



Città di Giugliano in Campania

CITTÀ METROPOLITANA DI NAPOLI

SETTORE SERVIZI SOCIALI - ISTRUZIONE – SPORT -
SERVIZIO ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Gara europea a procedura aperta, interamente telematica, ai sensi del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Giugliano in Campania per il triennio scolastico 2025 – 2026; 2026-2027 e 2027-2028.

CIG: B7FD3F183B – CPV: 55524000-9

Approvato con determinazione dirigenziale RCG n. 1 2 6 9 D E L 2 3 . 0 7 . 2 0 2 5

1. PREMESSA E RIFERIMENTO NORMATIVI

La refezione scolastica è un servizio a domanda individuale finalizzato a favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico e la permanenza a scuola dei bambini e delle bambine. In questo senso si pone come uno dei servizi volti a garantire la piena attuazione del diritto allo studio, diritto che gode di tutela costituzionale. Oltre che assicurare la soddisfazione di un bisogno primario, al pari di altri momenti della giornata scolastica, il tempo mensa ha finalità socio educative nei confronti degli alunni e assicura il diffondersi di una cultura di approccio al cibo basata sul rispetto del concetto di mangiare sano, di rispetto dell'ambiente e di prevenzione degli sprechi, fattori che costituiscono i cardini delle *“Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”* di cui al decreto n°169 del 3.7.2009 della Regione Campania ed alle *“Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva”*, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021.

Compito dei soggetti pubblici che sono chiamati a garantire il servizio di ristorazione, pertanto, è fare rete per lo sviluppo e diffusione di una cultura del cibo buono, sano e sostenibile, a partire dall'infanzia e quindi dalla scuola. In linea con i principi sopra evidenziati, il presente Capitolato di gara disciplina le condizioni che regolano l'affidamento pluriennale del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Giugliano in Campania, rivolto a bambini e bambine ed insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie. Si tratta di un servizio progettato a ridotto impatto ambientale per il quale si applicano le disposizioni del Piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale n. 90 del 4 aprile 2020), nonché quanto previsto dalle citate regionali.

In particolare, i servizi oggetto del presente appalto devono essere ispirati ai seguenti principi generali:

- assicurare la piena realizzazione del diritto allo studio per i minori in età scolare;
- valorizzare il consumo del pasto scolastico quale momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con Scuola e Famiglie;
- contribuire all'adozione di una alimentazione corretta ed equilibrata, anche come strumento per il mantenimento del buono stato di salute;
- favorire l'educazione alimentare incentivando il consumo consapevole degli alimenti, la conoscenza delle tradizioni locali, l'abitudine alla varietà e alla ricchezza dei gusti.

Il presente capitolato è stato redatto tenendo conto di quanto previsto dalla vigente normativa quale - a titolo non esaustivo -:

- Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003 *“Intolleranze alimentari – ristorazione differenziata nella Pubblica Amministrazione - Istituzione Osservatorio Regionale”*;
- Deliberazione G.R.C. N. 2163 del 14/12/2007 – *“ L. 123/2005 art. 4 - Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari”*, garantendo l'erogazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico con patologie congenite, metaboliche ed allergiche che necessitano diete speciali;
- decreto del Ministero della Salute del 28/10/2021, pubblicato in G.U. serie generale n. 269 del 11/11/2021, che definisce e aggiorna le *«Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»*;
- *“Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”* di cui al decreto n°169 del 3.7.2009 della Regione Campania, garantendo, in tal modo, diete non solo per patologia, ma anche religione, credi, ecc.;
- Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”*;
- *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;
- Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Leggi Regionali n. 6 del 30/3/2012 *“Riconoscimento della dieta mediterranea”* e n. 38 del 6/11/2018 *“Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle*

scuole”;

- “Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva”, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021.

Rappresentano normative di riferimento, senza pretesa di esaustività:

- a. Direttiva CE 2004/18/CE;
- b. Regolamento CE 852/2004;
- c. D.Lgs. n. 36/2023 - Codice dei contratti pubblici (nel prosieguo Codice) e s.m.i.;
- d. D.Lgs. n. 81/2008 - Testo unico in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- e. Legge n. 136/2010 - Legge sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- f. Legge n. 190/2012 - Disposizioni per la prevenzione e repressione della corruzione ed illegalità nella P.A.;
- g. D.L. 66/2014 - Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale;
- h. Codice civile, con riguardo alle discipline dei contratti di diritto privato;
- i. Intera normativa eurounitaria, nazionale, regionale in materia di appalti di lavori, servizi e forniture;
- j. Disposizioni di cui al presente C.S.A.;
- k. Decreto Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020 recante i Criteri Ambientali Minimi per il servizio di “Ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari”;
- l. Decreto del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 29 aprile 2024 “Modifica del decreto 18 dicembre 2017 recante “Criteri e i requisiti delle mense scolastiche biologiche”;
- m. Piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale n. 90 del 4 aprile 2020);

ART.2 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione, da parte di un'impresa di ristorazione specializzata, del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, destinato ad alunni e docenti (aventi diritto), delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie che effettuano il tempo prolungato di Giugliano in Campania, per il triennio scolastico dal 07.01.2026 al 31.05.2028.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché costituente un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva).

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali.

Il servizio prevede per l'intero anno scolastico (da ottobre fino a maggio), dal lunedì al venerdì, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la somministrazione e la distribuzione al tavolo di pasti di cui alle allegate tabelle riferite ai menu, estivo ed invernale, ed alla grammature così come elaborate dall'ASL Napoli Nord – UOC SIAN, cucinati in legame fresco-caldo con sistema di scodellamento, eccezion fatta per le diete speciali per le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel centro di cottura indicato in sede di gara.

L'Impresa dovrà disporre e avere piena disponibilità di veicoli propri che si obbliga ad adibire esclusivamente al trasporto per la ristorazione scolastica nei plessi previsti nel presente Capitolato, di personale adeguato alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) e attrezzature idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici e igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia.

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire l'espletamento del servizio nel suo complesso, provvedendo alla gestione dello stesso sulla base del presente capitolato e del progetto tecnico offerto in sede di gara negli aspetti in cui è migliorativo.

Il presente Capitolato disciplina pertanto i rapporti tra il Comune di Giugliano in Campania e il Fornitore, inerenti e conseguenti all'affidamento, in appalto, del servizio di cui trattasi.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni degli Istituti Scolastici del Territorio che frequentano le sezioni a tempo pieno dell'infanzia e della primaria, nonché al personale scolastico che presta la propria opera presso gli Istituti Comprensivi suddetti durante la refezione, avente diritto al pasto a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il servizio di refezione sarà effettuato dal lunedì al venerdì, presumibilmente da ottobre a maggio di ogni anno scolastico, presso i plessi degli istituti comprensivi statali del territorio comunale come indicato dettagliatamente nell'allegato elenco sedi scolastiche.

Gli Istituti Scolastici in cui realizzare il servizio sono i seguenti:

1. I Circolo Didattico "Mena Morlando" – sede centrale in Piazza Gramsci e succursale Ippolito Nievo
2. Istituto Comprensivo Statale Giugliano 2 "Eduardo De Filippo" (Infanzia e Primaria)
3. III Circolo Didattico – sede centrale in via San Rocco – due succursali in via Verdi e INA casa
4. IV circolo didattico "don Giuseppe Diana" – sede centrale in via Ripuaria (Infanzia e Primaria) – succursale Madonna del Pantano (Infanzia)
5. V circolo didattico "Maria Montessori" – Viale dei Gemelli (infanzia e primaria)
6. Istituto Comprensivo Statale "Rita Levi Montalcini" – Via Antica Giardini (Infanzia)
7. VII Circolo didattico "Salvatore Di Giacomo" – via Bartolo Longo (Infanzia) e Primaria
8. VIII circolo didattico – via Signorelli a Patria – Infanzia e primaria

L'orario dei pasti viene fissato dall'Amministrazione Appaltante nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche. Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna presso le scuole avverrà nel rispetto della fascia oraria 12:10 -13.00.

Per la corretta esecuzione del servizio sono richieste all'Impresa affidataria le seguenti, principali, attività, qui sinteticamente descritte:

- 1 dotazione del centro di cottura;
- 2 acquisto/approvvvigionamento, deposito/stoccaggio controllo e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- 3 Acquisto, fornitura e controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- 4 preparazione e cottura pasti la mattina stessa del consumo, presso il centro cottura indicato in sede di gara, mediante il sistema del legame fresco-caldo, nel rispetto del menù elaborato dall'ASL – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- 5 veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori termici;
- 6 ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli;
- 7 porzionatura con lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti nei refettori o, ove previsto, nelle aule dei plessi scolastici; eccezion fatta per le diete speciali per le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili;
- 8 pulizia dei tavoli, immediatamente prima del consumo dei pasti e subito dopo;
- 9 gestione completa, per ogni mensa/aula servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal d.lgs. 193/07 (HACCP);
- 10 Pulizia delle sedi di refezione, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dopo il consumo dei pasti;
- 11 Ritiro dei contenitori e utensileria dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti;
- 12 Pulizia del centro di produzione pasti, dei locali accessori (bagni, dispense, spazi esterni antistanti la cucina ecc) lavaggio dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato;
- 13 raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante il servizio e smaltimento degli stessi con la fornitura dei sacchi e quant'altro necessario;
- 14 prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- 15 fornitura di un kit stoviglie riutilizzabile e posate acciaio inossidabile per il consumo dei pasti al fine di ridurre l'impatto ambientale come dettagliato nel presente capitolato (lavaggio effettuato presso il domicilio dell'utente);
- 16 Forniture di tovaglietta monoposto oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile ripiegabile come specificato nel presente capitolato;
- 17 Fornitura "bustina anti spreco", a tutti gli alunni ad inizio anno scolastico (o ad eventuali nuovi iscritti nel corso dell'anno stesso);
- 18 Fornitura nelle festività natalizie e pasquali, nella quantità idonea al soddisfacimento delle esigenze dei fruitori del servizio (solo alunni) rispettivamente, un pandorino (procapite) e un uovo di cioccolata (procapite);
- 19 Fornitura di materiali monouso necessari al servizio: tovaglioli, carta e pellicole da cucina, guanti monouso da cucina, kit biodegradabili e compostabili (piatti, bicchieri, posate, tovagliette) per gli imprevisti, ecc.;
- 20 Fornitura di personale e l'organizzazione di tutte le figure professionali necessarie per il servizio di gestione mensa per i bambini ed il personale adulto autorizzato;
- 21 materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
- 22 formazione e l'aggiornamento professionale del personale addetto al servizio;
- 23 Integrazioni/sostituzioni di apparecchiature, attrezzature, arredi o di materiali che si rendessero

necessarie durante la gestione, per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio, che al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell'Amministrazione;

- 24 Monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno annuale nel centro cottura;
- 25 Rilevazione delle presenze giornaliere utenti;
- 26 produzione di reportistica e schede di monitoraggio per la verifica del corretto svolgimento delle prestazioni nonché della qualità del servizio erogato.
- 27 Ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio a perfetta regola d'arte non espressamente menzionato nel presente capitolato.

L'Impresa è tenuta ad osservare nella formulazione dell'offerta quanto indicato nel presente Capitolato speciale d'appalto (in seguito CSA) e tutta la documentazione di gara, da ritenersi *lex specialis*.

Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari, al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale contenuti nei “*Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari*” di cui all'allegato 1 del D.M. del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/ 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 Aprile 2020.

ART.3 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è riferita a tre anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 e 2027/2028, e decorre dalla data di attivazione del servizio oggetto dell'appalto (anche sotto riserva di legge), indicata in un apposito verbale di inizio delle attività predisposto e controfirmato dalle parti, ed avrà termine il 31 maggio 2028. Il servizio sarà erogato presumibilmente per i seguenti periodi: ottobre-dicembre e gennaio-maggio pari a mesi 8 (otto) per ciascun anno scolastico.

L'Amministrazione si riserva di autorizzare l'esecuzione d'urgenza delle prestazioni, qualora ne sussistano le motivazioni, anche nelle more della stipulazione formale del contratto.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere differiti o anticipati dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali nonché di quelle dei singoli Istituti Scolastici, senza che ciò costituisca causa di indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte del Fornitore. La Stazione Appaltante avrà cura di comunicare l'inizio e termine del servizio con riferimento a ciascun anno scolastico.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni di scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie e pasquali e ogni altra festività prevista nel calendario scolastico.

La situazione può essere suscettibile di variazioni sulla scorta delle esigenze che potranno essere rappresentate dai Dirigenti scolastici nel corso dell'anno scolastico.

Inoltre, il numero dei pasti e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio.

Alla scadenza contrattuale l'appalto s'intende automaticamente cessato senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti; è esclusa, pertanto, la possibilità di rinnovo tacito del contratto.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di:

- opzione di proroga tecnica del contratto per il periodo strettamente necessario ad una nuova aggiudicazione, secondo quanto espressamente previsto dall'art. 120, comma 11 del Codice; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante;
- aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.Lgs 36-2023; in tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto; in ogni caso, per

quanto attiene le eventuali modifiche che potrebbero essere necessarie durante il periodo di efficacia del contratto si farà riferimento a quanto prescritto all'art. 120 del Codice.

ART.4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie a tempo pieno del Comune di Giugliano in Campania che richiedono il servizio mensa e dal personale insegnante impegnato nella vigilanza ed assistenza degli alunni durante la refezione scolastica.

ART.5 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

La stima dei pasti occorrenti per gli alunni frequentanti i circoli del territorio è stata desunta dalla rilevazione dei fabbisogni delle istituzioni scolastiche da cui è emerso che i pasti presunti annuali per i quali si deve prevedere la fornitura sono:

ANNI 2026 e 2027

- PASTI PER ALUNNI INFANZIA circa 1722 pasti giornalieri * 140 gg di refezione = 241.080 pasti annui
 - PASTI PER ALUNNI PRIMARIA circa 719 pasti giornalieri * 140 giorni = 100.660 pasti annui
 - PASTI PER PERSONALE DOCENTE circa 148 pasti giornalieri * 140 gg = 20.720 pasti annui;
- (totale pasti per ciascuna annualità n. pasti presunti 2589 die * 140 giorni = n.362.460 pasti * 2 annualità = n. **724.920 pasti**).

ANNO 2028 (PASTI DA GENNAIO A MAGGIO 2028)

- PASTI PER ALUNNI INFANZIA circa 1722 pasti giornalieri * 100 gg di refezione = 172.200 pasti annui
 - PASTI PER ALUNNI PRIMARIA circa 719 pasti giornalieri * 100 giorni = 71.900 pasti annui
 - PASTI PER PERSONALE DOCENTE circa 148 pasti giornalieri * 100 gg = 14.800 pasti annui;
- (totale pasti per i mesi del 2028 n. pasti presunti 2589 die * 100 = **n. 258.900 pasti**)

Il totale dei pasti presunti per il periodo da gennaio 2026 a maggio 2028 è pari a n. 983.820 pasti

(724.920 pasti + n. 258.900 pasti)

Il costo unitario del pasto è fissato in €. 4.70 oltre IVA.

Si precisa che il numero dei pasti innanzi indicato è da intendersi a titolo meramente indicativo, al solo fine di agevolare l'impresa nella formulazione dell'offerta economica, e senza che ciò possa prefigurare in alcun modo un impegno contrattuale del committente, in dipendenza della durata dell'appalto. Le oscillazioni del servizio potranno verificarsi per le fluttuazioni, sempre possibili, degli utenti che richiederanno di usufruirne in relazione alla effettiva frequenza. Il numero degli utenti potrà variare anche in presenza di altre cause come:

- la mancata o scarsa erogazione dell'acqua potabile;
- astensione degli scolari;
- assenza del personale scolastico per scioperi o altra causa;
- particolare inclemenza atmosferica incidente sulle frequenze;
- ogni altra causa lecita e/o di forza maggiore.

L'Ente non assicura nessun numero minimo di pasti giornalieri, ragion per cui, la ditta appaltatrice nel caso di ordinativo di pasti in numero inferiore a quello presuntivamente indicato o pari a zero non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto.

Del pari, l'aggiudicatario - laddove richiesto dall'Amministrazione Comunale - sarà tenuto a fornire quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e comunque nei limiti della capacità produttiva giornaliera del centro di cottura e della normativa vigente.

Il contratto di appalto è stipulato "a misura", per cui saranno liquidate solo le prestazioni effettivamente rese giornalmente, come risultanti dall'APP dedicata in uso all'Ente, corrispondente al prezzo offerto (costo pasto unitario a base d'asta ribassato) del singolo pasto per il numero dei pasti erogati.

Le interruzioni totali o parziali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

È facoltà dell'Amministrazione Contraente, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, aggiungere o togliere Sedi di Refezione e variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.

ART.6 – IMPORTO DELL'APPALTO

Il prezzo unitario di ciascun pasto è fissato in €. 4,70 di cui € 0,025 per oneri di sicurezza, oltre IVA. L'importo annuale dell'appalto, per presumibili 140 giorni di frequenza ad anno scolastico e per un numero di pasti annuali stimato di 362460 è di €. 1.703.562,00 oltre IVA al 4% per ciascuna delle annualità 2026 e 2027.

Per l'annualità 2028 il costo complessivo calcolato in rapporto al numero di pasti stimati (258.900) è pari ad €. 1.216.830,00 oltre IVA al 4%.

Pertanto il costo complessivo del servizio dal 07.01.2026 al 31.05.2028 è pari ad €. 4.623.954,00 (numero di pasti stimato in n. 983.820 * 4,70), oltre IVA ed incluso gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €. 24.595,50.

Il quadro economico che ne deriva è sinteticamente rappresentato nella tabella seguente:

STIMA PASTI E COSTI DEL TRIENNIO	
Pasti complessivi presunti da erogare	983.820
Costo unitario pasto	€. 4,70
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€. 24.595,50 (0,025 del costo unitario)
Garanzia Provvisoria al 2%	€. 92.479,08
Contributo ANAC S.A.	€. 660,00
Costo della manodopera	€. 2.496.935,16
Valore dell'IVA al 4%	€. 184.958,16
Importo della Gara (IVA esclusa e con oneri di sicurezza)	€. 4.623.954,00

I costi per la manodopera, ai sensi dell'art. 41 comma 14 del Codice dei contratti, sono individuati nella misura del 54% dell'ammontare triennale a base di gara e sono stimati in €. 2.496.935,16 sulla base del C.C.N.L. sotto indicato e delle relative tabelle di cui al D.D. 30 del 14.06.2024 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. In conformità a quanto contenuto nel parere espresso dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 528 del 15.11.2023, nel quale si precisa che «la lettura sistematica della prima parte dell'articolo 41, comma 14, del D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, secondo il quale i costi della manodopera sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso, e della seconda parte della norma, che riconosce al concorrente la possibilità di dimostrare che il ribasso complessivo offerto deriva da una più efficiente organizzazione aziendale, induce a ritenere che il costo della manodopera, seppur quantificato e indicato separatamente negli atti di gara, rientri nell'importo complessivo a base di gara, su cui viene applicato il ribasso offerto dal concorrente per definire l'importo contrattuale», si forniscono i seguenti elementi economici che concorrono alla determinazione dell'importo complessivo dei lavori in appalto. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo derivi da una più efficiente organizzazione aziendale. Il contratto collettivo nazionale applicato è quello per i "Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" – codice CNEL H05Y – codice Ateco di riferimento 56.22.01 "Attività di servizi di catering su base contrattuale – fornitura di pasti preparati (attività di appaltatori di servizi di ristorazione) per scuole".

Ai sensi dell'art. 108, comma 9 del Codice, nell'offerta economica l'operatore deve indicare, a pena di esclusione, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in

materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Lo sconto percentuale unico che scaturirà dall'offerta prezzo della ditta che si aggiudicherà l'appalto, sarà applicato al prezzo a base d'asta.

Nel prezzo offerto si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi di trasporto, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al CSA, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L'emergenza sanitaria da COVID-19 ha comportato l'introduzione a livello sanitario di misure di profilassi e prassi igieniche che il Comune di Giugliano in Campania intende recepire in maniera permanente e strutturale nel servizio. L'offerta in gara si intende pertanto già formulata sulla base delle predette misure, e pertanto anche in caso di rinnovo delle predette misure non saranno riconosciuti maggiori o diversi compensi.

Relativamente ai "costi della manodopera" la stazione appaltante, prima della aggiudicazione, procederà a verificare il rispetto di quanto previsto all'art. 110, comma 5, lett. d) del Codice, e, cioè, che il costo del personale indicato dall'impresa aggiudicataria dell'appalto nella sua offerta non sia inferiore ai minimi salariali retributivi stabiliti nelle tabelle ministeriali di cui innanzi.

L'importo a base di gara è comprensivo di tutti i costi e gli oneri di produzione e di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto nessuno escluso, nonché di spese generali ed utile di impresa.

ART.7 – STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'affidatario deve eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile all'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale certificato.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto dei CAM requisiti ambientali minimi, così come definiti dal D.M. del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 Marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari" pubblicato in G.U. n. 90 del 4 Aprile 2020.

Pertanto, la stazione appaltante in fase di esecuzione e di approvvigionamento di tutti i beni previsti in progetto o offerti, dovrà accertarsi della rispondenza a tali criteri comuni tramite la documentazione indicata nella verifica di ogni criterio.

Di seguito si sintetizzano gli standard di qualità ed i requisiti minimi richiesti per l'espletamento del servizio, ai sensi delle due normative sopra richiamate che si intendono integralmente recepite.

7.1 Requisiti degli alimenti.

I pasti saranno preparati attenendosi categoricamente ai menù ed alle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche elaborate dalla locale ASL ed allegati al presente Capitolato.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Amministrazione comunale.

Le materie prime e gli alimenti utilizzati per la produzione dei pasti devono essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

Durante tutta la durata del contratto l'appaltatore dovrà garantire che la mensa scolastica rispetti tutti i requisiti e le specifiche tecniche indicate nel presente capitolato.

In particolare dovrà rispettare:

7.2 SPECIFICHE TECNICHE - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI E TIPOLOGIE DI ALIMENTI IMPIEGATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono:

- 1 Corrispondere a quanto indicato nelle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva", approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021. Tali indicazioni rappresentano gli standard qualitativi minimi del servizio.

- 2 Gli alimenti devono essere conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico nonché di qualità genuina garantita. L'appaltatore si impegna ad impiegare prioritariamente prodotti di provenienza nazionale e locale, nonché a chilometro zero/filiera corta.
- 3 Non possono essere utilizzati prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate
- 4 I pasti devono essere preparati, utilizzando prodotti aventi le caratteristiche merceologiche di seguito specificate e con la scrupolosa osservanza della tabella dietetica allegata alla documentazione di gara.
- 5 I pasti per gli adulti che operano all'interno della scuola sono gli stessi per tipologia e qualità di quelli forniti agli alunni.
- 6 Al fine di assicurare una corretta informazione all'utenza, l'Appaltatore deve dare comunicazione agli utenti circa la provenienza degli alimenti somministrati.
- 7 Come previsto dall'art. 57, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 e dall'art. 18 della legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante "*Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali*", dovranno essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi previsti per il "*Servizio di ristorazione scolastica*", sub C, lett. a), di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020.

Di seguito sono indicate le categorie di prodotti da impiegare per la fornitura del servizio:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il **50%** in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di provenienza nazionale.

La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quarta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 18 dicembre 2017 recante "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei "*Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva*", oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.

Carne:

- **bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "*benessere animale in allevamento*", "*alimentazione priva di additivi antibiotici*", o a marchio DOP o IGP o "*prodotto di montagna*";

- **suina:** biologica per almeno il 40% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "*benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione*" e "*allevamento senza antibiotici*". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

- **avicola:** biologica per almeno il 40% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "*Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame*" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "*allevamento senza antibiotici*", allevamento "*rurale in libertà*" (free range) o "*rurali all'aperto*". Le informazioni "*senza antibiotici*", "*rurale in libertà*" o "*rurale all'aperto*" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

Prodotti ittici (pesce, cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "*in pericolo critico*", "*in pericolo*", "*vulnerabile*" e "*quasi minacciata*" dall'Unione Internazionale per la conservazione

della Natura (<http://www.iucnredlist.org>). I prodotti ittici somministrati devono essere pescati da attività di pesca certificate secondo lo standard MSC (Marine Stewardship Council) per la pesca sostenibile. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto, né fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

• I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 50% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

Pelati, polpa e passata di pomodoro: devono essere biologici.

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

Acqua: della rete idrica cittadina o microfiltrata. Nel caso in cui sia necessario sospenderne l'uso potabile per cause dipendenti da inquinamento accertato nei modi di legge, l'Appaltatore dovrà somministrare a propria cura e spese acqua microfiltrata con caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Pane: non dovrà essere precotto o congelato. Dovrà essere fresco di giornata. Potrà essere costituito da farine di grano tenero, grano duro o segale, di tipo 0, tipo 1, tipo integrale. Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata con crusca.

ARTICOLO 8 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti la ditta appaltatrice, oltre che attenersi alle misure previste dalla legislazione vigente in materia, dovrà:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Sostituire la soffrittura con l'appassimento/tostatura delle verdure in poca acqua o poco brodo vegetale nelle preparazioni;
- Lavare perfettamente le verdure da consumare crude che dovranno essere pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo;
- Aggiungere i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla.
- Non devono essere utilizzati:
 - Le carni al sangue
 - Cibi fritti
 - Il dado da brodo contenente glutammato
 - Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - Residui dei pasti dei giorni precedenti
 - Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

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

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore).
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra).
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

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

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

ARTICOLO 9 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono quelle descritte nelle citate Linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente capitolato d'appalto;
- etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg EU n.169/2011;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (si raccomanda che la "*vita residua*" del prodotto al momento di acquisto abbia una durata ragionevole rispetto al termine di conservazione o data di scadenza);
- imballaggi integri senza alterazioni (es. lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- rispetto delle temperature di trasporto e di conservazione dei prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente (vedasi tabella 3.3 delle Linee guida regionali);
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile alla Stazione appaltante, in originale o copia conforme, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche o qualitative di cui sopra.

Per ogni prodotto consegnato al centro di cottura è necessario acquisire:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 193/07 e al D.M. 10 marzo 2020 (CAM);
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

La suddetta documentazione e certificazione deve essere idonea a:

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

Verifica (Requisiti degli alimenti): le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (percentuale di biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Flussi informativi. L'Impresa deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menu, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del d. lgs. 6/9/2005, n°206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

9.1 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (es. commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menu che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della L. n. 166/2016 e nell'art. 4 del D.lgs 117/2017 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo così come previsto dal Reg. UE 382/2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare. Nel Piano HACCP, la ditta dovrà prevedere procedure adeguate ai fini della redistribuzione delle eccedenze di cui sopra;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

9.2 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili che saranno forniti mediante kit dalla ditta appaltatrice e consegnati alle famiglie dei bambini.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica (Rifiuti e componenti MOCA): oltre alle pertinenti verifiche presso i centri di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova.

9.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono essere utilizzate confezioni monodose per zucchero o condimenti.

La raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento, e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

9.4 Tovaglioli e tovaglette monouso.

Le tovaglette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso di marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica (Tovaglie tovaglioli): il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica (Pulizia locali, stoviglie, superfici): il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

9.5 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

(*Personale formato: il personale deve essere in possesso dell'attestato di formazione per il rischio 1 o 2

a seconda della classe di rischio (ai sensi del Decreto Dirigenziale n° 9 del 13 marzo 2006 e dei Decreti Dirigenziali 76 e 110 del 2018) e deve ricevere una formazione per altri argomenti specifici che sono riportati nel D.M.).

ART.10 – CENTRO PRODUZIONE PASTI O CENTRO COTTURA

Il concorrente, in sede di gara, dovrà, impegnarsi a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità di un Centro cottura che dovrà essere in grado di rispettare le modalità di somministrazione, trasporto, ed i tempi di cui al presente capitolato. Per quest'ultimo, prima della sottoscrizione del contratto o dell'avvio del servizio sotto riserva di legge, l'Affidatario, dovrà produrre titolo idoneo di disponibilità dei locali, attraverso la consegna di uno dei seguenti atti:

- ❖ atto notarile attestante il possesso di un diritto reale sull'immobile, ovvero, contratto di locazione regolarmente registrato, ovvero, contratto di comodato regolarmente registrato;
- ❖ la documentazione comprovante l'idoneità dello stesso per lo svolgimento delle attività richieste (autorizzazioni e permessi, previsti *ex lege* per l'esercizio dell'attività di ristorazione) e il possesso degli spazi e delle attrezzature necessarie per garantire una capacità produttiva adeguata alla fornitura prevista nell'appalto.

In caso di partecipazione alla gara, di Imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, nei modi e forme stabiliti dall'art. 68 del d. lgs. 36/2023, l'impegno a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità del Centro di cottura che dovrà essere assicurata da una delle mandanti ovvero dalle componenti dell'ATI.

Il servizio che la ditta appaltatrice è tenuto a svolgere comprende:

- preparazione, cottura e distribuzione dei pasti negli istituti scolastici (plessi) indicati nell'art. 2) del presente capitolato d'onere.
- dotazione del centro cottura di tegameria, utensileria ed attrezzature varie per la corretta esecuzione del servizio
- trasporto e distribuzione dei pasti nei refettori e/o aule scolastiche;
- pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature
- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale al proprio personale operante ai sensi del D.Lgs n. 81/2008
- l'impresa appaltatrice e aggiudicataria del contratto dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni ai sensi della normativa vigente, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Le licenze e le necessarie autorizzazioni in questione saranno richieste dall'impresa appaltatrice, a sua cura e spese, e saranno intestate al legale rappresentante della stessa.

Una copia autentica di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici del Servizio Istruzione entro e non oltre 60 giorni dall'inizio della data d'affidamento dell'appalto.

ART.11- SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/04 -, a dotarsi, prima dell'inizio delle attività, di un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. Nel Piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso per tutte le fasi di produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali di consumo.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve

garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004.

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.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere:

- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007, individuando un responsabile nell'organigramma.

La ditta appaltante deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP per l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei punti critici di controllo:

- a identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere dalla a) alla f).

L'Aggiudicatario dovrà fornire al Servizio Istruzione copia completa del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, comprensiva della fase di approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

Il piano deve essere conservato all'interno del centro di produzione pasti per l'esibizione per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'ASL

Con la stipula del contratto di affidamento del servizio, la ditta concessionaria assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti previsti nei piani HACCP.

Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti. L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e la Amministrazione comunale ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La ditta affidataria deve uniformarsi al D. Lgs. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (Pacchetto igiene - Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004), nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari e nell'individuare nelle sue attività, i processi, le fasi e le operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

Ai sensi del D. Lgs. 155/97 sarà comunicato dall'Aggiudicatario il nominativo Responsabile dell'Industria Alimentare che è obbligato a garantire che tutte le azioni relative alla manipolazione degli alimenti (preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione e la somministrazione) siano effettuate rispettando le buone prassi igienico-sanitarie e che deve inoltre valutare

eventuali criticità presenti all'interno della filiera alimentare e quindi approntare misure efficaci per la riduzione (o l'eliminazione) dei rischi eventualmente presenti, modificando, se del caso, il piano di autocontrollo (redazione del manuale HACCP) relativo alla Azienda alimentare in cui opera.

È a completo carico dell'Aggiudicatario la manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici secondo le frequenze indicate nel proprio manuale HACCP, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza.

L'Aggiudicatario deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato. L'Aggiudicatario è sempre tenuto a fornire, su richiesta della Amministrazione comunale, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'Aggiudicatario è tenuto a informare con immediatezza l'Amministrazione comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

A garanzia della qualità della produzione l'aggiudicatario dovrà effettuare, nello svolgimento della propria attività, regolari indagini analitiche sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e sui pasti pronti con determinazione dei principali parametri microbiologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto.

Dovranno essere effettuati tamponi di superficie su attrezzature, piani di lavoro ed utensili e tamponi palmari sulle mani del personale per verifica corretta sanificazione/igiene del personale.

I risultati delle verifiche analitiche dovranno di volta in volta essere trasmessi al Servizio Scuola unitamente alle azioni correttive intraprese a seguito di non conformità rilevate.

Il/i laboratorio/i che effettuerà le indagini analitiche dovrà essere inserito negli elenchi regionali dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi in autocontrollo sugli alimenti.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Aggiudicatario dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART.12- CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Aggiudicatario è tenuto a custodire in condizioni idonee un "pasto testimone", da raccogliere al termine del ciclo di preparazione, rappresentativo di ogni produzione giornaliera (almeno 150g), da riporre in appositi contenitori sigillati e da conservare, a cura del proprio personale, in frigorifero a temperatura tra 0 e 4 ° C per le 72 ore successive, I contenitori, riportanti contenuto, luogo, data, ora di prelievo, generalità dell'operatore che lo ha effettuato, devono essere da questi sottoscritti con firma leggibile.

ART.13- *NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI*

I pasti dovranno essere preparati rigorosamente secondo il menù settimanale, con rotazione ogni quattro settimane, tenuto conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate, così come previsto nell'Allegato al Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Impresa deve attenersi alle seguenti modalità operative riferite alle fasi della approvvigionamento conservazione delle derrate, della manipolazione e cottura degli alimenti, della preparazione delle derrate semilavorate, delle operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.

13.1 Lista fornitori ed approvvigionamento derrate e loro caratteristiche tecniche

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica), lett. a), n.1

dell'allegato 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle "Caratteristiche merceologiche" allegate al presente Capitolato e la lista fornitori opportunamente aggiornata dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale (Fair Trade), che hanno 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 e dall'allegato 1 della Risoluzione A6-0207/2006 nonché dalla Carta Internazionale del Commercio Equo e Solidale del 2018 e dalla Carta Italiana del Commercio Equo e Solidale del 2012, sono da ritenersi idonei.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi. L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche. Conservazione delle derrate. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico.

Gli imballaggi secondari e terziari così come definiti dalla Dir. 94/62/CE (carta, cartoni, cassette in plastica dura o in legno, pallet, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale.

La sistemazione di prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatola me) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMe più vicino al limite di utilizzo; per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali e/o pedane posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.

L'accatastamento delle derrate deve essere effettuato in maniera regolare.

Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad una altezza di 30 cm., appoggiati su appositi ripiani o pedane o scaffali.

I liquidi in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare, si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e durante la loro conservazione, evitando promiscuità merceologica nel rispetto delle norme.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle, mantenendo l'etichetta con la scadenza.

Le carni bianche e rosse, le verdure/frutta, i salumi, i formaggi, il pesce, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti.

I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra 0 e 4°C.

L'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento deve essere quotidianamente controllata, evitando la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori e annotando su apposite schede le temperature rilevate.

Il sovraccarico eccessivo dei frigoriferi e delle celle deve essere evitato.

È da evitare l'introduzione nelle celle o nei frigoriferi di alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); in alternativa proteggerli con opportuna copertura o contenitore del tipo gastronom.

Devono essere ridotti al minimo i tempi di apertura dei frigoriferi.

13.2 Manipolazione e cottura degli alimenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e settori distinti strutturalmente o quantomeno funzionalmente, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi (*il concorrente per lo formulazione dell'offerta tecnica dovrà tener conto della tipologia del servizio richiesto, pasti preparati in legame fresco-caldo" detto anche espresso o cuoci e somministra "*) facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.

Il personale adibito alle preparazioni e confezionamento dei pasti, dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione dovranno essere prese tutte le precauzioni e le misure necessarie al fine di proteggere l'ambiente interno da mosche e/o insetti provenienti dall'esterno.

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

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno), poiché, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.

Una volta scongelato, un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo evitando contaminazioni crociate.

Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Il formaggio (Parmigiano o Grana) dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

I pasti dovranno essere cucinati in legame fresco-caldo nella mattinata stessa della consegna.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. È ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitano di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere l'arista e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo. Per poter essere abbattuti, i prodotti devono raggiungere una temperatura a cuore inferiore a 10°C entro 90 minuti.

La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati (solo per alimenti che richiedono tale funzione es. roast-beef), deve essere condotta fin al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75°C., per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.

Sono assolutamente vietati raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione.

Per il condimento a crudo e per le pietanze cotte dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione dei Programmi Prerequisito (PRP) di cui alla Comunicazioni della Commissione 2016/C 278/01 e 2020/C 199/01. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre adottato un piano di autocontrollo specifico per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione. Ciò deve essere effettuato per tutti i pasti differenziati, inclusi quelli per coloro che seguono regimi alimentari specifici per fini etici o religiosi.

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza di zone di produzione dei pasti.

È vietata espressamente ogni forma di riciclo dei pasti eventualmente prodotti in eccesso rispetto alle esigenze del giorno, fatto salvo quanto richiesto nell'art. 7.3, e ogni violazione al presente divieto sarà sanzionata con l'applicazione della penalità di cui al successivo art. 37.

13.3 Preparazione delle derrate semilavorate.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta o di altro materiale idoneo ad uso alimentare dotati di idonea chiusura, riposto in ceste pulite e munite di coperchio. Ciascuna confezione deve indicare la data di confezionamento che deve essere obbligatoriamente la stessa della data di somministrazione.

La frutta deve essere consegnata già lavata e asciugata presso il centro cottura, trasportata in contenitori idonei e separati con coperchio, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

Il formaggio multiporzione grattugiato deve essere trasportato in sacchetti per alimenti sigillati e chiusi all'origine, identificati con apposita etichetta riportante la data di scadenza laddove sia utilizzato formaggio già grattugiato all'origine. Laddove il formaggio venga grattugiato nel centro di produzione pasti, l'etichetta

deve indicare la data in cui è stato grattugiato e la data di scadenza. La pasta per la scuola dell'infanzia deve avere necessariamente un formato piccolo. I legumi (ad eccezione delle lenticchie e dei piselli) devono essere passati.

Le verdure devono essere servite necessariamente sminuzzate.

13.4 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le norme di seguito indicate.

Lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli del refettorio o delle aule e prima di iniziare la distribuzione.

Indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'Impresa.

La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglette, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate.

Ad ogni alunno devono essere garantiti almeno 0,5 litri di acqua potabile sfusa, evitando, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (igienico-sanitarie) l'acqua confezionata. A tal fine l'Impresa sarà tenuta a somministrare l'acqua derivante dalla rete idrica dell'acquedotto in tutte le scuole ove il servizio sarà svolto.

Su richiesta dell'Ente, in caso di impedimento temporaneo nella distribuzione di acqua di rete in caraffa, è previsto l'obbligo a carico dell'impresa appaltatrice di fornitura gratuita di acqua in bottiglia durante il servizio di refezione a tutti gli utenti.

Prima di iniziare la somministrazione dei pasti:

- in riferimento alla porzione standard, effettuare la misurazione degli utensili impiegati nella porzionatura che garantiscano l'allestimento del piatto secondo le quantità indicate nelle tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- procedere alla misurazione delle temperature con termometro o altro sistema specifico per alimenti.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotati di guanti.

Gli utensili per la distribuzione delle pietanze presso ciascun plesso sono inviati, giornalmente, nel centro cottura per il lavaggio in lavastoviglie, e restituiti, sempre giornalmente, in buste idonee sigillate o contenitori inox chiusi.

Le verdure crude dovranno essere condite nei refettori a cura degli addetti alla distribuzione/mensa; in ogni caso, presso ciascun locale adibito a refettorio, dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva dotata di tappo anti-rabbocco, una bottiglia di aceto e il sale.

Per i bambini della scuola dell'infanzia e primaria il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta.

Verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze.

Deve essere sospesa la distribuzione e richiesta la sostituzione delle pietanze al Centro di cottura, contestualmente segnalando l'accaduto alla Amministrazione comunale, nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei ecc.).

13.5 Modalità di esecuzione del servizio con sistema multi razione

La preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti devono avvenire presso il centro di cottura indicato in sede di gara dall'operatore economico concorrente.

La pasta e il sugo arriveranno in refettorio/aula in contenitori separati e il piatto sarà condito dal personale addetto allo scodellamento qualche secondo prima della distribuzione agli alunni, per un primo piatto di qualità superiore.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori multiporzione completamente riciclabili - che dovranno rispettare le norme di legge - atti al trasporto dei pasti. Tali contenitori dovranno

essere igienicamente idonei e isotermici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione dei pasti. Detti contenitori dovranno, altresì, essere di dimensioni tali da poter essere direttamente utilizzati nella fase di scodellamento presso le scuole che deve avvenire nel più breve tempo possibile.

Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta con evidenza degli eventuali allergeni presenti
- capacità in litri del contenitore/ numero di porzioni contenute
- data di preparazione
- indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria)

La Ditta aggiudicataria provvederà, con onere a proprio carico, in aggiunta a quanto in dotazione al centro cottura, qualora non in quantità sufficiente, a fornire :

- utensili e attrezzature necessarie per lo scodellamento, gli stessi devono essere tarati per il rispetto delle porzionature nonché per garantire le grammature previste con una sola presa e devono pervenire adeguatamente sanificati e protetti;
- carrelli da utilizzare per lo scodellamento e la distribuzione delle vivande nei refettori o sul piano dove insistono i punti di consumazione;
- distributori di acqua microfiltrata ove possibile l'installazione;
- brocche per la distribuzione dell'acqua a tavola sanificabili;

La ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla porzionatura e distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo, seguendo scrupolosamente le norme igienico-comportamentali, la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti.

La ditta aggiudicataria deve provvedere quotidianamente ad espletamento del servizio al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori isotermici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per la distribuzione e il consumo dei pasti.

13.6 Modalità di esecuzione del servizio con sistema monoporzione

L'aggiudicatario deve garantire la somministrazione di diete differenziate per motivi etico-religiosi e/o e per particolari patologie.

L'appaltatore dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La prescrizione della patologia e della necessità di usufruire di una dieta speciale dovrà essere certificata da parte di medico di medicina pubblica.

Il servizio per le diete speciali è effettuato con il sistema delle monoporzioni, i pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monouso per alimenti, opportunamente etichettati o contrassegnati ed indicanti la natura del pasto (es. senza glutine, senza latte, senza uovo ecc.) in maniera da evitare contaminazioni durante il trasporto.

Per la preparazione di pasti speciali dovranno essere presenti caratteristiche strutturali e/o gestionali specifiche conformi alla legislazione vigente in materia.

L'Aggiudicatario deve utilizzare per la preparazione del menù senza glutine esclusivamente:

- materie "naturalmente" prive di glutine (carne, pesce, latte, uova, mais, riso, patate, ecc.);
- prodotti dietetici senza glutine notificati dal Ministero della Sanità;
- prodotti presenti nel registro nazionale di cui all'art.7 del D.M. 08/06/2001 – Alimenti senza glutine. Nel caso in cui per realizzare le diete speciali sia necessario l'utilizzo di particolari prodotti dietetici, l'appaltatore deve provvedere a proprie spese all'approvvigionamento delle materie prime necessarie per la preparazione delle stesse.

Lo stoccaggio deve avvenire in locali, oppure in zone, ben separate e chiaramente identificabili (armadi e contenitori dedicati e chiusi da utilizzare anche in frigorifero).

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la

fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze. Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Tutte le suddette operazioni devono essere previste nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentate. L'Aggiudicatario deve garantire il totale rispetto delle prescrizioni redatte dalla locale Asl relativamente a tutti gli alunni affetti da intolleranze alimentari, i cui nominativi, con indicazione dei plessi, sezioni di appartenenza e menù differenziati, verranno ad essa inoltrati dal Servizio P.I.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n.108, Reg. CE n. 1935/04 e Reg.CE n.1895/05). Oltretutto le vaschette dovranno essere conformi alla Direttiva UE 904/19 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente nonché all'art. 22 della Legge 53 del 22 aprile 2021.

Le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. Il film biodegradabile ricoprente deve avere la caratteristica tecnica di aderire adeguatamente alla vaschetta, in modo tale da evitare la fuoriuscita del contenuto e del vapore che potrebbe compromettere l'integrità della stessa.

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione

Per quanto attiene le diete differenziate, per i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporti sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione, devono essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.

In caso di necessità, può essere previsto su richiesta specifica l'utilizzo di contenitori per alimenti appositamente destinati ad utenti che presentano intolleranze o allergie verso alcuni metalli (es nichel) naturalmente contenuti nei materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

In tal caso, il piano HACCP dovrà prevedere apposite procedure sia durante la fase di produzione pasti (utilizzo di pentole, utensili appositamente dedicati) sia durante le fasi di confezionamento e somministrazione.

Per alcune diete differenziate potrebbe essere necessario prevedere contenitori secondo le esigenze certificate per differenti allergie.

L'aggiudicataria, inoltre, dovrà riportare su tutte le vaschette stemma del Comune di Giugliano in Campania. Le vaschette monodosi contenenti i pasti delle diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in contenitori isotermici dedicati, distinti dalle altre preparazioni, completamente riciclabili al fine di assicurare il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e sanificabili. Gli stessi dovranno essere ritirati quotidianamente ad espletamento del servizio.

Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il responsabile presso il centro cottura e attendere indicazioni in merito.

13.7 Condizioni generali

La ditta aggiudicataria dovrà fornire senza alcun onere aggiuntivo per l'amministrazione:

tovaglietta monoposto oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile ripiegabile ad inizio appalto a tutti gli utenti ed ai nuovi iscritti ad inizio di ogni anno scolastico (o ad eventuali nuovi iscritti nel corso dell'anno stesso);

- tovaglioli monouso in carta tessuto per l'igiene di ciascun fruitore (caratteristiche descritte all'art. 8.6);
- Rotoloni di carta asciugatutto, compostabili, da lasciare a disposizione del personale scolastico;
- kit stoviglie riutilizzabile per il consumo dei pasti, conformi alle prescrizioni dei Regolamenti in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti (MOCA), al fine di ridurre l'impatto ambientale, e posate in acciaio inossidabile, da fornire per l'intera durata dell'appalto ad inizio di ogni anno scolastico solo ed esclusivamente ai nuovi iscritti (o ad eventuali nuovi iscritti nel corso dell'anno stesso), e ad inizio appalto ai docenti e personale ATA;
- kit monouso biodegradabili e compostabili (piatti, bicchieri, posate, tovaglie) conformi alla norma UNI EN 13432 da fornire al personale addetto allo sporzionamento per fronteggiare eventuali imprevisti.
- "bustina anti spreco", a tutti gli alunni ad inizio anno scolastico (o ad eventuali nuovi iscritti nel corso dell'anno stesso), che consentirà agli alunni di portare a casa alcuni prodotti non consumati (pane e frutta);
- nelle festività natalizie e pasquali, nella quantità idonea al soddisfacimento delle esigenze dei fruitori del servizio (solo alunni) rispettivamente, un pandorino (procapite) e un uovo di cioccolata (procapite).

I materiali del kit stoviglie riutilizzabili devono essere resistenti al lavaggio, sbeccature, rotture, rigature e abrasioni, tali da non procurare lesioni agli utenti durante il consumo del pasto.

Sarà cura del genitore custodire integro detto Kit e munire i propri figli dell'utensileria indicata quotidianamente debitamente lavata ed igienizzata.

ART.14- MENU E TABELLE DIETETICHE

Il menu, in corso di validità, è stato elaborato dal SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della ASL NAPOLI 2 Nord.

Il rispetto del menu stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza.

I menu sono articolati in cicli di 4 settimane e distinti in menu primavera/estate e menu autunno/inverno.

Le singole preparazioni del pasto giornaliero dovranno corrispondere per quantità e ingredienti a quanto previsto dai menù nell'Allegato n. 1.

Le pietanze dovranno avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e personale della scuola.

Il menù predisposto graficamente dalla ditta e messo a disposizione dell'utenza, presso ogni terminale di consumo, dovrà specificare per ogni singola preparazione l'utilizzo di alimenti congelati/surgelati e l'elenco degli allergeni (Reg.CE 1169/2011).

Sui menu dovranno risultare evidenti i prodotti biologici o altrimenti qualificati (es. DOP, IGP, MSC, prodotti locali, ecc).

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, riportati nell'allegato 1 si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'aggiudicatario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per fascia di età, ed aggiornata in relazione ad eventuali integrazioni/variazione del menù. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'Amm.ne Comunale ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

Le suddette tabelle devono essere disponibili presso le cucine e i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) per la consultazione nell'ambito dei controlli.

La Ditta appaltatrice dovrà approntare il ricettario sulla base del menù e delle grammature previsti dal capitolato specificando per ogni singola preparazione: ingredienti, quantità (desunte dalle grammature), modalità di lavorazione, modalità di cottura.

La ditta aggiudicataria dovrà formare adeguatamente il proprio personale incaricato della distribuzione dei pasti per poter dare ulteriori informazioni in materia.

Eventuali sostituzioni di prodotti convenzionali e/o non convenzionali, ammesse solo in casi eccezionali, devono essere comunicati dalla ditta almeno 24 ore prima della somministrazione prevista per permettere all'Ufficio di autorizzarla e di avvisare le scuole e le famiglie dei bambini.

Variazioni al menù, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura, potranno essere richieste dal Comune, su proposta della Commissione Mensa e dopo autorizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), senza variazione del prezzo pattuito; tali variazioni potranno essere apportate sia prima dell'attivazione del servizio sia nel corso dell'esecuzione del contratto.

ART.15- TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento - in contenitori multiporzione o in vaschette monoporzione - deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi conformi alle normative vigenti. L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno euro 6.

L'impresa aggiudicataria deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: elenco dei veicoli, costruttore, modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, targa e copia delle carte di circolazione se già disponibili (con revisione in corso di validità). Eventuali variazioni andranno tempestivamente comunicate.

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori ed attrezzature aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, ed una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

Per le pietanze, cibi cotti e piatti freddi, dovrà essere garantita, dal momento della partenza del mezzo dal centro di cottura e fino al momento della consegna (o distribuzione), una temperatura idonea per la sicurezza microbiologica dei cibi.

Il piano dei trasporti deve garantire che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di 30 minuti. Il limite di 30 minuti pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori isotermitici lesionati, usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

Si deve prevedere una opportuna e frequente procedura di sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto della fascia oraria 12:10 -13.00.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, non autorizzata dal Servizio Istruzione, comporta l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto all'articolo sulle penali del presente CSA, a carico della ditta inadempiente. La consegna deve avvenire al piano su cui insistono i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, distinti per alunni e personale della scuola, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

Eventuali modifiche agli orari concordati saranno tempestivamente comunicate all'aggiudicatario.

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 dell'Appaltatore, 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. È fatto tassativamente obbligo al vettore di esporre il tesserino personale di identificazione. In nessun caso i pasti pronti potranno essere abbandonati all'esterno degli edifici scolastici in assenza di un addetto al ritiro.

ART.16- DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Disposizioni generali – Clausola sociale di prioritario assorbimento degli addetti -

Il personale deve possedere tutti i requisiti professionali ed essere in possesso di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti in relazione all'incarico ricoperto.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel disciplinare di gara.

Ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Tutto il personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, deve essere regolarmente assunto dalla ditta appaltatrice, la quale deve garantire la piena attuazione degli obblighi di legge in materia assicurativa e previdenziale e il rispetto di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal C.C.N.L. del settore, sollevando il Comune da ogni responsabilità in caso di violazione dei requisiti che disciplinano la materia.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali e assicurativi, e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

Deve anche garantire l'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, provvedendo alle coperture assicurative e previdenziali previste dalla legge.

La ditta appaltatrice dovrà altresì attenersi agli adempimenti richiesti dall'Autorità Sanitaria competente in merito a disposizioni concernenti la profilassi sanitaria per addetti operanti nelle collettività scolastiche (es. obblighi vaccinali).

L'Impresa solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in

materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

16.1 Organico

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel CSA, l'Impresa si avvale di idoneo e adeguato personale dipendente, in numero e professionalità tali da garantire costantemente un servizio di qualità, efficiente, tempestivo, ordinato.

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio ed entro il 30 novembre di ciascun anno scolastico ed entro il 10 febbraio per l'anno successivo, dovrà comunicare all'Amministrazione comunale, per ciascuna sede di svolgimento del servizio, la dotazione di personale, le relative qualifiche professionali (oltre a C.V. completo per responsabile del servizio, direttore e cuochi) e l'orario di lavoro. Dovranno essere comunicate anche tutte le successive variazioni. Relativamente al personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori/aule, deve essere garantito un numero di operatori con un rapporto di almeno un lavoratore ogni 25 utenti per due ore giornaliere per lo svolgimento delle attività di seguito indicate:

-Attività che precedono la distribuzione dei pasti:

- effettuare la pulizia e sanificazione dei locali sede di refezione e dei banchetti mensa;
- allestire i tavoli nei refettori e i banchi nelle aule a mezzo di tovagliette e tovaglioli in carta, posate, kit individuali di scodelle, piatti e bicchieri;

-Attività nel corso della distribuzione dei pasti:

- apertura delle vaschette contenenti il cibo (diete speciali);
- scodellamento;
- taglio delle porzioni relative al secondo piatto;
- versamento dell'acqua di rete o microfiltrata all'interno di bicchieri/caraffe;
- sbucciatura ed al taglio in pezzi della frutta.

-Attività al termine della consumazione dei pasti:

- svuotare i contenitori di cibo usati dagli alunni ed a collaborare nel riporli nelle custodie individuali, se presenti;
- ritiro dei contenitori sporchi;
- smaltimento dei rifiuti (residui di cibo, kit mono-uso ecc.) secondo la normativa comunale vigente in tema di raccolta differenziata;
- pulizia ed alla sanificazione finale dei banchi e degli ambienti di consumazione dei pasti;
- ogni altra attività ausiliaria eventualmente necessaria per l'idoneità del servizio mensa.

16.2 Responsabili

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale, per iscritto e prima dell'avvio del servizio, i nominativi:

1 del Responsabile del Servizio;

2 del Responsabile della HACCP (Responsabile Industria Alimentare- RIA), della qualità e della sicurezza incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Il Responsabile del Servizio, diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale e degli altri soggetti destinatari del servizio (famiglie, istituzioni scolastiche, commissione mensa), deve:

- espletare funzioni di programmazione, coordinamento, supervisione e controllo, di tutto il personale impiegato in relazione ad ogni attività inerente all'esecuzione del servizio;
- garantire una presenza giornaliera continua nei centri di produzione pasti e una presenza periodica, o comunque ogni volta se ne ravvisi la necessità, nei terminali di consumo.
- deve essere reperibile in qualsiasi momento, durante l'orario di lavoro, dal personale dell'Amministrazione comunale (dipendente o allo scopo incaricato) preposto al controllo del servizio di ristorazione scolastica.

L'impresa ha l'obbligo di comunicare formalmente tutti i contatti telefonici e informatici del personale responsabile e garantire la presenza degli stessi in occasione di incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

In ogni caso di assenza o impedimento di responsabili, la ditta aggiudicataria dovrà tempestivamente comunicare il nominativo di un sostituto.

16.3 Reintegro del personale mancante e sostituzione personale non idoneo

L'Impresa dovrà assicurare la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi e nella misura sopra precisata.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello, coerente con l'elenco presentato prima dell'avvio del servizio. Nel corso dell'esecuzione del contratto, in caso di aumento o di sostituzione del personale, l'Impresa dovrà tempestivamente comunicarne i nominativi.

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Il Comune, previa adeguata istruttoria, si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

16.5 Vestiario

L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio; tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante nome dell'Aggiudicatario, nome e cognome del dipendente e relativo ruolo. Dovranno essere previsti indumenti differenziati per la fase di produzione, confezionamento, distribuzione pasti, lavori di pulizia.

L'aggiudicatario si impegna a garantire durante l'intero periodo contrattuale l'osservanza a qualsivoglia disposizione normativa sanitaria, in qualunque sequenza temporale emessa, in materia di contenimento da contagio virale.

ART. 17) GESTIONE DEL SOFTWARE E PRENOTAZIONE PASTI

Per la gestione dei fruitori e contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301. In conformità con le disposizioni previste dalle circolari AGID n.2 e n. 3 del 9 aprile 2018, il software attualmente utilizzato è presente nel "*Catalogo dei servizi Cloud qualificati per la PA*". L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie. Si richiede al gestore di mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi dall'Anno Scolastico 2021-2022 ad oggi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*

Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730 nonché i codici utilizzati per effettuare la disdetta dei pasti. Sarà cura dell'Ente fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente. Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- Iscrizioni manuali al servizio; sarà necessario implementare il portale per prevedere anche l'iscrizione online;

- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, **tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale**, App native per Smartphone, portale internet multilingua;
- I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.

Il sistema School.Net dovrà essere implementabile per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi pertanto disponibile, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, **ad integrare il sistema con "PAGOPA"** secondo le disposizioni della normativa in materia, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. L'interfacciamento richiesto sarà dunque a totale carico della ditta aggiudicataria comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie. Sarà onere della ditta aggiudicataria prevedere l'integrazione sul portale School.Net dell'accesso **tramite credenziali SPID**, il sistema Pubblico di Identità Digitale. **L'interfacciamento richiesto con SPID e i relativi canoni di manutenzione saranno dunque a totale carico della ditta aggiudicataria.**

Del sistema sopradescritto **restano in carico all'Amministrazione Comunale** le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione dei pagamenti
- l'incasso delle rette
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori
- il recupero del crediti
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori verificando la correttezza giornaliera dei dati;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori;
- La fornitura degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

In caso di malfunzionamento dell'APP eventuali **pasti in più** prodotti dalla ditta saranno utilizzati per gli scopi sociali così come proposto nell'offerta tecnica dall'O.E. e nessun ulteriore costo aggiuntivo potrà essere attribuito alla stazione appaltante.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà essere **operativo dal primo giorno di scuola**. Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

È bene sottolineare che saranno ritenuti consegnati esclusivamente i pasti risultanti dalla rilevazione

elettronica ed il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.

L'affidatario deve garantire la preparazione dei pasti per tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, per cause non dipendenti dall'Appaltatore, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione da parte dell'Ente.

In aggiunta all'ordine giornaliero dei pasti pervenuto alla Cucina, attraverso il suddetto sistema informatizzato, l'Impresa Appaltatrice deve garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi nell'ordine del 2% di pietanza in più, per ciascun refettorio/aula servito, quando trattasi di generi alimentari a numero o a pezzi/fette (per esempio bocconcini di mozzarella, formaggio a fette, polpette, pizza, ecc.), confezionati a parte.

Resta inteso che eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o in ragione di cause al momento non determinabili saranno comunicate dai Dirigenti scolastici al Servizio Istruzione e alla ditta aggiudicataria appena gli stessi ne verranno a conoscenza.

I reports comprovanti i pasti somministrati giornalmente, predisposti dalla ditta e sottoscritti per conferma dal referente di ciascun plesso scolastico, dovranno essere trasmessi al Servizio Istruzione, via mail entro il primo giorno della settimana successiva e costituiranno documenti giustificativi e comparativi con i dati informatici ai fini della liquidazione delle corrispondenti fatture mensili. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dal Comune.

ART.18 - CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI

I servizi oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità, di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, allegata ai documenti di gara, che deve essere sottoscritta dall'offerente: "Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi".

Al fine di consentire il monitoraggio da parte della Stazione appaltante della conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

- informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'appaltatore ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto;
- fornire, su richiesta del Servizio Istruzione ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
- accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'appaltatore o da soggetti da esso indicati e specificatamente incaricati allo scopo;
- intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'appaltatore, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
- dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita al Servizio Scuola, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste all'art. 36 del presente Capitolato speciale d'appalto.

ART.19- SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

In particolare, la ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da

responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

La ditta sarà tenuta ad attenersi scrupolosamente all'osservanza delle misure di prevenzione e di emergenza e ad informare e formare il proprio personale.

La ditta appaltatrice dovrà predisporre e/o integrare la segnaletica specifica che illustri le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

ART.20 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO

La ditta aggiudicataria è tenuta alla preparazione di diete differenziate, oltre quelle già codificate e di cui alle allegate tabelle, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate secondo le tabelle personalizzate che verranno trasmesse dal competente Servizio Comunale. Il numero delle diete speciali è variabile ed è determinato dalle richieste presentate presso la scuole all'inizio dell'anno scolastico e/o nel corso dello stesso. L'appaltatore deve essere in condizione di garantire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti scorta da utilizzare in situazioni di emergenza.

In casi eccezionali e non prevedibili quali a titolo esemplificativo: esaurimento di alcune preparazioni, guasti, avaria, blocco cautelativo delle derrate, è facoltà dell'Appaltatore procedere alla variazione del menù, apportando sostituzioni con generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, fra quelli previsti espressamente nelle tabelle dietetiche, previa comunicazione e autorizzazione da parte dell'Ufficio Competente della Stazione appaltante.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste, concordate e autorizzate dall'Ente.

Qualsiasi variazione e/ o sostituzione di alimenti immotivata, arbitraria e non concordata con gli organi competenti comporterà l'applicazione di penali.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, di concerto con il Servizio di Igiene degli alimenti dell'A.S.L. Napoli 2 Nord – UOC SIAN, di apportare variazioni alle portate dei menù, tali sostituzioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali.

Ci si riserva di effettuare variazioni del menù anche in caso di costante non gradimento delle preparazioni gastronomiche da parte dell'utenza.

ART.21 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo l'adozione della Determinazione dirigenziale di affidamento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

La stipula del contratto è subordinata alla/e richiesta/e di informazione antimafia attraverso la banca dati nazionale unica al momento dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 91, comma 3, del D.Lgs 159/2011.

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

Il contratto avrà come contenuto anche le clausole di cui al Protocollo di Legalità allegato alla delibera di G.C. n. 294 del 17/10/2019, nonché le clausole di cui al Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Giugliano in Campania approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 100/2021.

L'Amministrazione si riserva di autorizzare l'esecuzione d'urgenza delle prestazioni, qualora ne sussistano le motivazioni, anche nelle more della stipulazione formale del contratto.

ART.22 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

L'operatore economico dovrà attenersi scrupolosamente alle clausole del vigente Protocollo per la Legalità e la Prevenzione dei Tentativi di Infiltrazione Criminale nell'economia legale, sottoscritto tra il Comune di Giugliano in Campania e la Prefettura-Ufficio Territoriale di Governo di Napoli, la Città Metropolitana di Napoli, il Comune di Napoli e la Camera di Commercio di Napoli che contiene gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi.

ART.23 - CODICE COMPORTAMENTO DIPENDENTI COMUNE Giugliano in Campania

Il Comune di Giugliano in Campania con delibera di Giunta Comunale n. 100/2021 ha approvato il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Giugliano in Campania, allegato ai documenti di gara le cui disposizioni si applicano altresì alle imprese fornitrici di beni e servizi.

ART.24 - DISPOSIZIONI AI SENSI DELLA L.R.CAMPANIA N. 3/2007

L'art.52 della Legge Regionale 27 febbraio 2007 n. 3 -Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania - recita: *“1. Fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa statale e regionale in materia di tutela dei lavoratori e di misure antimafia, le stazioni appaltanti, i concessionari di opere pubbliche e qualunque soggetto pubblico o privato, che realizzano opere pubbliche nel territorio della Regione Campania, al fine di assicurare la leale cooperazione dell'appaltatore, prevedono nel contratto oltre che nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, nonché nelle convenzioni, le seguenti clausole a tutela dei lavoratori: a) obbligo di applicare e far applicare all'operatore economico, integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza. Per gli appalti di lavori, anche durante l'esecuzione, la verifica degli obblighi relativi alla iscrizione dei lavoratori alle casse edili, alla regolarità contributiva e al pagamento delle contribuzioni alle scuole edili e ai comitati paritetici territoriali;*

b) obbligo dell'appaltatore di rispondere dell'osservanza di quanto previsto alla lettera a) da parte degli eventuali subappaltatori, subaffidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione nei confronti dei propri dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto loro affidato; c) obbligo in base al quale il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o concedente per le prestazioni oggetto del contratto o della concessione è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti, ivi comprese le casse edili nel caso di lavori.”

ART.25 - GARANZIA DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

L'esecutore è obbligato a norma dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 a presentare una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, con le modalità di cui all'art. 106 del D.lgs. 36/2023.

Se prestata nella forma della garanzia fideiussoria, la garanzia definitiva deve essere conforme allo schema-tipo di cui all'articolo 117, comma 12 D.Lgs. 36/2023 approvato con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e con il Ministro dell'economia e delle finanze (in atto il D.M. del 16 settembre 2022 n. 193).

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle eventuali somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

L'amministrazione ha il diritto di valersi della garanzia definitiva nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni contrattuali nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della garanzia per procedere al pagamento di quando dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'esecutore e

l'aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria.

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, incluse le spese di pubblicazione, ecc. relative e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto principale, la cui forma è quella pubblico-amministrativa, ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Aggiudicatario.

Parimenti sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese, imposte, tasse e autorizzazioni comunque denominate, nessuna esclusa, inerenti all'esecuzione del servizio, come previsto dal presente Capitolato.

L'operatore economico aggiudicatario, sia esso persona fisica o giuridica, è tenuto al rimborso delle spese per le pubblicazioni obbligatorie.

ART.26- RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della responsabilità civile verso terzi connessa alla gestione e allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, con un massimale R.C.T. non inferiore a € 4.000.000,00 per ogni sinistro. Tale importo non rappresenta un limite alla responsabilità dell'Appaltatore.

Copia conforme all'originale di detta polizza assicurativa contratta dall'impresa a copertura dei rischi sopra indicati, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti, dovrà essere consegnata alla stazione appaltante, unitamente alla dichiarazione con cui l'impresa esoneri il Comune da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni arrecati nell'esercizio della propria attività a terze persone e/o a cose, entro il termine di inizio dell'appalto, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

La copertura assicurativa deve comprendere la responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, distribuite e/o somministrate tramite la mensa del Comune, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compresi errori nel rispetto del termine di scadenza, di cui la ditta appaltatrice si assume in via esclusiva tutte le responsabilità, nonché quelli derivanti da danni alle strutture e agli impianti consegnati dall'amministrazione comunale.

L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a forniture di derrate non conformi a quanto stabilito nel presente capitolato, avariate e/o contaminate, ivi compreso le diete differenziate per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

In alternativa la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT già attivata, avente le medesime caratteristiche suindicate e produrre un'appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT già attivata non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri indennizzabili.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre assicurare il proprio personale contro gli infortuni.

ART.27 – TUTELA DELLE PERSONE RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della normativa vigente e del Regolamento UE 2016/679 i dati forniti dagli operatori partecipanti alla gara saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento è il Comune di Giugliano in Campania.

La Ditta aggiudicataria si assume le funzioni di Responsabile del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i dati connessi all'erogazione del servizio di refezione scolastica ed, in particolare, delle diete speciali; si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per la sicurezza dei dati e ad ottemperare a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente, garantendo la massima riservatezza delle informazioni personali acquisite, anche sensibili, e compiendo le sole operazioni indispensabili per l'espletamento della prestazione.

ART.28 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13.8.2010 ai sensi dell'art. 3, comma 8 della legge stessa.

ART.29 - PROCEDURA DI AFFIDAMENTO - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con procedura telematica aperta di cui all'art. 71 del D.Lgs. 36/2023.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del Codice, anche in presenza di una sola offerta valida.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

Offerta tecnica	Max 70
Offerta economica	Max 30
TOTALE	100

ART.30 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA PRESCRIZIONI

La relazione tecnica dovrà essere resa in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale ed essere redatta sviluppando gli elementi sotto indicati; non deve contenere riferimenti a documenti la cui valutazione compete ad organismi ufficiali (esempio: piani di autocontrollo, DVR ecc.) né riportare contenuti già previsti all'interno del manuale della qualità redatto secondo la norma ISO 9001:2015, certificazione richiesta come requisito tecnico per l'ammissione alla gara.

Nell'Offerta Tecnica, costituita da una dettagliata relazione così come indicato nel Disciplinare di Gara, non possono:

- essere previste varianti al servizio oggetto di gara, ma esclusivamente miglioramenti, soluzioni migliorative o ampliamenti in funzione degli elementi di valutazione, considerando che le prescrizioni del Capitolato Speciale sono le condizioni minime indispensabili. Non sono ammesse offerte Tecniche in contrasto con le condizioni degli elementi ritenuti inderogabili sopra precisati, che esprimono o rappresentano, soluzioni tra loro alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche o caratterizzate da ambiguità che non ne consenta una valutazione univoca, anche qualora la scelta tra le diverse soluzioni sia lasciata alla Stazione appaltante;
- prevedere soluzioni tecniche o prestazionali peggiorative rispetto a quanto previsto dalla documentazione a base di gara oppure incompatibili con quest'ultima;
- essere in contrasto con la normativa tecnica applicabile all'intervento oggetto della gara o a disposizioni legislative o regolamentari imperative o inderogabili.
- risultare, a pena di esclusione, alcun elemento che possa rendere palese direttamente o indirettamente, in tutto o in parte elementi specifici dell'offerta economica;
- comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico della Stazione appaltante; pertanto, sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla già menzionata Offerta Tecnica.
- contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo.

Il verificarsi di una delle condizioni sopra descritte comporta la non ammissibilità dell'Offerta Tecnica e l'esclusione del relativo offerente.

La mancata sottoscrizione dell'offerta tecnica o la sua mancata presentazione costituisce causa di esclusione. Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, i documenti che formano l'offerta tecnica, devono essere sottoscritti digitalmente dai rappresentanti legali o da altri soggetti debitamente autorizzati ad impegnare la società, da ciascun operatore economico costituente il raggruppamento o dalle imprese consorziate che effettueranno il servizio.

Nel caso di concorrenti con idoneità mono soggettiva l'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore in possesso dei necessari requisiti.

ART.31 - CONTROLLI E VIGILANZA

Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, è facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune anche presso il Centro di cottura, controlli ulteriori rispetto a quelli previsti dai CAM di cui al DM 10.03.2020, per verificare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati, agli impegni alle prescrizioni del presente Capitolato ed agli impegni contrattuali assunti.

Analogamente saranno effettuati controlli presso le scuole in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato. Gli organismi preposti al controllo qualitativo, quantitativo ed eventualmente analitico sono:

- 1 il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale (tra cui RUP, Direttore dell'Esecuzione del Contratto, di cui al D. Lgs. 36/2023);
- 2 Il Servizio dell'ASL competente per territorio (su richiesta della Amministrazione comunale);
- 3 La Commissione mensa in conformità alle norme regolamentari di funzionamento della stessa;
- 4 Il personale appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale (tecnici incaricati del servizio controllo qualità).

I controlli saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali (es. assaggi), accertamenti analitici (inclusi tamponi microbiologici sulle mani degli operatori), controlli di conformità alle prescrizioni del capitolato, verifiche sulla documentazione inerente all'applicazione del sistema di autocontrollo e dalla rintracciabilità. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per la quantità dei campioni prelevati per gli assaggi e per gli accertamenti analitici.

La ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

Cederà, altresì, a carico delle ditte l'onere di provvedere affinché gli addetti ai controlli nell'esercizio delle funzioni, nell'ambito del centro di cottura, siano muniti di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche.

Le Istituzioni Scolastiche cureranno il controllo e la vigilanza giornaliera per la parte di propria competenza provvedendo a segnalare tempestivamente eventuali disservizi.

ART.32 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso - ivi compresi i costi per i prodotti alimentari e quant'altro proposto dalla ditta nell'offerta tecnica valutata in sede di gara - nulla escluso.

Il prezzo del pasto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la corretta esecuzione del contratto di appalto, comprese le spese sostenute per il rispetto delle disposizioni in materia di prevenzione del contenimento da contagio virale adottate dalle competenti autorità statali e regionali.

I prezzi predetti si intendono offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

ART.33 – REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023 si procede alla revisione dei prezzi. La clausola di revisione dei prezzi non apporta modifiche che alterino la natura generale del contratto, si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80 % (per cento) della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui sopra si utilizzano gli indici sintetici

elaborati dall'ISTAT dei prezzi al consumo.

ART.34 – MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo dovuto dal Comune all'Impresa verrà effettuato per mensilità posticipate, sulla base del numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, nel mese di riferimento, moltiplicato per il prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, su presentazione di regolare fattura.

Pertanto, la fattura dovrà essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole e desunti dal sistema informatico in dotazione all'Ente di cui all'art. 17 del presente CSA.

Sulla fattura dovrà essere specificato:

- numero di pasti effettivamente forniti nel mese precedente distinto per plessi scolastici e pasti infanzia, primaria e personale scolastico;
- codice identificativo gara (CIG);
- estremi della determina di impegno;
- codice IBAN del "conto dedicato"

Il pagamento verrà disposto da parte dell'ufficio competente, acquisito il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) ed effettuate le verifiche dei pagamenti dei tributi locali.

Eventuali contestazioni ed irregolarità sospenderanno tale termine.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

ART.35 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Aggiudicatario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale e l'Aggiudicatario dovranno in reciprocità darsi un preavviso di almeno 24 ore.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale e/o le Dirigenze scolastiche abbiano provveduto, con tale preavviso, a dare notizia all'Aggiudicatario della sospensione delle attività didattiche e, quindi, anche del servizio di refezione, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Aggiudicatario alla Amministrazione comunale.

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti, intendendosi per essa qualunque fatto eccezionale e imprevedibile (mancata erogazione di acqua o di energia elettrica, calamità naturali, epidemie ecc.) che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione del contratto.

ART.36 – CONTESTAZIONI E PENALI

Ove si verificano inadempimenti dell'O.E.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente Capitolato.

L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penali è comunicata all'Affidatario, tramite posta elettronica certificata. L'O.E.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro sette giorni dalla notifica della contestazione inviata al committente. Quest'ultimo chiude il procedimento determinandosi in merito.

Nel caso in cui l'inadempimento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno scolastico, il Committente si riserva di raddoppiare l'importo della penale a partire dalla terza inadempienza.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcibilità del danno ulteriore e l'applicazione

delle norme sulla risoluzione contrattuale in caso di reiterazione delle medesime violazioni ovvero qualora il servizio divenisse insoddisfacente.

Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'OEA (detratte dalla prima liquidazione utile) o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

Ai sensi dell'articolo 126 del Codice dei contratti pubblici le penali non potranno superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale:

INADEMPIENZA/OBBLIGO VIOLATO	PENALE APPLICATA
STANDARD MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI	
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	€ 1.500,00
Mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 20 marzo 2020	€ 1.500,00
Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del capitolato	€ 1.000,00
Etichettatura non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
Mancato rispetto della fornitura di prodotti con le dovute percentuali biologiche e/o D.O.P. e/o I.G.P. e/o a filiera corta previsti dalle Tabelle Merceologiche, dal capitolato dall'offerta tecnica.	€ 2.000,00

QUANTITÀ	
Per ogni pasto in meno, o comunque di una componente del pasto, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo.	€ 200,00 oltre alla non corresponsione del prezzo del pasto.
Mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche Quantitative, per ciascuna categoria di utenti, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione	€ 500,00
MENU	
Sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menu del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Funzionario del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica	25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto quotidianamente ovvero fornitura singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate in MENU	da € 100,00 ad € 2.500,00 a seconda del disagio o della gravità
Consegna agli utenti di pasti, o singole portate, con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali ovvero incompleta ovvero mancato rispetto delle temperature di riferimento dei pasti	Da € 500,00 ad € 2.500,00
DIETE SPECIALI	
Mancata somministrazione di una dieta speciale	€ 1.000,00
Errore nella somministrazione di una dieta speciale	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle altre disposizioni e procedure relative alle diete speciali ed all'offerta tecnica	€ 500,00

mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali	€ 2.000,00
ASPETTI IGIENICO-SANITARI	
ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti	€ 1.000,00 oltre alla non corresponsione del prezzo del pasto in cui è stato ritrovato corpo estraneo
Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa	€ 1.000,00
Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione	€ 2.000,00
Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitario da parte del personale	€ 1.000,00
Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.	€ 1.000,00
Mancata o inadeguata conservazione della campionatura del pasto	€ 500,00
Mancato rispetto del divieto di riciclo (art. 7.3)	€ 1.000,00
Inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili	€ 1.000,00

Utilizzo inappropriato/inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti o impiego di detergenti con caratteristiche diverse da quelle richiesti dal Capitolato e previsti nell'offerta tecnica	€ 1.000,00
Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.	€ 500,00
TEMPISTICA E PROCEDURE	
Ritardo nell'avvio del servizio (salvo cause imputabili alla stazione appaltante)	€. 2.000,00 per ogni giorno di ritardo
Ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni	Da € 500,00 ad € 2.500,00
Mancata consegna, per ciascun utente, di quanto previsto all'art. 13.7	€ 250,00
in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui al presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste	€ 250,00
mancato rispetto delle disposizioni impartite circa modalità e orari di consegna pasti	€ 500,00

Ritardata o mancata manutenzione e/o riparazione di un'attrezzatura, macchinario rispetto a quanto indicato nel piano	€ 500,00
Mancata consegna, in tempo utile, della documentazione relativa all'ottenimento di contributi dei quali il Comune potrebbe beneficiare	€ 2.000,00
Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.	€ 200,00
Mancata sostituzione/integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessario per il corretto espletamento dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti	€ 1.000,00
Negato accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale per l'esecuzione dei controlli di conformità	€ 1.000,00
Mancato inoltro nei tempi previsti nel capitolato, di copia delle licenze e autorizzazioni, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, ai sensi delle normative vigenti, rilasciate dalle autorità competenti	€ 500,00
Mancata realizzazione e distribuzione carta dei servizi art. 30 nei tempi indicati nell'offerta tecnica.	€ 1.000,00
PERSONALE	
mancato rispetto dell'organico di personale minimo giornaliero garantito previsto da capitolato e in sede di offerta.	€ 250,00 per ogni unità in meno per ogni giorno;
Contegno scorretto del personale	€ 500,00
Mancato adempimento degli obblighi inerenti ai contratti di lavoro del personale impiegato nel servizio	€ 1.000,00
Mancato rispetto dei programmi di formazione e aggiornamento del personale	€ 1.000,00
Mancata sostituzione del personale assente	€ 500,00
per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi	€ 1.000,00
Per ogni giorno di immotivata sospensione o interruzione del servizio	€ 4.000,00
mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell'Amministrazione, dell'elenco nominativo del personale in servizio	€ 1.000,00

Con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto	
TRASPORTO	
mancata consegna della scheda dei mezzi di trasporto utilizzati	€ 1.000,00
mancato rispetto delle modalità di trasporto, e utilizzo di mezzi di trasporto in numero inferiore o difformi, rispetto al presente Capitolato e al piano presentato in sede di gara ovvero in caso di variazioni nell'utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate	€ 1.000,00
mancata pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto	€ 500,00
VARIE	

per difformità rispetto a quanto proposto in sede di gara rispetto ai servizi migliorativi	€ 3.000,00
mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara	dal 0,5% al 2% dell'importo complessivo di aggiudicazione
per ogni difformità rispetto a quanto previsto nell'offerta tecnica	€ 500,00;
mancato rispetto obblighi della clausola di conformità a standard sociali minimi di cui all'art. 16	€ 1.000,00
Inadempienze diverse da quelle sopra indicate ma rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio	€ 250,00 fino a un massimo di € 2.500,00 secondo gravità

ART.37 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI

L'Impresa sarà tenuta a fornire all'Amministrazione comunale contraente idonea documentazione ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici/contributi previsti da norme nazionali o comunitarie inerenti il servizio oggetto della presente procedura di gara.

ART.38 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione della commessa e si obbliga di rilevare la stazione appaltante da qualunque protesta, azione o molestia in proposito, che possa derivare a terzi, con esclusione dell'Amministrazione dal giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

Più particolarmente, l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere, direttamente verso i terzi, di tutti i danni che a costoro possano derivare e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che dovessero essere formulate contro il Comune.

ART.39 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È consentito il subappalto con modalità, termini e limiti di cui all'art.119 del D. Lgs 36/2023. Ogni modifica del contraente originario, di norma non consentita, se riconducibile ai soli casi assentibili ai sensi dell'art.120 del D. Lgs. 36/2023 nonché di specifiche norme di Codice Civile, potrà essere disposta solo a seguito di specifica autorizzazione del RUP previo parere favorevole dell'Amministrazione comunale per la verifica di assenza di impedimenti oggettivi e soggettivi a contrarre del subentrante.

ART.40 - EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

L'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto che sarà individuato ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs. 36/2023.

ART.41 – SOSPENSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 121 del D.Lgs. 36/2023.

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.122 del D.Lgs 36/2023.

Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli ed a quelli espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza nonché in caso di grave o reiterata inadempienza della ditta rispetto al Capitolato ed alla normativa in materia. Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1 qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2 ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato dal Servizio;

- 3 qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- 4 in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5 qualora si verificano casi di gravi intossicazioni ed infezioni alimentari riconducibili a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6 in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7 in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- 8 nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità ovvero d'Intesa ;
- 9 in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..
- 10 messa in liquidazione e/o cessione dell'attività;
- 11 cessazione delle attività da parte dell' Affidatario;
- 12 abbandono dell'appalto;
- 13 casi particolarmente gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
- 14 reiterata applicazione delle penali previste nel precedente Articolo (si ha reiterazione quando all' Affidatario vengono applicate complessivamente penali per più dell'1% - un per cento- del valore di aggiudica, al netto dell'IVA).

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale. In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocatesi in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

ART.42 – RECESSO

La stazione appaltante può recedere dal contratto **in qualunque momento**, secondo le modalità stabilite dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

ART.43 - DEFINIZIONE DELLE VERTEENZE

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 212 e 211 del D.Lgs. 36/2013, qualora non risolte, sono devolute alla giustizia ordinaria.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà per qualsiasi ragione l'assuntore dal dar corso, comunque, all'esecuzione dell'ordinativo.

L'assuntore sarà, pertanto, tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato anche se

la materia del contendere dovesse riflettere l'ordinativo e/o l'esecuzione dello stesso.

Le spese saranno anticipate dalla parte che intenderà ricorrere al Giudice Ordinario.

La competenza a dirimere qualsiasi controversia, devoluta alla giustizia ordinaria, fra la stazione appaltante e l'aggiudicataria spetta in via esclusiva al Foro di Napoli.

ART.44 – ALLEGATI E RINVIO AD ALTRE FONTI

Tutti gli allegati sopra citati sono parte integrante degli atti di gara e sono indicati in appendice al Disciplinare di Gara.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

IL RUP - Funzionario di E.Q.
con delega alle Funzioni Dirigenziali
dott.ssa Raffaella Ciccarelli
(prot. n. 101783 del 31.07.2025)