, con coperchio e sacco intercambiabile: i recipienti vanno svuotati a sacco non completamente pieno e puliti a fine servizio.

I coperchi non devono mai mancare. I bidoni non devono mai essere usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza delle postazioni di lavoro con gli alimenti.

È necessario procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolti i rifiuti; tali contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non debbono produrre cessioni né assorbire liquidi. I rifiuti vanno ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori che per i luoghi in cui quest'ultimi vengono accumulati.

ART. 27 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità

delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore".

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato è fatto divieto assoluto, alla ditta aggiudicataria, di fare uso di alimenti transgenici. La ditta inoltre dovrà essere in grado di fornire informazioni sulla provenienza e "tracciabilità" delle merci utilizzate per la preparazione dei pasti.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- ❖ precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- ❖ etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.P.R. n. 322/82 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- ❖ termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone; -imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati etc.;
- ❖ integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli etc.);
- ❖ caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza etc.);
- ❖ mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- ❖ riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- ❖ fornitura regolare e peso netto;
- ❖ completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- ❖ i prezzi d'acquisto dovranno essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

ART. 28 - VIGILANZA IGIENICO-NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli indici microbiologici riportati nel presente Capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione Comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti determinato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

ART. 29 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

Allegati: Linee guida e Principi generali ristorazione scolastica ASP CS