



COMMITTENTE

COMUNE DI VENAFRO

Piazza Cimorelli, 16

86079 Venafro (IS)

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

OGGETTO DEL SERVIZIO

Affidamento del servizio di mensa scolastica in favore degli alunni, del personale docente ed ausiliario delle scuole statali dell'infanzia ubicate nel comune di Venafro (IS).

Anni Scolastici: 2022/2023 – 2023/2024

PROGETTAZIONE

APPALTO DI SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
ANNI 2022/23 2023/24
DEL COMUNE DI **VENAFRO**

CIG

Il documento si compone di n°...15... pagine esclusa la presente.

Sommario

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	2
ARTICOLO 2 - ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO	2
ARTICOLO 3 - VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO	4
ARTICOLO 4 - DURATA DEL SERVIZIO	4
ARTICOLO 5 - TABELLE DIETETICHE	5
ARTICOLO 6 - DIETE ALTERNATIVE	5
ARTICOLO 7 - VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI	6
ARTICOLO 8 - CENTRO COTTURA	6
ARTICOLO 9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	7
ARTICOLO 10 - CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE. OBBLIGHI.	8
ARTICOLO 11 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO	9
ARTICOLO 12 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI	9
ARTICOLO 13 - VIGILANZA SUL SERVIZIO	10
ARTICOLO 14 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI-GARANZIA DI QUALITÀ	10
ARTICOLO 15 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA	11
ARTICOLO 16 - (SMALTIMENTO RIFIUTI – RACCOLTA DIFFERENZIATA)	11
ARTICOLO 17 - COMMISSIONI MENSA	11
ARTICOLO 18 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO E SCIOPERI	11
ARTICOLO 19 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	12
ARTICOLO 20 - PENALI	12
ARTICOLO 21 - SUBAPPALTO	12
ARTICOLO 22 - ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE	13
ARTICOLO 23 - VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE	13
ARTICOLO 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI	13
ARTICOLO 25 - RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E SULL'ASSUNZIONE DEI DISABILI	14
ARTICOLO 26 - CONTROVERSIE	14
ARTICOLO 27 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	15
ARTICOLO 28 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	15
ARTICOLO 29 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività)	16

COMUNE DI VENAFRO

SETTORE AFFARI GENERALI

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI, DEL PERSONALE DOCENTE ED AUSILIARIO DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA UBICATE NEL COMUNE DI VENAFRO. ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024.

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. La gestione del servizio di mensa scolastica per il **biennio 2022/2023 e 2023/2024**, in favore degli alunni, del personale docente e non docente delle scuole statali dell'infanzia Istituto Comprensivo Statale "L. Pilla" e "Don Giulio Testa" ubicate nel comune di Venafro (IS) consiste nella fornitura di circa **181 (centottantauno) pasti** caldi giornalieri da asporto.
2. Il quantitativo dei pasti giornalieri ha valore puramente indicativo, non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni e del personale scolastico avente diritto.
3. Il Comune ha l'incondizionata facoltà di diminuire o aumentare il numero dei pasti fino ad una variazione massima del 20% e la ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.
4. Ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. n. 50/2016, il progetto contiene: la relazione tecnico – illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio; le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 25, del D.Lgs n. 81 del 2008 (DUVRI); il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi; il capitolato speciale descrittivo e prestazionale con **allegati tecnici** di servizio:
 - ◆ ALLEGATO CAM E ALLEGATO CAM DECRETO
 - ◆ ALLEGATO CAPITOLATO APPALTO GESTIONE SERVIZIO.

ARTICOLO 2 - ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

1. L'appalto ha per oggetto la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi alle mense, riassetto e sanificazione dei locali di consumo del pasto. Il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività:
 - a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati nelle tabelle dietetiche allegate, approvate dalla competente Autorità sanitaria, ovvero, in caso di prodotti di agricoltura biologica per come indicati in sede di offerta di gara;

- b)** la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti, in contenitori multi-porzione, presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria sulla base del numero di alunni-utenti rilevato giornalmente a cura della medesima **ditta aggiudicataria** mediante strumenti rilevatori messi a disposizione dalla stessa ditta aggiudicataria e attraverso la comunicazione scritta alla dirigenza scolastica in ordine al personale docente e non docente;
- c)** i pasti chiusi in appositi contenitori isotermitici saranno trasportati e consegnati ai punti di consumo, ubicati negli istituti scolastici, tramite automezzi propri della ditta e in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio di trasporto pasti. La fornitura dei pasti – ad ogni plesso scolastico interessato – dovrà avvenire **entro e non oltre 30 minuti dall'ultimazione della cottura (tenuto conto della distanza di percorrenza di non oltre 30 Km)** e comunque in modo da garantire sempre l'appetibilità del cibo, ed essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di ultimazione della cottura, l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti distinti per sezione. L'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti saranno firmati per accettazione dal fiduciario della scuola e/o dall'insegnante di sezione;
- d)** la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CE;
- e)** la fornitura degli alimenti e dell'acqua minerale in bottiglie confezionate. Vedi relazione tecnico illustrativa -Modalità espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali punto 5.1.
- f)** il servizio giornaliero di riassetto, riordino, pulizia, disinfezione e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio di erogazione pasti, in particolar modo relativamente alle procedure da adottare per ridurre il rischio contagi da pandemia COVID-19;
- g)** l'addestramento, formazione e direzione tecnica del personale impiegato, secondo quanto previsto dal Regolamento 852/2004/CE e successive modifiche ed integrazioni e dalla normativa regionale in materia di igiene alimentare;
- h)** ogni adempimento riguardante la tutela della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- i)** la predisposizione ed applicazione del sistema di autocontrollo per l'igienicità degli alimenti previsto dal succitato Regolamento 852/2004/CE e ss .mm. e ii. e per la rintracciabilità degli alimenti previsto dal Regolamento 178/2002/CE articolo 18;
- l)** le verifiche, i controlli e gli adempimenti previsti dalle normative vigenti per assicurare ottimali condizioni di sicurezza igienica dei servizi oggetto del presente appalto; in ossequio al REGOLAMENTO 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti.
- m)** la tenuta e conservazione di registri, fatture, documenti di trasporto, certificazioni di origine e di qualità delle materie prime e dei generi alimentari;
- 2.** Il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali, con esclusione del sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti scolastici o dalle Autorità scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

3. I prodotti alimentari – forniti da aziende qualificate – dovranno essere di prima qualità e dovranno essere conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico e dovranno essere preparati nelle quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate.
4. I concorrenti dovranno, all'atto della presentazione dell'offerta, dichiarare la disponibilità alla consegna d'urgenza del servizio sotto riserva di legge, dovendosi garantire l'espletamento del servizio.

ARTICOLO 3 - VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

1. l'importo a base d'asta del presente appalto per ciascun pasto è di **euro 4,50** escluso iva per un importo presunto dell'appalto per il biennio di **€. 308.196,00** inclusi gli oneri di sicurezza pari a **€.1.944,00**.
2. Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.
3. La ditta, previa stipula del contratto di fornitura, è tenuta ad emettere fattura mensile pari alla somma che il Comune deve pagare, corredata di un prospetto generale riepilogativo delle consegne giornaliere dei pasti effettuati presso ogni singolo plesso scolastico.

ARTICOLO 4 - DURATA DEL SERVIZIO

1. Il contratto avrà la durata di anni due con decorrenza, per ciascun anno scolastico, dal **15 settembre al 30 giugno** con interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per le vacanze e per altre emergenze che dovessero ritenersi applicabili (normativa covid ecc).
Il Committente si riserva la facoltà di spostare il termine di inizio del servizio, per ciascuna anno scolastico, di non oltre il 1° ottobre.
2. Il servizio da appaltare ha durata biennale per gli anni scolastici **2022/2023 - 2023/2024**.
3. Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso. Entro tre mesi dalla scadenza del contratto, in caso di esistenza dei necessari presupposti di diritto e di fatto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di accertare la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse per il rinnovo del contratto medesimo. Qualora detta sussistenza si verificasse, l'Amministrazione comunale, sulla base di proprie valutazioni tecnico economiche ed in conformità con la normativa vigente, si riserva la facoltà di proporre al contraente la volontà di procedere al rinnovo del contratto alle stesse modalità e condizioni, di anno in anno fino ad un massimo di tre anni complessivi, con lettera raccomandata da inoltrarsi tre mesi prima della scadenza.
4. La ditta aggiudicataria si impegna comunque a continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, sino a quando l'Amministrazione Comunale non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.
5. Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto, nelle more della formalizzazione del contratto stesso potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

6. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quanto effettivamente prestato.

ARTICOLO 5 - TABELLE DIETETICHE

1. E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza dei menù e delle tabelle dietetiche e merceologiche che costituiscono parte integrante del presente capitolato. I pasti devono rispecchiare le tabelle dietetiche e la tabella recante le caratteristiche merceologiche degli alimenti, validate dall'ASREM Zona Territoriale di Isernia – U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - sia per la qualità che per la grammatura, tabelle che si allegano.

2. In relazione ai prodotti biologici, gli stessi devono rispecchiare integralmente le caratteristiche offerte dalla ditta aggiudicataria in sede di gara – in ossequio al Regolamento UE 2018/848 con integrazioni e modifiche, nonché DM-2022_05_20-n.-229771-Attuazione-848/2018.

2.1. È richiesta l'osservanza all'uso dei prodotti agricoli e alimentari biologici - rif.to DECRETO 10 marzo 2020 – n. 65 - (20A01905) (GU n.90 del 4-4-2020- Visto l'art. 34 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante «Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale» DECRETO 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. In ogni caso per gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale è stato previsto almeno il 50% di prodotti biologici.

2.2 È richiesta l'osservanza della stagionalità dei prodotti agro-alimentari .

3. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio da appaltare variazioni quantitative dei generi alimentari, qualora venissero richieste dalla competente Autorità sanitaria.

4. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi.

5. La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno essere effettuate nella mattinata stessa della fornitura. Tutte le fasi dovranno seguire le regole di indirizzo igienico-alimentare secondo le CPI e GMP per la salvaguardia delle caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti. A tal fine, la ditta aggiudicataria dovrà applicare le procedure ed i programmi di sicurezza alimentare preventiva e correttiva in forza del sistema gestionale di autocontrollo (manualistica HACCP – PRP, PRPo).

6. Sono tassativamente vietati i cibi precotti.

ARTICOLO 6 - DIETE ALTERNATIVE

1. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, variazioni di menù per quegli utenti che presentano, temporaneamente e non, disturbi di intolleranze alimentari o patologie con vincolo dietetico.

2. L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzionata – termosigillata – contrassegnata dal cognome e nome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.
3. Il menù dietetico/alternativo può essere richiesto dal genitore previa presentazione dell'istanza – da inoltrare alla ditta aggiudicataria - e con allegata certificazione medica specialistica.
4. Per gli utenti affetti da celiachia la ditta si impegna a fornire, senza alcun onere a carico della stazione appaltante, prodotti certificati “senza glutine” e garantire la manipolazione, cottura e confezionamento nel rispetto di tale patologia.
5. La ditta, infine, dovrà garantire, senza alcun onere per la stazione appaltante, la fornitura di diete a carattere etico-religioso.
6. È vietato l'uso di prodotti OGM e sono preferibili quanto previsto nell'art5 punto 2.1 del presente capitolato.

ARTICOLO 7 - VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI

1. È consentito effettuare variazioni in via del tutto eccezionale per comprovati motivi (es. mancata consegna derrate, riapertura a seguito di festività ecc.), previa comunicazione al competente servizio del Comune di Venafro.
2. È consentita una variazione del menù su iniziativa della ditta appaltatrice unicamente nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura e/o di avaria della struttura di conservazione. Tale variazione non potrà però protrarsi per più di due giorni.
3. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato in una o più strutture produttive alternative, sempre accollandosi completamente l'onere del trasporto. La ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione oltre che al Comune, anche ai dirigenti scolastici e affiggere un avviso in ogni scuola prima della distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 8 - CENTRO COTTURA

1. La ditta per l'espletamento del servizio dovrà disporre di una cucina conforme al D. Lgs. 81/2008 e provvista di idonea documentazione sanitaria conforme al Reg. 852/2004 Atto di registrazione ai sensi dell'art. 6, e al D.Lgs 193/2007, rilasciata dall'Autorità sanitaria competente per territorio, necessaria per l'attività di centro cottura e per la preparazione ed il confezionamento dei pasti da veicolare.
2. Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate pure esso dichiarato agibile dalle Autorità Sanitarie competenti.
3. Il centro di cottura dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie

prime non deperibili, (quali olio, formaggio, pasta, riso, legumi e simili) oltreché in possesso di celle di frigoconservazione freschi e deperibili, differenziate per tipologia di alimenti (frutta e verdure, carni, pesce e formaggi, etc). Il trasporto dei pasti (e successiva fase di distribuzione e somministrazione dei preparati alimentari in sito Scolastico) avverrà a cura e spesa della ditta aggiudicataria con automezzi propri; gli automezzi dovranno essere igienicamente e normativamente rispondenti al servizio ed all'uso dichiarati idonei dalle Autorità Sanitarie, competenti per territorio.

ARTICOLO 9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. Per Responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con le direzioni didattiche e, qualora istituite, con le commissioni dei genitori.

2. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

a) autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;

b) sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante nonché diretto interlocutore del Comune;

c) esperienza almeno nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensione a quelli oggetto del capitolato.

3. La Ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Venafro o in un Comune vicino un ufficio con recapito telefonico urbano e fax, nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere o dove venga inserita una segreteria telefonica cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle ore 17,00.

4. Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al competente servizio comunale del Settore Affari Generali comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

a) indirizzo dell'ufficio e numero telefonico urbano, numero di fax e numero di telefono per la reperibilità immediata del Responsabile di servizio e del Direttore del centro cottura;

b) nome del Responsabile del servizio e suo curriculum professionale;

c) mansioni del Responsabile del servizio;

d) titolo di studio in copia conforme all'originale o autocertificazione dello stesso del Responsabile del servizio;

e) nome del Direttore del centro di cottura e suo curriculum professionale;

f) titolo di studio in copia conforme all'originale o autocertificazione dello stesso del Direttore del centro cottura;

g) dichiarazione dell'impresa appaltatrice che ufficio e Responsabile sono operativi a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

ARTICOLO 10 - CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE. OBBLIGHI.

1. Il personale adibito al centro di cottura ed al trasporto dei pasti dovrà essere dotato di idonea certificazione medica dalla quale dovrà risultare l'idoneità all'espletamento del servizio di cui trattasi. Oltremodo risultare idoneo e rispondente alla normativa regolamentaria antiCovid 19 e applicante I dettami previsti nei Regolamenti di prevenzione e protezione contro la diffusione della malattia Covid 19. (Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro).

2. Il suddetto personale durante l'espletamento del servizio deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina chirurgica (o medica FFP2) e guanti per uso alimentare.

3. La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad applicare le norme del C.C.N.L. per i lavoratori della ristorazione.

4. La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori in oggetto del presente capitolato.

5. La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro della suddetta categoria.

6. Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro cottura deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Il o i cuochi responsabili della produzione dei pasti da asporto dovranno garantire una buona esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica .

6.1 Allegato CAM ai sensi del DECRETO 10 marzo 2020- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Allegato 1C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

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, secondaria di primo grado) 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.

7. L'operato del centro cottura dovrà essere quotidianamente supervisionato dal Responsabile del servizio di cui al precedente articolo che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificare costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei termini di distribuzione.

8. Il Responsabile dovrà garantire la presenza fisica quotidiana nel centro cottura ed essere rintracciabile, durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata, dalle ore 8,00 alle ore 17,00.

9. La ditta appaltatrice deve, anche nel centro cottura ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e agli obblighi previsti dai Regolamenti comunitari CE n. 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e Dir. 2002/99 meglio conosciuti come “pacchetto d’igiene”. Deve, inoltre, ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. 9/4/2008, n.81 integrato dal D.Lgs. 03/08/2009, n. 106 e dal D.Lgs. n. 626/94 attuativo di direttive CEE circa la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto.

10. Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli, verifiche ed ispezioni sull’osservanza di tali norme e di procedere all’immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall’inadempienza.

ARTICOLO 11 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

1. Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani, a tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere.

2. La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- a)** guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- b)** guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- c)** mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- d)** cuffie o berretti ove raccogliere, sempre, i capelli;
- e)** rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad garantire la presenza, presso il centro mensa, dispensatori di sapone liquido e di gel igienizzante (disinfettante).

ARTICOLO 12 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

1. La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall’espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

2. La ditta stessa è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni apposita polizza contro i relativi rischi, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Venafro. L'importo della polizza (R.C.T. e R.C.O.) dovrà avere un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (eurotre milioni) senza sotto limite, per danni a persone e cose.
3. Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.
4. La ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie, le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.
5. La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto sia verso il Comune di Venafro che verso terzi.

ARTICOLO 13 - VIGILANZA SUL SERVIZIO

1. La vigilanza sul servizio competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
2. Il Comune potrà conseguentemente disporre in collaborazione con il competente Ufficio Sanitario, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti.
3. Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento libero accesso ai locali e la documentazione relativa. Inoltre, il Comune e l'Ufficio Sanitario competente sul territorio effettueranno controlli sul servizio, nonché sulla qualità e quantità dei pasti serviti.
4. Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto, a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

ARTICOLO 14 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI-GARANZIA DI QUALITÀ

1. La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr. 100 (gr. 50 per la verdura a foglia) e riporla in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo. La ditta dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile al comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ARTICOLO 15 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

1. La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.
2. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento 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.

ARTICOLO 16 - (SMALTIMENTO RIFIUTI – RACCOLTA DIFFERENZIATA)

1. La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere, anche economico, dell'impresa aggiudicataria e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

ARTICOLO 17 - COMMISSIONI MENSA

1. In ogni plesso scolastico il Comune di Venafro si riserva di istituire una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e genitori. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di mensa e di segnalare al competente servizio comunale presso il Settore Affari Generali, eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.
2. Ogni Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere (anche a sorpresa) nei locali mensa durante la distribuzione e somministrazione oltreché visitare/ispezionare il centro cottura.

ARTICOLO 18 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO E SCIOPERI

1. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.
2. Si conviene che per causa di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.
3. Nel caso di scioperi degli alunni e del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso.
4. Qualora invece la comunicazione sia fatta il giorno stesso dello sciopero e comunque entro le ore 10,00, il Comune corrisponderà alla ditta il 50% del costo complessivo della fornitura commisurata sulla base del numero precedente allo sciopero.

5. Nel caso di pandemia (**covid 19 o similari**), restrizioni sanitarie ed altro, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria nei tempi più opportuni e congrui; in tale evenienza il Comune non riconoscerà alcun compenso.

ARTICOLO 19 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. Il Comune si riserva di presentare per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni proprie rilevate dagli organi preposti al controllo.
2. Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni, la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previste all'articolo "Penali".
3. La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ARTICOLO 20 - PENALI

1. In base a verbali dell'Autorità Sanitaria competente o da rilievi comunque comunicati da parte del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienze relative al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decorso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti e specificate nel capitolato appalto per la gestione del servizio art.23 penalità suddiviso per categoria di infrazione.
2. Di seguito vengono indicate le principali violazioni :
 - a) ritardo nella consegna dei pasti presso i plessi scolastici
 - b) impiego di prodotti alimentari e non alimentari diversi per qualità e quantità da quelli previsti nelle tabelle allegate al presente capitolato per ogni caratteristica merceologica violata;
 - c) mancanza di utilizzo da parte del personale addetto alla cucina di indumenti previsti nel presente capitolato;
 - d) carenza di pulizia ed igiene dei locali adibiti alla consumazione dei pasti;
 - e) il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù e dei cibi biologici offerti in sede di gara.

ARTICOLO 21 - SUBAPPALTO

A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d), il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, **nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti** e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs n 50/2016.

È fatto divieto subappaltare la fase di produzione dei pasti in quanto considerata prevalente esecuzione delle lavorazioni.

ARTICOLO 22 - ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

1. La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.
2. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:
 - a) all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
 - b) al rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti del servizio di ristorazione;
 - c) al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico dell'Impresa appaltatrice;
 - d) fornire al Comune, qualora questo ne faccia specifica richiesta, copia di fatture inerenti agli acquisti di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive; in caso di rifiuto si procederà all'applicazione di una o più penali per come previsto nell'articolo "Penali".
 - e) garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 una garanzia definitiva. Si richiama integralmente l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 23 - VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

1. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Comune qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale della ditta indicando il motivo della variazione.
2. Il Comune non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a mancata comunicazione o ritardo della comunicazione stessa.

ARTICOLO 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1. Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e dell'art. 13 del regolamento (UE) 679/2016 del parlamento Europeo e del consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, in ordine al procedimento instaurato da questo capitolato si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti riguardano strettamente e soltanto lo svolgimento della procedura concorsuale;

- b)** il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere i dati e la documentazione richiesta dall'Amministrazione Comunale in base alla vigente normativa;
- c)** la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- d)** i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: 1) il personale interno dell'Amministrazione interessato dal procedimento; 2) i concorrenti che partecipano alla gara; 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n. 241;
- e)** relativamente ai dati personali si informano gli interessati che possono esercitare i propri diritti previsti dall'art 15 e ss del Reg UE 679/2016, nonché dagli artt. 7 e 8 del D.Lgs n. 196/2003 medesimo, cui si rinvia;
- f)** soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

ARTICOLO 25 - RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E SULL'ASSUNZIONE DEI DISABILI

1. La ditta si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- a)** nel rispetto della normativa vigente in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.
- b)** nel rispetto delle disposizioni previste dal D.Lgs. 196/2003 e dal regolamento (UE) 679/2016 gli operatori tutti e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto;
- c)** nel rispetto delle disposizioni previste dalla Legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili.

ARTICOLO 26 - CONTROVERSIE

- 1. Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il **Foro di Isernia**.
- 2. Ai sensi dell'art. 209 comma 2 del Dlgs. 50/2016, si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto.
- 3. Ai sensi dello stesso comma 2 è vietato in ogni caso il compromesso.

ARTICOLO 27 - CLAUSULA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'art. 60 le seguenti ipotesi:

- a)** apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b)** messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c)** impiego di personale non dipendente dalla ditta, tranne i casi previsti nel presente capitolato;
- d)** gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e)** gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f)** mancata osservanza del sistema di autocontrollo - Regolamento (CE) 852/2004 "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 - Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193 Regolamento (UE) 178/2002.
- g)** casi di grave tossinfezione alimentare;
- h)** inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i)** interruzione non motivata del servizio;
- j)** subappalto totale;
- k)** violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l)** ogni altra inadempienza non qui contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C;
- m)** per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;
- n)** per inosservanza degli artt. 10 e 11 del presente capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ARTICOLO 28 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora l'impresa aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

ARTICOLO 29 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività)

Sono in capo alla Ditta appaltatrice gli adempimenti in materia di SCIA e di notifica formalizzata.

IL COMUNE DI VENAFCRO
(f.to .)

**APPALTATORE
L'AMMINISTRATORE**

FIRMA PER ACCETTAZIONE

Il Consulente di progettazione
Tecnologo Alimentare
Dott. Emilio Germano
