



Area Servizi alla Cittadinanza

COMUNE DI MELFI

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E
SERVIZI CONNESSI.**

Area Servizi alla Cittadinanza

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI UTENTI DELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI E SERVIZI CONNESSI.

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica da erogare agli alunni delle scuole elementari e dell'infanzia del Comune di Melfi.

Il servizio è previsto anche per il personale docente avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici.

I servizi oggetto dell'appalto, che l'impresa deve fornire con propria autonoma organizzazione, sono la fornitura derrate crude e la preparazione dei pasti con una componente di prodotti agro-alimentari in prevalenza biologici e regionali, incluse le attività di porzionamento, distribuzione, somministrazione, sistemazione refettori, lavaggio stoviglie e quant'altro connesso al servizio.

In particolare viene richiesto :

- ☐ **Centro di cottura messo a disposizione dall'appaltatore,**
- ☐ l'approvvigionamento delle derrate alimentari, e di tutto il materiale necessario all'espletamento del servizio;
- ☐ la preparazione e il confezionamento dei pasti,
- ☐ il trasporto e la consegna dei pasti pronti presso i vari plessi
- ☐ la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti agli utenti-bambini, insegnanti preposti a tempo pieno e classi a modulo delle scuole dell'infanzia ed elementari che usufruiscono della mensa scolastica;
- ☐ la raccolta giornaliera delle prenotazioni del pasto;
- ☐ la rendicontazione dei pasti forniti
- ☐ la pulizia e il riassetto dei locali (cucine, refettori e/o aule, magazzini, scalinate, bagni) ed attrezzature messe a disposizione dal Comune all'appaltatore (Tot.mq da pulire circa 2.100);
- ☐ La fornitura di piatti, posate, bicchieri e tovagliati monouso (a perdere) per l'espletamento del servizio giornaliero e a quant'altro necessita per l'erogazione del servizio e che non è dato in uso gratuito dalla stazione appaltante. Il tutto dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti giornalieri richiesti.
- ☐ La fornitura di carrelli, contenitori scaldavivande, pentole e quant'altro necessario alla preparazione, trasporto e somministrazione del pasto, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili;
- ☐ La dotazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la porzionatura e la distribuzione e l'apparecchiatura dei tavoli (es. mestoli, pinze cucchiaini, contenitori per il formaggio, cestini per il pane, ecc..) necessari allo svolgimento del servizio.
- ☐ Il lavaggio presso le cucine scolastiche di quanto utilizzato per il servizio;
- ☐ La fornitura di materiali e prodotti di pulizia per l'igiene locale, stoviglie ecc.
- ☐ Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito nel presente capitolato.

Area Servizi alla Cittadinanza

Allo scadere del contratto le attrezzature e quant'altro fornito dall'impresa aggiudicataria rientrerà nel possesso della stessa.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, del materiale di gestione, alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione e consumazione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti al servizio di refezione messi a disposizione dal Comune.

ART.2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di **anni tre**. La decorrenza avrà luogo previa dichiarazione della piena efficacia dell'aggiudicazione definitiva e previa osservanza dei termini della clausola dello stand-still di cui all'art. 32 comma 9 del codice dei contratti (**data presumibile di inizio per l'anno scolastico 2021/2022 è NOVEMBRE 2021**). **Il servizio sarà svolto nei mesi di effettiva frequenza scolastica (circa mesi 9,5).**

La S.A. può autorizzare, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del d.lvo 50/16 l'esecuzione d'urgenza del contratto.

OPZIONI :

Rinnovo

La S.A. si riserva la facoltà di rinnovare " ex art.35 comma 4 del codice dei contratti per ulteriori **anni due** il contratto con l'aggiudicatario agli stessi patti e condizioni. Il ricorso a tale opzione sarà esercitato dalla S.A. comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 gg prima della scadenza del contratto originario.

PROROGA:

Il contratto potrà essere **prorogato** alle stesse condizioni contrattuali ex art. 106 comma 11 con atto dell'organo competente in caso di motivato prolungamento dei tempi relativi all'espletamento delle procedure di gara senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

La stipula del contratto dovrà avvenire nel rispetto dei tempi indicato dall'art.32 comma 8 del codice dei contratti.

Qualora entro i termini sopra indicati, l'aggiudicatario non addivenisse per qualsiasi motivo, alla stipula del contratto o non desse inizio al servizio il Comune resta immediatamente libero di procedere ad affidare a nuovo soggetto il servizio de quo a tutto danno, rischio e spese dell'aggiudicatario inadempiente.

ART.3 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta si impegna ad eseguire il servizio sotto l'osservanza piena ed inscindibile delle condizioni riportate nel presente capitolato, mediante l'impiego di personale proprio qualificato e l'ausilio di attrezzature e macchinari idonei all'espletamento del servizio. **E' onere dell'appaltatore l'allestimento, presso i locali individuati dallo stesso, della cucina centralizzata.**

Il Comune metterà a disposizione del soggetto aggiudicatario, per tutto il periodo contrattuale, i locali adibiti al servizio mensa ubicati presso ogni plesso scolastico. Al termine dell'appalto gli immobili messi a disposizione dell'aggiudicatario rientreranno nella piena disponibilità del Comune e dovranno essere consegnate nel medesimo stato di manutenzione, efficienza e funzionalità in cui sono state consegnate.

ART.4 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Area Servizi alla Cittadinanza

Il servizio di refezione avrà frequenza giornaliera dal Lunedì al venerdì con esclusione del sabato, tenendo conto del calendario scolastico, delle vacanze e dei giorni festivi infrasettimanali.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi di seguito evidenziati:

DATA DI INIZIO scuole materne ed elementari:

- Seconda decade di settembre circa

TERMINE :

- fine giugno per le scuole materne
- prima decade di giugno per le scuole elementari

La stazione appaltante si impegna a comunicare all'impresa, con 7 giorni di preavviso, la data annua di inizio effettivo del servizio.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di refezione scolastica, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la stazione appaltante di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica verrà stabilito dalla S.A. in base al calendario scolastico e può essere insindacabilmente variato dalla stessa.

Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data di chiusura dell'anno scolastico per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non dà diritto all'impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART.5 – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- *Allegato A* Specifiche merceologiche delle derrate alimentari
- *Allegato B* Tabelle dietetiche per ciascuna tipologia di utenti

Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti (piano di autocontrollo HACCP)

Per le specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti si fa riferimento al regolamento CEE n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i. (revisione 11 settembre 2006).

La Ditta aggiudicataria deve operare in conformità al Reg. CE 852/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento. La Ditta aggiudicataria deve inoltre operare in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 178/2002 riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati. Deve inoltre essere predisposto un sistema di rintracciabilità interno (corrispondenza fra i lotti delle derrate alimentari utilizzate e le preparazioni giornaliere). La Ditta aggiudicataria deve inoltre garantire anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002 e in generale a tutte le regolamentazioni e/o disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti alle scuole. Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP adottato dalla Ditta Aggiudicataria in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 e s.m.i. deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, porzionamento/somministrazione agli utenti. Il piano di autocontrollo relativo perlomeno alla fase di somministrazione dei pasti deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo per conto del Comune in ogni plesso scolastico in cui è effettuato il servizio di ristorazione. L'Aggiudicatario dovrà fornire ai soggetti preposti al controllo copia completa del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004,

Area Servizi alla Cittadinanza

comprensiva della fase di approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

ART.6 - ELENCO CENTRI DI REFEZIONE E UTENZA.

Si elencano di seguito i centri di refezione delle scuole materne ed elementari con il numero presunto di pasti giornalieri da distribuire.

Tali centri di refezione sono da intendersi elencati a titolo puramente indicativo , pertanto l'Amministrazione Comunale potrà variarne numero e sede ,sulla base delle esigenze che si verificheranno nel corso degli anni scolastici.

Scuole da servire dal centro di cottura	materna	Elementare Tempo pieno	giorni	Media/alunni	Media/insegnanti
			Da lunedì a venerdì		
NITTI T.P.		X	x	68	7
CHIUCHIARI	X		x	39	4
SAN TEODORO	X		x	31	7
CAPPUCCINI	X		x	20	3
MAROTTOLI T.P.		X	x	49	5
MAROTTOLI MATERNA	X		x	43	4
VALLEVERDE	X		X	47	5
C.DA BICOCCA	X		x	26	3
MEDIA PASTI				323	39

Il numero dei pasti giornalieri da erogare per le scuole materne ed elementari è di circa 362 comprensivo del personale docente avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici.. Si precisa che il numero dei pasti ha solo valore puramente indicativo.

La dimensione media / annua dell'utenza per le scuole materne ed elementari è di complessivi pasti presunti 362, calcolata su una media di 172gg/ **9.5 mesi/anno**.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile , in ogni momento, di modificare per esigenze di servizio , la consistenza delle somministrazione in più o meno, rimanendo ,in caso di aumento, comunque entro i limiti della capacità produttiva del centro di cottura.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA ED IGIENE DELLA PRODUZIONE.

ART.7- MANIPOLAZIONE E COTTURA

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo e nello specifico $\geq +65^{\circ}\text{C}$ per i pasti da somministrare caldi e $\leq + 10^{\circ}\text{C}$ per i pasti da somministrare freddi.

Area Servizi alla Cittadinanza

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica ,nutritiva e sensoriale. Esse devono essere seguite secondo il piano di Autocontrollo igienico HACCP.

ART.8 -APPROVVIGIONAMENTO- PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI-.

APPROVVIGIONAMENTO DERRATE . L'appaltatore dovrà tenere conto delle attrezzature di conservazione di cui è dotato e gli approvvigionamenti dovranno essere effettuati in modo tale da abbreviare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nonché il sovraffollamento nei depositi. E' consentito l'acquisto presso fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica o c/o centrale unica di acquisto. L'Appaltatore dovrà utilizzare solo fornitori qualificati. L'aggiudicatario è tenuto al controllo qualitativo e quantitativo relativo alle tipologie delle forniture , di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti , così come richiesto dal presente capitolato d'appalto secondo pezzature, quantità e qualità desumibili dal menù nonché dalle caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto.

L'impresa dovrà tenere a disposizione della stazione appaltante un giornale degli approvvigionamenti e l'elenco dei fornitori suddiviso per categoria di prodotti o il nominativo dell'unica centrale di acquisto.

In detto giornale dovrà risultare :

- La ragione sociale del fornitore
- Il giorno di consegna
- Descrizione e quantità delle derrate, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio
- Motivazione di cambio fornitore diverso da quello indicato nell'elenco .

La ditta dovrà osservare il piano di approvvigionamento dichiarato, previa dimostrazione della capacità di magazzinaggio e stoccaggio delle derrate nel rispetto della normativa sanitaria.

Le tipologie di prodotti alimentari da fornire potranno essere comunque suscettibili di richieste di variazioni all'Appaltatore in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L. o dall'organo comunale preposto al controllo qualità in base ai dati risultanti dalle indagini sulla gradibilità delle stesse.

PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione , cottura e distribuzione immediata dei pasti, non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

I pasti , ultimate le operazioni di cottura , devono essere preparati negli appositi contenitori ,già suddivisi per ogni plesso scolastico e immediatamente inseriti negli appositi contenitori isotermitici. Nel caso in cui tale procedura non fosse sufficiente a garantire le temperature previste (art.7) l'appaltatore dovrà dotarsi di contenitori spinati e/o piastre per il trasporto a temperatura controllata.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti , il personale addetto provvederà al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte dal relativo condimento, che pertanto giungeranno separati al terminale di consumo. Qui, immediatamente prima della distribuzione , verranno amalgamate .

Riso e Risotti dovranno essere confezionati con una certa quantità di liquido, brodo o sugo, in modo

Area Servizi alla Cittadinanza

che durante il tempo del trasporto, termini la cottura, ma non abbia a impaccarsi.

Pastina in brodo o minestrone , minestrone con pasta verranno preparati con cottura separata della pasta che verrà aggiunta alla minestra o brodo presso il terminale.

Il pane deve essere confezionato imbustato-monoporzione ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere somministrata lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi. Il lavaggio della frutta, che dovrà avvenire lo stesso giorno del consumo, potrà essere effettuato presso i locali cucina comunali.

Le derrate crude verranno protette con pellicola di politene alimentare o in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Formaggi verranno porzionati ma le fette saranno tenute avvicinate per evitare essiccamento e imbrunimento superficiale.

I salumi affettati saranno ricoperti da pellicola trasparente per alimenti per evitare essiccamento e imbrunimento superficiale.

le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo.

I piatti freddi , dal momento del confezionamento al momento del consumo verranno mantenuti alla temperatura di sicurezza compresa. La preparazione dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. Gli alimenti cotti veicolati da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature non superiore ai 10°C..

Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce , occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare , lasciando il grosso della fornitura in cella o frigorifero.

Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperatura di frigorifero senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura.

I pasti caldi , opportunamente dimensionati in base al plesso di destinazione in contenitori isotermici multirazioni, sigillati ermeticamente per la fase del trasporto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per la carne e per i contorni), omologati e garantiti nel pieno rispetto di quanto sancito dalla normativa in vigore (D.M. 21.3.1973, mod. D.M. 13.9.1975 e succ. modif. ed integr.), dovranno essere distribuiti dalla ditta aggiudicataria , nei centri di refezione comunale.

I prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Linea refrigerata.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purchè dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6 °C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi , brasati.

Fra il termine della **preparazione dei pasti** , inteso come termine della cottura ed inserimento nei contenitori, e l'arrivo del pasto nei refettori dovrà intercorrere un periodo di **tempo non superiore a 1 ora** .

La cottura , la confezione, il trasporto , la consegna ai refettori saranno effettuate da personale dipendente della ditta appaltatrice.

Area Servizi alla Cittadinanza

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il servizio con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti contenuti all'interno di vaschette sigillate a perdere che ne salvaguardano la temperatura), nel caso di particolarissime situazioni che dovessero verificarsi.

Ove per cause accidentali ed impreviste e/o imprevedibili, l'appaltatore non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, lo stesso si impegna a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni.

ART. 9 – AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO DEI PASTI – PIANO DI TRASPORTO

Il trasporto dei pasti, confezionati in appositi recipienti e poste in appositi contenitori isotermici a norma delle vigenti disposizioni in materia, saranno trasportati dalla cucina centralizzata dell'appaltatore ai plessi scolastici (la consegna dovrà avvenire direttamente nel locale cucina o refettorio di ogni singolo plesso) deve essere effettuato con automezzi idonei, conformi alle disposizioni di legge e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

Sono a carico del fornitore tutte le spese inerenti l'utilizzo, il funzionamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, i bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione degli automezzi.

Tenuto conto della vastità del territorio comunale e della ubicazione delle diverse sedi di mensa scolastica si rende necessario contare su un numero adeguato di automezzi per la distribuzione dei pasti.

A tal proposito la ditta dovrà avere la disponibilità di un numero **minimo n 2 automezzi**, efficienti e idonei a garantire comunque le consegne nei modi e tempi stabiliti nel presente capitolato.

I mezzi di trasporto dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e conformi all'art.43 del DPR 327/80. I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale.

Dovranno essere sanificati e puliti giornalmente. (art.47 dpr327/80 e succ. modif ed integr.).

All'inizio del servizio, oggetto dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà indicare all'Amministrazione comunale:

- il nome degli autisti o della ditta incaricata del trasporto;
- la tipologia dei mezzi utilizzati;
- le autorizzazioni sanitarie

PIANO DEI TRASPORTI

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra produzione e arrivo dei pasti siano compresi in un intervallo **massimo di 1 ora**.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. Nel caso in cui l'automezzo debba accedere al cortile interno della scuola, dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura; le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della Ditta aggiudicataria, atto a controllare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica. In ogni caso i mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovranno circolare a passo d'uomo; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

E' fatto tassativamente obbligo al vettore di esporre il tesserino personale di identificazione.

Area Servizi alla Cittadinanza

In nessun caso i pasti pronti potranno essere abbandonati all'esterno degli edifici scolastici in assenza di un addetto al ritiro.

L'aggiudicatario, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai vari plessi scolastici, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- luogo di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- il giro di consegna;
- gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- la tipologia dei mezzi di trasporto
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

ART.10 PORZIONAMENTO - SOMMINISTRAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, sempre con proprio personale, il servizio di porzionamento e somministrazione dei pasti al tavolo (somministrazione del primo piatto a ciascun utente e successivamente il secondo piatto, contorno ,pane ,frutta e acqua) nel rispetto delle norme igienico-comportamentali.

Al momento della consegna dei pasti, che verrà effettuata, tramite contenitori isotermitici, nella seguente fascia oraria 11,45-12,15 la ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza in servizio di personale, al fine di prendere in carico i suddetti contenitori termici contenenti pasti caldi.

I pasti caldi, presso i plessi scolastici, devono essere conservati in appositi scaldavivande elettrici forniti dalla ditta Aggiudicataria, che ne garantiscano il mantenimento della temperatura di almeno +60°C in tutti i punti del prodotto per tutta la durata della fase di distribuzione.

Il personale della ditta dovrà successivamente espletare le operazioni :

- condire le insalate, le verdure, esclusivamente con olio extravergine di **oliva bio**. Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto al porzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali.
- condire i primi piatti asciutti con l'aggiunta di sughi o del brodo.
- il formaggio grattugiato , confezionato a parte ,deve essere a disposizione al momento dello sporzionamento e , se richiesto, dovrà essere aggiunto dall'operatore al momento della distribuzione;
- provvedere alla relativa somministrazione dei pasti caldi che dovrà essere effettuata nel seguente orario: ore 12,30 per scuole materne ed elementari.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino e sale iodato (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Relativamente ad olio e sale, questi condimenti non devono essere lasciati a disposizione dei bambini. Saranno gli adulti di riferimento (addetti alla somministrazione e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario. Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto allo porzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali. La frutta fresca dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo (ambiente) e alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo ,a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Area Servizi alla Cittadinanza

Nelle scuole, dove dovesse sorgere la necessità, la ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare la distribuzione dei pasti in due turni con il seguente orario:

- primo turno :dalle ore 12,30 alle 13,15
- secondo turno : dalle ore 13,30 alle ore 14.15.

ART.11 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio ,le seguenti norme:

- I locali refettorio e/o aule devono essere areati/e prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio di aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente , dovranno essere riordinate “ a terra” e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello previsto per le operazioni di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo , cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura e dovrà usare guanti monouso e mascherina naso-bocca.
- I contenitori termici ,le ceste del pane ,quelle della frutta ,le confezioni di acqua minerale devono essere sempre tenuti sollevati da terra ,anche durante le fasi di scarico ed accuratamente puliti .
- L'apparecchiatura dei tavoli dovrà essere predisposta con particolare accortezza disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate , i tovaglioli , i bicchieri.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posateria, utensili vari ecc.) deve essere conservato , dopo essere stato usato e lavato, con la massima cura negli appositi armadi e/o scaffali .Il piano sopra gli armadi non deve essere usato quale piano di appoggio.
- Le confezioni di acqua minerale (50 cl al giorno per ogni utente) dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli utenti.
- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti gli stessi dovranno essere tolti dai contenitori termici al momento di essere prontamente somministrati agli alunni.
- La quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dietetiche
- Il condimento dei cibi dovrà avvenire solo prima della distribuzione del pasto ;
- L'eventuale attività di recupero delle eccedenze alimentari dovrà posta in essere in coerenza con le finalità della Legge 25giugno 2003, n. 155, cosiddetta "Legge del Buon Samaritano" e della successiva Legge 166/2016, cosiddetta“Legge antisprechi”, che incoraggiano e facilitano il recupero di cibo e prodotti alimentari ancora perfettamente commestibili a fini di solidarietà sociale, promuovendo l'auto responsabilizzazione dei soggetti coinvolti nel rispetto della sicurezza alimentare.

Distribuzione dei pasti

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia ,da qualsiasi autorità emanate la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

1. mantenere caratteristiche fisiche e organolettiche nei parametri consentiti dalla normativa vigente e tali da rendere il pasto gradevole ed accettato dall'utente;
2. prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Area Servizi alla Cittadinanza

A tal fine valgono le seguenti norme : la temperatura dei prodotti cotti ,durante le fasi di **trasporto e somministrazione, deve essere $\geq +65^{\circ}\text{C}$** per i piatti caldi e **$\leq + 10^{\circ}\text{C}$** per i piatti freddi, al cuore del prodotto.

La distribuzione delle pietanze dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.

La distribuzione delle pietanze dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.

Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.

Qualora al momento dell'apertura dei contenitori , venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli ,presenze di corpi estranei ,ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto ai servizi comunali.

La distribuzione del secondo piatto e contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.

I tempi di attesa fra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura , attenzione e gentilezza, assecondando ,in accordo con l'insegnante i gusti personali.

Il cibo somministrato e avanzato non può essere asportato dagli utenti , né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane ,della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni in classe.

Una volta completata la distribuzione ai tavoli , i contenitori contenenti i cibi non utilizzati devono essere tutti aperti ,a disposizione degli utenti.

Nell'espletamento del servizio il Fornitore dovrà garantire , in quantità ottimali, presso ogni sede di refezione il seguente materiale di consumo: olio, aceto, sale ed ogni altro alimento utile al consumo dei pasti.

ATTREZZATURE

Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà dotarsi di tutte le attrezzature e strumenti tecnologici da utilizzare nell'espletamento del servizio . **A titolo esemplificativo e non esaustivo si produce elenco delle attrezzature minime che dovranno essere possedute** . L'aggiudicatario deve fornire 10gg prima dell'inizio del servizio l'elenco delle attrezzature in sua dotazione. Qualora l'aggiudicatario dovesse fornire una lista di dotazione non sufficiente l'amministrazione accorderà il termine di gg. 10 per completarla secondo le indicazioni dalla stessa fornite . La scadenza del termine senza l'adempimento dell'appaltatore è ritenuta causa automatica di decadenza dall'aggiudicazione.

Contenitori

- Numero minimo di contenitori isotermici per alimenti in legume caldo : n.50 .
- Numero minimo di contenitori isotermici per alimenti in legume fresco : n.20
- Numero minimo di bacinelle di diverse misure con relativi coperchi a tenuta per il contenimento di alimenti in legume caldo e freddi : n.150.
- Numero minimo di contenitori con coperchio a tenuta per il contenimento di contorni freddi :n. 40
- Numero minimo di contenitori per il contenimento di frutta e pane :n 60

Area Servizi alla Cittadinanza

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi alle normative vigenti Reg.Cee n. 852/2004. **E' assolutamente vietato l'utilizzo di contenitori termici in polisterolo.**

Su ciascun contenitore isotermico deve essere apposta apposita etichetta riportante il numero di pasti ivi contenuti ,e il nome /numero del refettorio cui il contenitore è destinato.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati ,su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un etichetta riportante la ragione sociale ,luogo e data di produzione ,modalità di conservazione ,tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

E' a carico della Ditta aggiudicataria l'allestimento dei satelliti di distribuzione che costituiscono il punto terminale e provvedono esclusivamente alla somministrazione dei pasti. La loro dotazione è minima è costituita da di tutti i materiali e le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio:

Carrelli scalda vivande

E' a carico dell'appaltatore la fornitura di carrelli scalda vivande (bagnomaria) in numero tale da garantire un'efficiente espletamento del servizio .

Numero minimo di carrelli richiesti : n.20

E' a carico dell'appaltatore la fornitura di:

1. utensili da cucina,
2. posateria, bicchieri, piatti monouso
3. vassoi saliere,
4. termometri a sonda per la rilevazione delle temperature dei pasti in arrivo;
5. una bilancia per ogni plesso scolastico per il controllo delle grammature in distribuzione;
6. bidoni
7. bidoni o supporti per sacchi dei rifiuti con i relativi sacchi portarifiuti idonei alla raccolta differenziata; in generale la ditta dovrà provvedere ad allestire la zona per la raccolta differenziata con appositi piani di appoggio e quanto necessario ad agevolare i bambini nello svuotamento dei vassoi ;
8. carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica, in quanto tali contenitori non devono essere appoggiati a terra né sui carrelli che sono utilizzati nei refettori per la distribuzione delle vivande;
9. scaldavivande elettrici idonei al mantenimento dei pasti alle corrette temperature in numero o di dimensioni idonee rispetto ai pasti da servire.
10. tutti i prodotti e materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione inerenti al servizio di ristorazione (detergenti, disinfettanti, materiale a perdere, spugne, secchi, carta a rotoli, ecc.);
11. vestiario completo del personale addetto al servizio, inclusi i dispositivi di protezione individuale previsti dalla Ditta per i ruoli specifici (es. guanti, occhiali protettivi, ecc) .

Tutte le attrezzature fornite in numero tale da garantire un'efficiente espletamento del servizio devono essere mantenute in buono stato di conservazione. E' a carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature e degli arredi dalla stessa forniti in uso nelle mense. La Ditta Aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del suddetto materiale dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare nel caso di materiali a contatto con alimenti.

Area Servizi alla Cittadinanza

Dotazione tecnologica minima del centro cottura.

E' a carico dell'appaltatore la fornitura di tutta la dotazione tecnologica presso il centro di cottura. A titolo meramente indicativo ma non esaustivo **il gestore deve garantire la dotazione tecnologica minima del centro di cottura consistente in attrezzature per la preparazione di primi e secondi piatti-contorni e piatti freddi di capacità sufficiente a garantire la preparazione media del numero dei pasti giornalieri.**

In particolare a titolo meramente indicativo ma non esaustivo il gestore deve garantire:

1. una disponibilità sufficiente di abbattitori termici,
2. apparecchi frigoriferi, diversi da quelli utilizzati per il congelamento, da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati muniti di strumenti per la rilevazione della temperatura
3. Attrezzature per cottura pasta e riso
4. Attrezzature per preparazione di sughi e condimenti in genere
5. Attrezzature per preparazione piatti freddi (affettatrice ecc)
6. Attrezzature per la preparazione di secondi (forno ecc)
7. Attrezzature varie di cui: ceppi ,taglia carne,supporti, pentolame ,utensili da cucina , vassoi , oliere, saliere, piatti,cestini porta rifiuti, pattumiere, carrelli, ecc.

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. E' severamente vietato l'uso di pentole in alluminio. Il pentolame con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinati.

ART. 12 QUANTATIVI PASTI GIORNALIERI. RILEVAZIONE PRESENZE GIORNALIERE.

E' richiesta l' informatizzazione del servizio con particolare riferimento alla rilevazione delle presenze giornaliera, alla trasmissione dei dati agli addetti e dagli uffici preposti, al controllo del credito prepagato. La strumentazione e i relativi dati dovranno essere messi a disposizione dell'Amministrazione Comunale per tutta la durata del contratto, senza oneri aggiunti per l'eventuale assistenza.

A fine contratto sarà consegnato il data base in formato idoneo alla importazione nel sistema dell'appaltatore subentrante e l'applicativo utilizzato sarà installato su hardware dell'Ente per la consultazione senza limite dei dati della gestione cessata.

Il quantitativo dei pasti da distribuire giornalmente nei centri di refezione , corrisponderà al numero di utenti effettivi che richiederanno il servizio. Tuttavia il numero presunto dei pasti caldi da distribuire in ciascun centro di refezione è indicato nell'art.6.

Il servizio richiesto, di norma, **fatto salvo quanto proposto dalla Stazione Appaltante e /o dal concorrente nel progetto**, è così di seguito articolato.

La ditta aggiudicataria del servizio di distribuzione pasti rileverà il totale complessivo delle presenze effettive degli utenti presso ciascun centro di refezione, nel medesimo giorno in cui avviene la distribuzione dei pasti stessi , entro le seguenti fasce orarie:

- dalle ore 8,45 alle ore 9,15 per le scuole elementari
- dalle ore 9,00 alle ore 9,30 per le scuole materne e asilo nido

Area Servizi alla Cittadinanza

La ditta aggiudicataria è tenuta altresì ad effettuare giornalmente il conteggio e la registrazione dei pasti forniti.

Il pasto dovrà essere somministrato anche agli insegnanti a cui spetta in quel giorno effettuare la vigilanza che non dovranno fornire alcun pagamento essendo l'onere finanziario a carico dell'Ente.

La ditta appaltatrice è tenuta altresì ad effettuare giornalmente la registrazione del nominativo dell'insegnante che usufruisce del servizio. Tali dati dovranno corrispondere con i dati forniti all'Ente, dalle direzioni e/o da ciascun insegnante indicanti i giorni in cui ha usufruito del servizio mensa.

Il report dei pasti forniti dovrà essere trasmesso contestualmente alla fattura mensile e costituirà documento giustificativo dei pasti serviti nel mese al fine del pagamento del corrispettivo alla ditta appaltatrice.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 13 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

E' a cura dell'appaltatore, in occasione di ogni singola distribuzione dei pasti , apparecchiare , servire, sbarazzare i tavoli ,sistemare, pulire e riordinare **la sala refettorio e/o le aule** (*qualora per ragioni amministrative la somministrazione del pasto avvenga all'interno di esse*) dove viene consumato il pasto, ivi compresi i corridoi di collegamento e le altre zone usate per la distribuzione .

L'appaltatore deve provvedere al ritiro dei contenitori, al lavaggio quotidiano di stoviglie, posaterie, utensili vari, alla pulizia giornaliera dei locali cucina, dei locali annessi, delle attrezzature utilizzate e dei servizi igienici annessi ai locali refettori ove vengono consumati i pasti.

Le operazioni di pulizia dei **locali refettorio e/o delle aule**, qualora per ragioni amministrative la somministrazione del pasto avvenga all'interno di esse, dovranno avere inizio solo dopo l'uscita degli utenti ,avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura , pulizia dei tavoli e/o banchi con prodotti detergenti disinfettanti ,pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli ,armadi ecc.), scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio e/o aule, dei corridoi di collegamento , delle zone attigue anche esterne e dei servizi igienici e delle zone di accesso al refettorio (scale ecc).

Qualora il servizio si svolga su doppio turno , tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

La ditta è tenuta altresì a provvedere mensilmente alla pulizia di vetri ,finestre, porte ,veneziane ,tapparelle ,pareti soffitti zoccolature ,radiatori di ogni locale (cucina ,refettorio ,bagni , corridoi).

E' obbligo della ditta appaltatrice provvedere alla pulizia straordinaria, prima dell'inizio dell'anno scolastico, dei locali e delle attrezzature dati in uso dal Comune comprensivo di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale.

ART.14 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie sia presso il centro di cottura che presso i terminali di distribuzione devono essere conformi alla normativa in vigore sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di

Area Servizi alla Cittadinanza

prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i prodotti in uso dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su carrello adibito appositamente a tale funzione.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione , cottura e distribuzione, detersivi ,scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 15 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI AMBIENTI CONFINATI

L'Impresa deve rispettare i limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo dei pasti e dei servizi igienici annessi, riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie .

ART.16 RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali in cui si effettua la distribuzione dei pasti. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, bagni). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta. L'impresa ha ,inoltre ,l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti e si impegna a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi progetto relativo alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica sostenuto dall'Ente Comune.

E' a carico della Ditta appaltatrice qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti della raccolta pubblica urbana (es. sacchetti, contenitori interni alle scuole, ecc).

Nei singoli plessi scolastici devono essere organizzati i punti di smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica in modo da agevolare la differenziazione degli stessi da parte dell'utenza. Ogni punto di raccolta dovrà essere dotato di piano di appoggio per vassoio e contenitori/supporti per sacchi rifiuti differenziati in base al colore per umido/plastica/carta/indifferenziato, a seconda delle necessità, corredati di apposite istruzioni scritte per una corretta differenziazione.

La TARI è a carico dell'appaltatore.

IMMOBILI

Area Servizi alla Cittadinanza

ART.17 LOCALI ED ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI. AUTORIZZAZIONI

Il centro di produzione pasti e locali annessi (cucina ,deposito, ecc.) dove la ditta provvederà alla cottura e alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura per l'espletamento del servizio saranno messi a disposizione dall'appaltatore e devono essere muniti di tutte le autorizzazioni previste dalle normative in vigore da trasmettere al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Il centro di produzione pasti utilizzato dall'Aggiudicatario deve rispettare i requisiti previsti dal reg. CE 852/2004 e s.m.i. anche per quanto riguarda la capacità produttiva del centro che dovrà conseguire l'attestazione da parte di competente organo circa l'idoneità e l'adeguatezza per la produzione giornaliera di un numero di pasti non inferiore **alla media di 362 unità**(per unità si intende un pasto completo).

Detti locali devono essere ubicati nel territorio del Comune di Melfi e, comunque, non possono avere una distanza, rispetto ai vari plessi scolastici serviti, **superiore a 20 Km.** Ciò al fine di garantire i tempi massimi che possono intercorrere fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione così come indicato nel presente capitolato oltre che per agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi comunali.

E' fatto divieto tassativo di effettuare la preparazione dei cibi in altro loco.

ART.18 - LOCALI ED ATTREZZATURE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

All'atto dell'aggiudicazione del servizio, l'Amministrazione Comunale concederà in uso gratuito alla ditta aggiudicataria, i locali delle scuole destinati alla refezione, con tavoli e sedie, i locali cucina, i servizi igienici, e tutto quanto compreso nell'inventario che verrà redatto a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante della ditta.

Quanto preso in consegna dall'impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale, all'acquisto di eventuali arredi, suppellettili, e quant'altro necessario per la regolare ed efficace continuità del servizio che al termine dell'appalto rientreranno nella piena disponibilità del soggetto gestore.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Di tutto il complesso delle strutture, attrezzature fisse e mobili e degli arredi, affidato alla ditta aggiudicataria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il normale deperimento causato dal normale uso delle strutture ed attrezzature, e di pulizia.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'impresa.

Ad ogni buon fine si indicano i plessi dotati di refettori e i plessi ove la somministrazione del pasto avviene nelle aule:

PLESSI SCOLASTICI	materna	Elementare Tempo pieno	REFETTORI	AULE
BICOCCA	X			X

Area Servizi alla Cittadinanza

NITTI T.P.		X	X	
CHIUCHIARI	X		X	X
SAN TEODORO	X		X	
CAPPUCCINI	X		X	
MAROTTOLI T.P.		X	X	
MAROTTOLI MATERNA	X		X	
VALLEVERDE	X		X	
C.DA BICOCCA	X			

ART.19 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

L'appaltatore ,si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto ,per qualsiasi motivo o ragione, la destinazione d'uso dei locali affidati.

ART.20 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve provvedere all'acquisizione di tutte le licenze e/o autorizzazioni per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato **da trasmettere al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dall'aggiudicazione**

PERSONALE

ART 21 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

L'Appaltatore si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti da contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. L'Appaltatore si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente. Gli obblighi derivanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto. Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali e comunque nulla è dovuto all'Ente gestore per la mancata prestazione, qualunque ne sia il motivo. L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Istituzione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Ai fini di cui sopra questa Istituzione acquisirà, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Istituzione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto. Non oltre i 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il fornitore dovrà fornire

Area Servizi alla Cittadinanza

all'Amministrazione contraente l'elenco completo nominativo del personale impiegato nel servizio (cucine e terminali di distribuzione, oltre alle figure professionali richieste), diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.

Il personale, nell'espletamento dei servizi dovrà mantenere un comportamento corretto e riguardoso.

L'appaltatore si impegna a richiamare e se nel caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Sarà a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore qualsiasi responsabilità sia civile che penale per eventuali danni provocati a persone o cose in pendenza dell'espletamento del servizio, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del committente.

L'appaltatore è tenuto a stipulare le polizze assicurative richieste nel bando di gara.

Le segnalazioni e le richieste del Comune sono in questo senso impegnative per la ditta appaltante.

ART.22 - ORGANICO

La ditta appaltatrice per espletare il servizio di cui trattasi deve impiegare proprio personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati come richiesti nel presente capitolato.

L'impegno di tale personale deve essere fatto nel rispetto delle normative sul lavoro e dei livelli e mansioni fermo restando l'autonomia organizzativa della ditta aggiudicatrice del servizio per quanto attiene la gestione complessiva del servizio.

Tutto il personale deve essere formato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La dotazione minima di personale che l'appaltatore dovrà garantire è la seguente:

QUALIFICA ADDETTI	NUM.ADDETTI
Direttore del Servizio /Resp. Servizio	1
Cuoco	2
Aiuto Cuoco	1
Addetto servizio c/o cucina	2
Addetto servizio c/o refettori	10 *su 362 pasti/gg
Autista	2
Dietista o Nutrizionista o dietologo	1

La suddetta dotazione minima di addetti dovrà essere opportunamente aumentata a cura e spese dell'appaltatore, qualora le esigenze del caso lo richiedano in modo che sia garantito un servizio efficiente.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile dell'intero appalto nei confronti dell'

Area Servizi alla Cittadinanza

Istituzione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore. Il Direttore Tecnico del Servizio deve garantire un rapporto costante con l'ufficio comunale di riferimento per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dall'Istituzione al Direttore Tecnico del Servizio, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore. In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione scritta al servizio comunale di riferimento.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve garantire la corretta attuazione del contratto. In particolare deve garantire un rapporto costante con l'Istituzione per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con l'Istituzione qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

PERSONALE DIETISTA o NUTRIZIONISTA o DIETOLOGO

Il Personale con la qualifica di **Dietista o Nutrizionista o dietologo** deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione. Tale Personale dovrà garantire, tra l'altro, la predisposizione delle diete speciali di cui all' art. ___, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari. In caso di assenza o impedimento del Personale con tale qualifica, l'appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'ufficio comunale di riferimento.

PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla preparazione dei pasti (ad eccezione del personale che riveste un ruolo meramente esecutivo) dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva. Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Rapporto addetto refettori/commensali

La ditta aggiudicataria dovrà, comunque garantire, per ogni centro di refezione, la presenza del personale addetto alla distribuzione in rapporto adeguato al numero degli alunni presenti, e comunque non inferiori ad **un addetto ogni 37 utenti o frazioni di 37** sia per le scuole elementari sia per le scuole materne, tenendo conto delle dimensioni e delle condizioni strutturali di ciascun centro di refezione. E' da intendersi, quindi, che dal 19° commensale eccedente i 37 si determina inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva. Nel caso in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero di addetti alla distribuzione.

All'uopo comunicherà i nominativi del personale adibito al servizio con indicazione delle qualifiche possedute, titolo di studio e delle sedi di lavoro.

I dipendenti dell'Aggiudicatario operanti, compresi quelli operanti all'interno dei locali scolastici, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'aggiudicatario deve in particolare curare che il proprio personale:

Area Servizi alla Cittadinanza

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- sia dotato, a cura e spese dell'Appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- consegna immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla ristorazione scolastica;
- segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Comune di Melfi.

L'Istituzione si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Istituzione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 5 giorni dalla richiesta scritta.

L'Appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo, di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale e quello dell'Istituzione o incaricato dall'Istituzione stessa.

ART.23 VESTIARIO

L'Appaltatore in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti fornirà, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a tutto il proprio personale le divise complete di lavoro (camicia, pettorina, copricapo, calzature) che dovranno essere mantenute in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro. L'Appaltatore fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. (**D.Lgs. 31 luglio 2020, n. 101**), comprese le scarpe antinfortunistiche se necessarie, nonché occhiali/mascherine monouso.

Tali indumenti devono riportare in stampa sull'indumento il nome dell'impresa. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità a quanto previsto dal dpr.327/80 art.42 e s.m.i..

ART.24 PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto, distribuzione degli alimenti deve essere in possesso delle idonee certificazioni di formazione ai sensi di legge da cui si ricava che nulla osta l'operatore a svolgere il servizio in questione.

In caso di assenza per malattia di un qualsiasi operatore la ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione che, nel contempo, dovrà essere comunicata all'Ente.

Il rientro è subordinato solo ad esibizione, sempre all'ufficio comunale competente, di certificato medico che nulla osta alla ripresa del servizio.

ART.25 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa deve provvedere a garantire alla stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Area Servizi alla Cittadinanza

A tal fine l'impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal d.lvo 81/2008 così come modificato dal **D.Lgs. 31 luglio 2020, n. 101.** .

L'aggiudicatario si impegna a trasmettere al Comune il nominativo della persona designata come responsabile ai sensi della L.81/2008, e si impegna altresì a mantenere in atto tutte le misure di legge finalizzate al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori su luogo di lavoro sempre nel rispetto della normativa in vigore.

ART.26 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative (formazione sull'autocontrollo alimentare HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004, D.Lgs 81/2008 per la sicurezza sul lavoro e successive modifiche ed integrazioni) l'Appaltatore deve assicurare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione, la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare e ai compiti specifici del servizio svolto secondo quanto previsto dal presente capitolato d'appalto. L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale anche presso i terminali di distribuzione dei pasti per quanto riguarda la formazione obbligatoria. L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato nel corso dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente C.S.A.. Ogni anno dovranno essere predisposti Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'ufficio comunale preposto.

L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

La formazione deve riguardare il personale addetto alla:

- produzione del pasto
- distribuzione del pasto
- al trasporto del pasto.
- pulizia dei locali

ART. 27 CLAUSOLA SOCIALE

In caso di cambio di gestione si stabilisce per l'affidatario 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 ferma restando la condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione del nuovo servizio, nel rispetto dell'art.50 del d.lvo 50/2016, dalla contrattazione collettiva vigente e, in generale, in conformità con quanto espresso da ANAC in materia.

Attualmente le unità impiegate sono :

NUMERO ADDETTI	mansione	Data di Assunzione	livello	Ccnl applicato	Ore/settimana
10	Addetti mensa	12.09.2016	6s	CCNL TURISMO 08/02/2018	123,50
1	ADDETTO MENSA	03.12.2018	6	CCNL TURISMO 08/02/2018	10
1	ADDETTO MENSA	12.11.2019	6	CCNL TURISMO 08/02/2018	10

Area Servizi alla Cittadinanza

2	AUTISTA	12.09.2016	5	CCNL TURISMO 08/02/2018	55
2	CUOCHI	12.09.2016	4	CCNL TURISMO 08/02/2018	76
1	DIETISTA	12.09.2016	4	CCNL TURISMO 08/02/2018	20
1	AIUTO CUOCO	12.09.2016	4	CCNL TURISMO 08/02/2018	40

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 28 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate ***nell'all. A "Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari"*** che sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Melfi. Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte della S.A..

Per tutte le derrate alimentari , la rispondenza a quanto stabilito dalle normative vigenti , anche se non esplicitamente richiamate, costituisce requisito imprescindibile. E' compito dell' appaltatore mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione , assicurando all'appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

La società appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante l'applicazione del piano HACCP ai sensi del Reg CE 852/2004 ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il centro cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

SONO TASSATIVAMENTE VIETATI I CIBI PRECOTTI, NE' POTRANNO ESSERE UTILIZZATI GENERI CONGELATI O SURGELATI ,FATTA ECCEZIONE PER LE VERDURE (odori esclusi) E PER IL PESCE CHE POTRANNO ANCHE ESSERE COONGELATE O SURGELATE.

In alternativa alle verdure congelate o surgelate –in particolare bietole e spinaci- possono essere utilizzate verdure fresche ,confezionate e cotte.

E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici

TRACCIABILITA'

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore , il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare.

I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il centro di cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Area Servizi alla Cittadinanza

TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE

La stazione appaltante, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n.488 /99 richiede giornalmente, per tutti gli utenti, l'impiego di prodotti biologici, tipici tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria comprendente prodotti di largo consumo.

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici saranno certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. .



Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite.

Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

I prodotti provenienti da coltivazione biologica, specificatamente richiesti dalla stazione appaltante sono:

Prodotti Biologici:

- **pasta**
- **farina**
- **riso**
- **cereali minori**
- **gnocchi di patate**
- **frutta: arance, pere**
- **verdure surgelate**
- **carni: bovino, pollo e tacchina**



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica

Area Servizi alla Cittadinanza

delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012 e s.m.i.

I prodotti DOP, specificatamente richiesti dalla stazione appaltante sono:

- **parmigiano reggiano**
- **mele**



IGP– Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012 e s.m.i.

I prodotti IGP, specificatamente richiesti dalla stazione appaltante sono:

- **lenticchie di Altamura**

Prodotti Agroalimentari Tradizionali – PAT: prodotti ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni". Sotto il marchio PAT rientrano prodotti agroalimentari che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo, e che ne sono diventati un'espressione, con la loro unicità.

PRODOTTI A FILIERA CORTA E A KM 0:

Prodotti a filiera corta: si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori

Prodotti a Km 0: sono prodotti a chilometro zero quelli provengono da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima agricola (o delle materie prime agricole primarie) posti a una distanza non superiore a 70 chilometri dal luogo di vendita, dal luogo di consumo in caso di servizi di ristorazione.

L'utilizzo dei prodotti a Km 0 è finalizzato alla sostenibilità ambientale per il fatto che il loro trasporto è il più breve possibile in relazione alla loro tipologia.

I prodotti a filiera corta/Km 0 saranno valutati come criterio premiante ai fini della determinazione del punteggio di qualità.

PRODOTTI PROVENIENTI DAL "COMMERCIO EQUO E SOLIDALE"

Per prodotti del "commercio equo e solidale" si intendono quelli provenienti da **produttori/organizzazioni appartenenti al circuito equo e solidale, aventi le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619.**

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal circuito del commercio equo e

Area Servizi alla Cittadinanza

Solidale:

- banane,
- ananas,
- cioccolato e cacao in polvere, necessari per le preparazioni dei menù.

SOSTITUZIONE MOMENTANEA PRODOTTI

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore essi saranno momentaneamente sostituiti.

In tal caso l'impresa appaltatrice ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo pec alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Nel caso in cui i prodotti provenienti da agricoltura biologica, previsti nel menù giornaliero e richiesti dalla S.A. o proposti dalla società nel progetto di gara, non fossero disponibili e, **quindi sostituiti con prodotti non biologici, il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato di 0,20 centesimi.**

L'impiego di prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro cottura ed eventualmente, se richiesto dal committente, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi di prodotti biologici pervenuti nel centro di cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

L'amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

Gli incaricati dell'A.C. provvederanno a custodire in un magazzino o in una cella frigorifera le derrate ritenute non conformi alle disposizioni di legge ed ad apporre un cartellino con la scritta *"In attesa di accertamento"*. Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro gg.3. Qualora i referti diano esiti positivi, fatta salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria l'Amministrazione si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzione e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione di menù fino al ripristino della situazione di normalità.

ART.29 - GARANZIE DI QUALITA'

La ditta dovrà provvedere a disporre in proprio controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dovrà avvalersi di fornitori in grado di poter offrire sufficienti garanzie sulla genuinità e salubrità delle materie prime.

L'impresa deve acquisire da fornitori e trasmettere alla stazione appaltante le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche. La ditta è tenuta a rispettare il comma 4 dell'art. 59 della legge 488/99 (legge finanziaria per l'anno 2000) e perciò a inserire nella dieta giornaliera l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta.

La certificazione attestante che i quantitativi dei prodotti forniti per la mensa scolastica di Melfi e consumati nel mese di riferimento siano prodotti biologici, tipici e tradizionali o a denominazione protetta deve essere custodita presso il centro cottura/sede operativa a disposizione della stazione appaltante che potrà ispezionarli in qualsiasi momento.

L'I.A. è la sola responsabile della qualità degli alimenti e dei pasti.

Area Servizi alla Cittadinanza

ART. 30 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente al menù di cui alle tabelle dietetiche approvate dal SIAN di Potenza.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di far osservare scrupolosamente al personale alle proprie dipendenze, addetto alla distribuzione dei pasti caldi, la tabella riportante le quantità di peso, volume e inoltre la pezzatura riferita al primo e secondo piatto, al contorno, frutta, pane, acqua, di ciascun pasto caldo da distribuire.

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

I menu' previsti sono da intendere come proposta non rigidamente vincolata alla durata contrattuale ma suscettibile di variazioni e/o integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza su indicazione degli organi competenti a cura della stazione appaltante o per eventi quali: le giornate con specifico programma alimentare.

Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

MENU' PER DIETE SPECIALI

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- Diete speciali per patologie particolari: riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);
- Diete in bianco per giorni limitati entro la settimana: in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;
- Diete per motivi religiosi o culturali.

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali. Le diete dovranno essere prodotte con processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato. Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte.

Menù dietetico per intolleranze e/o patologie

La richiesta di pasti per diete speciali per gli alunni o utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es, celiachia, diabete mellito ecc.) deve essere documentata da certificazione medica specialistica o da struttura pubblica con validità annuale e dovrà essere prodotta all'ufficio comunale e al responsabile della ditta aggiudicataria.

Il pasto destinato al soggetto con dieta certificata deve essere sempre preparato in monoporzione (primo, secondo, contorno, frutta,) anche quando una o più portate sono le stesse del menù del giorno. Ogni singola monoporzione deve essere etichettata con nome e cognome del destinatario. Per allergie e/o patologie il fornitore dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le

Area Servizi alla Cittadinanza

indicazioni riportate in etichetta;

Il personale addetto al porzionamento deve essere dotato dell'elenco nominativo dei bambini e degli adulti che devono seguire un particolare regime dietetico e dei relativi certificati medici o quantomeno di uno schema riassuntivo del particolare regime dietetico, con modalità rispettose della normativa sulla privacy. Sarà cura del personale addetto alla somministrazione dei pasti aprire le monoporzioni e servire le pietanze destinate alle diete nei piatti di portata, con accorgimenti atti ad evitare le possibili contaminazioni crociate che dovranno essere specificate nel piano HACCP della ditta.

Diete in bianco

In caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica. Le diete in bianco possono avere la durata massima di 5 giorni consecutivi. Le diete in bianco potranno essere contenute in contenitori multi porzione. Nel caso in cui la Dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute.

Il pasto in bianco è costituito da:

- pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano
- patata/carota lessata
- a rotazione una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo/cotto, Parmigiano Reggiano
- frutta/merenda a base di frutta (mela/banana).

Menù Dietetico per motivi religiosi

L'A.C. dietro presentazione di autocertificazioni per regimi personalizzati richiesti per motivazioni etico-religiose, stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.

Menu' particolari

L'Appaltatore è tenuto, su richiesta dell'ufficio comunale e senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Istituzione, a realizzare menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. Dovrà essere previsto un menù speciale almeno tre volte in un anno scolastico.

A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico,
- b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio, menu d'integrazione culturale, ecc. Per tali menu, che potranno essere richiesti per non più di tre volte per ciascun anno scolastico, l'ufficio comunale si riserva di far conoscere all'Appaltatore con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione

Variazioni del menu'

I menù di norma non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Area Servizi alla Cittadinanza

- occasionali problemi di approvvigionamento o materie prime che, al momento dell'utilizzo, si rivelassero non idonee al consumo;

Tali variazioni dovranno essere richieste per iscritto dall'Appaltatore, esclusivamente via mail e/o pec, all'ufficio comunale di riferimento per la previa autorizzazione formale.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale e qualitativo dei menu ordinari. L'Istituzione si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, chiedendo di apportare modifiche alle ricette ovvero l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico.

Gestione emergenze.

Qualora si verificassero situazioni tali da impedire l'utilizzo del/i centro/i pasti di riferimento (guasti, interventi di manutenzione, ecc.), l'Appaltatore dovrà comunque assicurare la fornitura di pasti di emergenza. I pasti forniti dovranno rispettare i requisiti dettati dal presente capitolato, fermo restando la possibilità di richiedere variazioni temporanee del menù, come dal presente CSA.

CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 31 CONTROLLI DI CONFORMITA'- ANALISI ALIMENTI E VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura dell'Impresa al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa della giornata e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi di Igiene e sanità pubblica dell'Az USL, il personale dell'ufficio preposto al controllo dal direttore dell'esecuzione, la commissione mensa, gli operatori della ditta aggiudicatrice del servizio di monitoraggio del controllo mensa, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

E' diritto della commissione mensa procedere al controllo del servizio al fine di rilevare : mancato rispetto del menù, controllo delle grammature da effettuarsi almeno su 20 campioni, assaggio pietanze per assaporare grado di cottura e sapori.

Tutti gli utensili, contenitori e quant'altro destinato a venire a contatto con gli alimenti devono essere corrispondenti ai requisiti di legge.

L'A.C. dispone controlli periodici sulle sostanze, modalità di preparazione e di trasporto dei pasti, sulle condizioni igieniche dei locali e del personale e può a suo insindacabile giudizio, vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione dei pasti, quanto questi siano stati giudicati non idonei dagli organi di vigilanza e ispezione degli uffici sanitari.

Il comune verifica, anche attraverso contatti periodici, con i rappresentanti dei genitori la situazione organizzativa e le modalità di erogazione dei servizi.

Il personale della ASP e il personale comunale, nonché la ditta incaricata dal Comune al controllo qualità possono procedere in ogni momento, luogo e fase di lavorazione, a prelievi d'ufficio allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto nonché la rispondenza dello stato e quanto previsto nel capitolato di appalto o nei capitolati di fornitura attraverso l'analisi eseguita dal

Area Servizi alla Cittadinanza

laboratorio pubblico.

Il riscontrare all'analisi la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti nonché al capitolato di appalto e/o fornitura e il verificarsi di irregolarità o inconvenienti, nonché il verificarsi lo scorretto comportamento igienico del personale determinerà il pagamento delle penalità previste o la risoluzione del contratto nei casi più gravi.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campione prelevati.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali cucina e deposito, fornendo tutti i chiarimenti e documentazione eventualmente necessari, oltre alla documentazione relativa agli operatori della locale ASP ed al personale comunale abilitati a tutti i controlli igienico sanitari.

(SISTEMA HACCP)

L'impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo redatto a norma del reg. CEE 852 del 2004, le registrazioni di procedura, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Durante il corso del rapporto contrattuale, con cadenza trimestrale, l'impresa appaltatrice dovrà procedere ad effettuare a proprie spese un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso la cucina di preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura di un laboratorio pubblico o privato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Responsabile comunale del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, con la stessa cadenza del comma precedente, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici:

- carica batterica totale
- batteri coliformi totali
- salmonella
- stafilococchi aurei e listeria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

SISTEMA DI QUALITA'

Il fornitore all'attivazione del servizio dovrà predisporre il manuale di sistema di qualità a fronte della norma della serie ISO 9001/2015 per la quale è certificato.

ART. 32 - NORME IGIENICHE

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le

Area Servizi alla Cittadinanza

modalità di seguito descritte:

- tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- tutti i prodotti congelati e/o 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.

La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente

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

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti ,per carni bianche e rosse .Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati

Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti

Deve essere garantito la preparazione di pasti per diete speciali in totale sicurezza

Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori

I rifiuti devono essere frequentemente allontanati

Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Al momento della preparazione di piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine

E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura

I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 33 QUOTA QUALITA'

Considerato che costituisce obiettivo dell'Ente quello di porre in essere azioni tese al miglioramento della qualità del servizio erogato e alla verifica del gradimento dello stesso in funzione del soddisfacimento del destinatario finale, si statuisce, come strumento ordinario di programmazione e controllo del servizio de quo, la verifica periodica del giudizio degli utenti come mezzo consolidato per la misurazione del grado di efficienza e funzionalità dei servizi stessi, inclusa la valutazione della loro coerenza con le aspettative dei cittadini.

Per l'indagine di customer satisfaction l'Ente si avvarrà di società esperte nel campo delle rilevazioni e/o associazioni di consumatori.

A tal fine si destina quale "Quota Qualità" **€. 0,56 oltre iva** a pasto , non soggetta a ribasso, quantizzati annualmente sulla base dei pasti effettivamente somministrati nell'anno di riferimento la cui erogazione avverrà in misura direttamente proporzionale alle risultanze della valutazione basata su una scala numerica da 1 a 10 e, sulla base del punteggio medio conseguito nella campagna attuale, per ogni punto sarà riconosciuto il 10% della quota qualità ;

esempio:

BONUS determinato in X

Punteggio medio conseguito 2,5 = al 25% del bonus X

Punteggio medio conseguito 6,0 = al 60% del bonus X

Il concessionario è obbligato, qualora il punteggio conseguito ai fini della valutazione sia inferiore a punti 5, ad attivare un piano di miglioramento della qualità dei servizi, da sottoporre all'approvazione

Area Servizi alla Cittadinanza

dell'Amministrazione.

Qualora il concessionario non attui il piano di miglioramento della qualità dei servizi approvato dall'A.C. lo stesso non avrà accesso per l'anno successivo al bonus Qualità e il diniego varrà fino a quanto il concessionario non provvederà agli opportuni adeguamenti..

L'entità della "Quota Qualità" è per le frazioni di anno rapportata ai mesi di effettivo servizio espletato.

Es. Bonus/9,5 x mesi di gestione.

ART.34 CANONE D'APPALTO

Per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali il Comune corrisponderà all'appaltatore il prezzo unitario del pasto offerto in seduta di gara e specificato nel contratto.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'impresa appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Importo contrattuale

Al fine del valore complessivo dell'appalto, si assume come valore:

- l'importo del prezzo unitario indicato a pasto moltiplicato per il numero dei pasti presunti da erogarsi nel corso di tutta la durata del contratto.
- la "Quota Qualità", non soggetta a ribasso, quantizzata nel valore presunto di euro **34.867,84 oltre iva anno** da attribuire secondo le modalità di cui all'art. 33 del capitolato d'oneri.

Il costo del buono pasto rimarrà invariabile per tutta la durata dell'affidamento, pur in presenza di circostanze di cui l'affidatario non abbia tenuto conto nella formulazione dell'offerta presentata. L'affidatario non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di ciascun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l'affidamento stesso.

ART.35 - PAGAMENTI

Il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione sarà liquidato, in relazione ai pasti mensili effettivamente erogati, alla ditta appaltatrice a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, sulla base dei pasti erogati, quindi in base alle presenze effettive di bambini ed insegnanti rilevate dal sistema informatizzato di prenotazione pasti e consegnati mensilmente dalla ditta al Comune, a corredo della fattura emessa, che non potranno tuttavia superare il numero dei pasti risultati acquistati.

Al termine di ogni mese l'appaltatore dovrà inviare regolare fattura elettronica, così come previsto dalla normativa vigente. Ogni fattura deve specificare la quantità di pasti consumati effettivamente nel mese dagli utenti (adulti e bambini).

I pagamenti verranno effettuati nel termine di 30 gg. dall'arrivo della fattura al protocollo dell'Ente sempreché il Comune abbia, in tale limite temporale, acquisito il DURC ed Equitalia.

In caso di ritardato pagamento l'appaltatore rimane comunque obbligato a continuare il servizio.

In caso di subappalto l'A.C. non intende provvedere a corrispondere direttamente al sub appaltatore l'importo dei servizi stessi eseguiti.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere, entro 20 gg dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso

Area Servizi alla Cittadinanza

aggiudicatario via via corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate .

L'importo delle predette fatture verrà bonificato dall'Amministrazione sul conto corrente dedicato dichiarato dall'Appaltatore.

ART. 36 UTENZA

Gli utenti devono pagare solo i pasti consumati, l'impresa deve preparare solo i pasti da consumare. Ogni utente deve acquistare, di norma, mensilmente i buoni pasto elettronici, al prezzo stabilito dal Comune.

Per ogni pasto da consumare, l'utente dovrà essere in regola con il pagamento.

La società aggiudicataria , sulla base delle presenze paganti, determinerà la quantità dei pasti da preparare, sempre fatta salva, diversa organizzazione offerta dalla ditta in sede di gara

L'utente che assentandosi , non consuma il pasto prenotato ,non ha diritto ad alcuna forma di rimborso o compensazione.

Art. 37 - ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto negli articoli del presente capitolato, sono a carico della Ditta appaltatrice, che si impegna a provvedere, i costi relativi:

- a) all'organizzazione ,preparazione ,gestione dei pasti giornalieri. I pasti dovranno seguire le grammature indicate nella Tabella dietetica e i menu settimanali che sono allegati al presente capitolato d'oneri .
- b) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario anche i relativi oneri assicurativi e previdenziali imposti dalla legge.
- c) alla fornitura della massa vestiaria per tutto il personale addetto ai servizi, sia esso dipendente o non delle ditta appaltatrice;
- d) a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'impresa per l'impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato.
- f) alle assicurazioni richieste nel bando di gara consegnando copia della polizza all'Amministrazione Comunale.
- g) alla tenuta dei registri fiscali a norma di legge
- h) all'acquisto delle derrate alimentari
- i) ad usare i macchinari ,gli impianti ,i locali ,le attrezzature e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del committente ,con la massima cura e diligenza ,**nonchè alla manutenzione ordinaria** ed alla pulizia giornaliera delle attrezzature e degli ambienti stessi;
- l) al materiale di pulizia , alla disinfezione dei locali adibiti al servizio
- m) alla fornitura di bicchieri,tovaglie e tovagliolini posate.piatti monouso,
- n) al trasporto con mezzi idonei , conformi alle disposizioni di legge dei pasti da servire dalla cucina ai refettori scolastici
- o) al rilascio degli attestati per il personale alimentarista , attestati di formazione per il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti senza glutine;
- p) al ritiro giornaliero presso i plessi scolastici che usufruiranno della mensa delle prenotazioni pasti che dovranno corrispondere necessariamente al numero dei pasti giornalieri somministrati,
- q) all'allestimento dei refettori e/o aule ed alla relativa pulizia
- r) al reperimento a proprie spese dei locali cucina e deposito;**

Area Servizi alla Cittadinanza

s) eventuali costi diversi di gestione

t) e a qualsiasi altro onere necessario ed indispensabile per l'espletamento corretto del servizio.

Il committente si ritiene fin d'ora escluso da ogni e qualsiasi responsabilità nel caso di mancata osservanza di detti obblighi.

L'appaltatore si impegna ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio esclusivo rischio e responsabilità;

ART.38- ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato, il Comune si impegna:

a) alla manutenzione straordinaria dei locali ed attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;

b) alla fornitura del gas, acqua, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento dei refettori e locali annessi, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale dell'attività di gestione.

c) fornire i locali (refettori con annessi servizi igienici e locali per lavaggio stoviglie) per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

ART.39 OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre alla osservanza di tutte le norme specificate nel presente disciplinare, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale e che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardante l'igiene e comunque avente attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 40 VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALIFICATIVE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs 50-2016 la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Variazioni possono essere altresì disposte per effetto di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi ove si svolgono le prestazioni, verificatisi nel corso della esecuzione del contratto.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere comunque introdotta dall'appaltatore, se non preventivamente approvata dall'Amministrazione.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comportano la rimessa in pristino, a carico dell'appaltatore, della situazione originaria preesistente.

ART. 41 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Le sospensioni del servizio riconducibili alle previsioni di cui all'art. 107 - comma 8 - per causa di forza maggiore - non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come dell'Istituzione che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, **pandemie**, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, furti, atti vandalici, improvvise rotture o malfunzionamenti agli impianti del plesso e/o attrezzature di cucina.

Area Servizi alla Cittadinanza

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica ***ove siano già iniziate le operazioni di preparazione dei pasti***, l'Istituzione riconosce alla ditta appaltatrice un equo indennizzo non superiore comunque al 50% del valore del servizio espletato.

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

1. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale.

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 3 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente.

2. Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione contraente.

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione contraente dovrà darne comunicazione al fornitore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione contraente non riconoscerà al fornitore alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al fornitore entro i termini prefissati, l'Amministrazione contraente riconoscerà al fornitore un equo indennizzo non superiore comunque al 20% del valore medio del servizio giornaliero solo per il primo giorno di interruzione.

3. Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre.

In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale per ogni giorno di interruzione.

Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto.

ART.42 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E MODALITA' DI SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto.

Il subappalto è consentito solo nei limiti previsti dalla normativa in vigore e di quanto dichiarato in seduta di gara, pena la rescissione del contratto e relativo incameramento della cauzione.

ART. 43 POLIZZE ASSICURATIVE

L'appaltatore esercita in proprio l'attività di gestione del servizio di refezione scolastica con utilizzo altresì dei locali comunali annessi ai plessi scolastici (locali refettori, servizi igienici annessi e locali ex cucine dove preparare il pasto da somministrare) concessi –ai fini della gestione- in comodato d'uso gratuito e ad esso competono, integralmente, le responsabilità ed i rischi connessi con la gestione, in particolare, quelle di tipo civilistico, contabile, fiscale ed assicurativo e previdenziale,

Area Servizi alla Cittadinanza

per eventuale personale utilizzato durante la gestione.

Il Comune concedente è esonerato da ogni e qualsiasi responsabilità per danni alle persone e alle cose o infortuni o furti che dovessero derivare a terzi in relazione alle attività praticate in virtù di detto appalto.

Il gestore risponde direttamente dei danni alle persone e cose comunque verificatisi nel corso della gestione derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti dell'A.C.

L'aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese a stipulare, presso primaria compagnia assicuratrice:

- a) polizza assicurativa che copra i rischi RCT (Responsabilità civile verso terzi con massimali pari ad €. 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) che dovrà essere mantenuta operante dall'inizio del servizio fino alla scadenza del contratto che preveda:
 - l'appaltatore quale contraente con espressa indicazione dell'A.C. come terzo,
 - l'indicazione esplicita dell'attività assicurata coincidente con l'attività affidata;
 - massimali non inferiore a €. 5.000.000,00 in caso infortunio con conseguente morte e/o invalidità permanente.
 - massimali non inferiore a €. 250.000,00 per danni a cose

In particolare la polizza assicurativa dovrà esplicitamente evidenziare con apposita clausola che Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

La copertura si deve estendere oltre che alle cose, anche a tutte le persone che utilizzano la struttura (utenti, personale e terzi), senza alcuna esclusione. Il comune è considerato terzo a tutti gli effetti.

La stipula dei contratti di assicurazione non libera il concessionario dalle proprie responsabilità avendo essi il solo scopo di ulteriore garanzia.

I massimali previsti nelle polizze non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dall'impresa sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti dell'Amministrazione. L'impresa è tenuta a documentare all'Amministrazione l'adempimento dei suindicati obblighi assicurativi non solo all'atto di stipulazione del contratto ma anche all'inizio di ogni anno.

Qualora il concessionario fosse già provvisto di un'idonea polizza assicurativa stipulata con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da RCT e RCO avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica, dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero dei sinistri, nonché limiti al massimale annuo per danni.

La polizza assicurativa deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore nei confronti dell'Amministrazione Comunale comunale a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di ritardo o mancato pagamento totale o parziale dei premi assicurativi per 2 mesi a partire dalla data del pagamento dovuto, in deroga a quanto previsto dall'art. 1901 c.c..

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni infortunio o altro che dovesse occorrere ai prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'appaltatore si avvalga) impiegato nel servizio, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa né eccettuata. **A tale riguardo dovrà stipulare polizza di responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO)** con un massimale non inferiore a € 5.000.000 a sinistro e € 2.500.000 per persona. Tale polizza dovrà

Area Servizi alla Cittadinanza

prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "**danno biologico**", l'estensione dei danni non rientranti nella disciplina INAIL le malattie professionali e la clausola "buona fede inail".

Le suddette polizze dovranno coprire l'intero periodo del servizio. L'Aggiudicatario si impegna a presentare all'Amministrazione Comunale, ad ogni scadenza annuale delle polizze, le dichiarazioni da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.

La Ditta Appaltatrice, dovrà fornire al Comune copia delle polizze assicurative contestualmente alla stipula del contratto d'appalto ovvero prima dell'affidamento del servizio nel caso previsto di esecuzione anticipata della prestazione in pendenza della stipulazione del contratto pena la decadenza dall'aggiudicazione.

ART.44 - PENALITA'

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a quanto prescritto nel presente capitolato.

Eventuali inadempienze rilevate dall'Ente appaltante o ad esso comunicate da organi di controllo determineranno l'applicazione di una penale che sarà determinata tra un minimo di €. 200.000 ad un massimo di €.10.000,00 in base alla gravità dell'infrazione e su giudizio insindacabile del dirigente responsabile.

In particolare a titolo puramente indicativo e non esaustivo si riportano le seguenti penalità, precisando che per i casi non specificatamente previsti l'importo della penaleverrà detdesumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile :

- qualora non fossero rispettati gli orari di preparazione/confezionamento e consegna pasti la penale è pari a € 300,00/ per ogni giorno di ritardo, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;
- in caso di mancata e/o insufficiente consegna di pasti regolarmente prenotati nel giorno verrà applicata una penalità pari a €, 20,00 per ogni pasto non consegnato;
- in caso di mancata erogazione del servizio non riconducibile a quanto disciplinato dall'art.(sospensione del servizio) verrà applicata una penalità pari ad euro 3.000 per ogni giorno di sospensione;
- Qualora non fosse rispettata/e la tabella dietetica e/o le grammature previste la penale è pari a €. 500,00 per ogni giorno di inosservanza;
- Qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto disciplinato dal presente capitolato sarà applicata una penale di €.500,00 per ogni derrata non osservata ;
- Per eventuali cambiamenti nei menù, preventivamente comunicate e concordate con l'ufficio comunale, si applica una penale di €.500,00 al giorno;
- Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni la penale è di €. 1.000,00 per l'inadempienza accertata;
- qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di €.500,00 per ogni mezzo di trasporto;
- Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale ,penali di €. 500,00
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €.500,00 con ulteriore penale di €.1.500,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione ,riservandosi il comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
- Per ogni mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola penale

Area Servizi alla Cittadinanza

di €.300,00 ;

- Per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati ,anche riferito alle singole pietanze ,penale di €. 500,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 200,00 se riferite ad ogni singola scuola;
- per ogni tipologia di prodotto scaduto (data di scadenza indicata con “da consumarsi entro...”) rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 1000.00 (mille);
- per ogni tipologia di prodotto con termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro..) rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
- Per la mancata erogazione o somministrazione di piatti dietetici penale da un minimo di €. 300,00 ad un massimo di €.1.000,00 in relazione alla gravità del caso.
- € 500,00 ogniqualvolta viene negato l’accesso agli incaricati dall’A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
- €. 1.000,00 per ogni parametro non conforme alle Specifiche igieniche ambientali;
- €.5.000,00 per mancata somministrazione di prodotti provenienti da coltivazione biologica e/o prodotti di cui alla legge 488/99 e/ o prodotti a filiera corta o km 0 indicati nel presente capitolato e nel progetto di gara;
- € 10.000,00 in caso di intossicazione dovuta a negligenza o colpa dell’appaltatore;
- €.1.000,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall’A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp.
- €. 500,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per autocontrollo igienico (M.A.I.)
- €. 500,00 per ogni mancato rispetto dell’organico minimo giornaliero e del relativo monte ore offerto in di offerta;
- €. 500,00 per assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
- €. 500,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al piano di manutenzione;

Contestazioni

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza.

Il Direttore dell’esecuzione farà pervenire per iscritto al Gestore le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l’Ente gestore sarà tenuto a presentare le proprie contro deduzioni, pena l’applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato.

Ove ad insindacabile giudizio del Dirigente, sentito il direttore dell’esecuzione, le controdeduzioni risultassero irrilevanti, nei confronti della Ditta Appaltatrice potranno essere applicate le penalità sotto elencate. L’applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del Dirigente su proposta del direttore dell’esecuzione e/o del personale tecnico addetto al controllo e alla gestione del servizio. Il provvedimento di applicazione delle penali sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti (via PEC). Nel caso in cui la ditta non provveda al pagamento della penale, il recupero della penalità da parte del Comune avverrà o mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o prelevandola dal deposito cauzionale che dovrà essere reintegrato entro il mese successivo al prelevamento stessa .

Area Servizi alla Cittadinanza

ART.45 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di gravi inadempienze, si farà luogo alla risoluzione in qualsiasi momento del contratto di appalto, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente un preavviso di quindici (15) giorni da inoltrarsi alla controparte mediante pec (posta certificata).

La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito all'appaltatore il quale potrà presentare le proprie controdeduzioni entro quindici giorni.

Acquisite e valutate negativamente tali giustificazioni ovvero scaduto inutilmente il termine senza che la ditta abbia risposto, l'Amministrazione può disporre la risoluzione.

La facoltà di risolvere il rapporto contrattuale, con apposito atto motivato qualora si verifichino inadempienze particolarmente gravi ovvero ripetute, contestate più volte nel corso dell'esecuzione del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiscono ipotesi di grave inadempienza, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, per le quali il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del Contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- a) l'abbandono dell'appalto, salvo che per forze maggiori;
- b) qualora dopo tre contestazioni di inadempienza ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio senza che le relative controdeduzioni vengano ritenute soddisfacenti dall'amministrazione comunale;
- c) il contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta appaltatrice del personale adibito al servizio;
- d) la mancanza, da parte della Ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune.
- e) quando la ditta appaltatrice si rende colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ;
- f) quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona, ad eccezione del trasporto, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie
- h) mancato reintegro della cauzione nei termini indicati dalla S.A. ;
- i) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 e ss. del codice civile.

Si applica altresì la disposizione dell'art. 108 e 110 del D.lvo 50/2016 e s.m.i.

Clausola risolutiva espressa.

Si prevede espressamente che il contratto si risolva di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi, a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'Appaltatore, della comunicazione con cui l'Amministrazione dichiara che intende valersi della presente clausola:

- a) inosservanza di norme in materia di lavoro;
- b) inosservanza di norme in materia di sicurezza;

In ogni caso di risoluzione per inadempimento, il Comune procederà all'escussione della garanzia fidejussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi, in aggiunta all'ammontare della cauzione e a quello delle penalità previste.

Il Comune ,comunque ha diritto di rivalsa su eventuali crediti dell'appaltatore.

ART.46 RECESSO

L'Amministrazione Comunale ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione,

Area Servizi alla Cittadinanza

di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi all'Appaltatore tramite PEC. Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione.

ART 47 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE.

Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto. Qualora l'Appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto. In caso di fallimento dell'impresa mandataria, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del raggruppamento o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel raggruppamento in dipendenza della causa predetta, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento dell'impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente. Ai sensi dell'art. 110 del Codice l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

ART.48 DEPOSITO CAUZIONALE

La ditta aggiudicataria, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 103 d.lvo 50/16 s.m.i. (10% dell'importo contrattuale), pena la decadenza dall'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria.

La garanzia dovrà essere costituita mediante cauzione ex art. 93 comma 2 o fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dagli art. 93 comma 3 e art. 103 del d.lvo 50/2016.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 co 2 del cc nonché l'operatività della garanzia entro 15gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia sarà svincolata ai sensi dell'art. 103 comma 5 del codice dei contratti.

La garanzia copre ogni onere che potrà derivare dal mancato o inesatto adempimento degli obblighi contrattuali, nonché per recuperare i maggiori costi del servizio fatto eseguire da terzi nonché a garanzia del pagamento delle penali di cui al relativo articolo del presente capitolato.

Nel caso di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria e fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione, la stessa procederà all'incameramento della cauzione suddetta, con semplice atto amministrativo.

La cauzione sarà restituita in seguito al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza, la cauzione

Area Servizi alla Cittadinanza

dovrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovuto alla ditta.

ART.49 CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'Appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'A.C., in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dell'appalto. In caso di mancato accordo bonario, per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Comune e l'aggiudicatario, sarà competente il **Foro di Potenza**.

Il contratto non conterrà la clausola compromissoria di cui all'art.209 d.lvo 50/16.

ART. 50 SPESE CONTRATTUALI .

Dopo l'aggiudicazione l'impresa sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipulazione contratto d'appalto nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta Appaltatrice. La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo, diritti di rogito e di registrazione, nonché di verbalizzazione . La Ditta Appaltatrice, previa autorizzazione scritta del responsabile comunale, è tenuta comunque ad iniziare il servizio anche se, a causa di ritardi, non sarà ancora sottoscritto il contratto d'appalto. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

ART. 51 OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla Legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modificazioni in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Gli importi saranno versati, tramite bonifico bancario o postale, sul conto corrente dedicato, comunicato dall'impresa nel rispetto dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136. Le commissioni bancarie applicate per l'esecuzione del bonifico a seguito del mandato di pagamento, saranno a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

ART. 52 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dall'aggiudicatario saranno trattati dal Comune, ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196 e successive modificazioni, anche con strumenti informatici, unicamente per lo svolgimento degli adempimenti di istituto, di legge e di regolamento, correlati al contratto ed alla gestione amministrativa e contabile del rapporto contrattuale.

ART.53 DOMICILIO LEGALE

L'impresa aggiudicataria si impegna ad eleggere il proprio domicilio legale nel Comune di Melfi.

ART.54 RINVIO ALLE NORME GENERALI



Area Servizi alla Cittadinanza

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, dal bando e dal disciplinare di gara si fa espresso riferimento alle disposizioni del codice civile e della legislazione in materia di appalti di servizi nonché ad ogni altra norma di carattere generale in quanto compatibile.

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

IL RESPONSABILE DI AREA
Dr.ssa T. Lasala