



Città di Strongoli

(Provincia di Crotona)

CAPITOLATO

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI
STRONGOLI**

01 gennaio 2024 – 31 dicembre 2025

SOMMARIO

Premessa e Definizioni

Art. 1	
Oggetto del capitolato e quantità della fornitura	
Art. 2	
Sedi scolastiche destinatarie del servizio	
Art. 3	
Importo a base d'asta e condizioni di pagamento	
Art. 4	
Attività del servizio appaltato	
Art.5	
Durata del servizio	
Art. 6	
Tabelle dietetiche	
Art. 7	
Menù: Variazioni e diete alternativa	
Art. 8	
Variazioni del Menù in casi eccezionali.....	
Art. 9	
Centro di cottura.....	
Art. 10	
Responsabile del servizio.....	
Art. 11	
Controllo sulla salute del personale –obblighi.....	
Art. 12	
Igiene del personale addetto.....	
Art. 13	
Responsabilità ed assicurazioni.....	
Art. 14	
Vigilanza sul servizio	
Art. 15	
Campionatura dei cibi somministrati.....	
Art. 16	
Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta.....	
Art.17.....	
Monitoraggio e controllo da parte dell'amministrazione comunale.....	
Art.18	
Commissione mensa	
Art. 19	
Interruzione del servizio e scioperi.....	
Art. 20	
Rilievi dell'amministrazione comunale.....	
Art. 21.....	
Penali	
Art. 22.....	
Divieto di subappalto.....	
Art. 23	
Oneri diversi dell'impresa appaltatrice.....	
Art. 24.....	
Variazione della ragione sociale	
Art. 25.....	

Cauzione definitiva.....
Art. 26
Stipulazione del contratto
Art. 27
Rispetto normativa sulla sicurezza, privacy e assunzione disabili.....
Art. 28
Controversie.....
Art. 29
Informazioni.....
Art. 30.....
Rinvio a leggi

PREMESSA E DEFINIZIONE

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica. Nel presente atto il Comune di Strongoli, viene indicato più brevemente con i termini "**Comune**" e "**Stazione appaltante**" l'operatore "**Ditta**" o "**Ditta Aggiudicataria (D.A.)**"; il Responsabile Area Amministrativa competente per il servizio in questione, con il termine "**Responsabile P. O.**".

I termini "**Impresa**" e "**Ditta**" sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.

Le funzioni di responsabile del progetto indicato con la sola sigla R.U.P. di cui al disposto dell'art. 15, del Decreto Legislativo 36/2003, sono attribuite al funzionario responsabile P. O. Area Amministrativa nella Persona del Sig. Vetere Domenico (telefono: 0962.81051 - PEC: ufficioamministrativo@pec.comunedistrongoli.it)

ARTICOLO 1

OGGETTO DEL CAPITOLATO E QUANTITA' DELLA FORNITURA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione servizio di mensa scolastica per le scuole del Comune di Strongoli per il periodo presunto 01 gennaio 2024 – 31 dicembre 2025.

Il servizio di mensa scolastica prevede la preparazione, somministrazione e distribuzione di pasti con una componente in prevalenza biologica e la merenda agli alunni frequentanti le scuole dell'Istituto Omnicomprensivo di Strongoli, per un totale presunto di 30.240 pasti.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica. L'utenza è rappresentata dagli alunni delle scuole, nonché dal personale docente e/o collaboratori scolastici, avente diritto alla mensa ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16/5/1996.

Per fini sociali quali il mantenimento dei livelli occupazionali e per la salvaguardia del principio di continuità che per tipologia di prestazione di servizio diventa imprescindibile, **ex art. 57, D.lgs. 36/2023, la ditta aggiudicataria è tenuta ad assorbire ed utilizzare, in via prioritaria, i lavoratori del precedente appalto, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio e previa verifica del mantenimento del possesso dei titoli qualificanti necessari per l'espletamento del suddetto servizio di cui al Decreto n. 5630 del 19/07/2017, dell'Assessorato dell'Istruzione e della Formazione professionale pubblicato in GURS n. 32 del 04/08/2017.**

ARTICOLO 2

SEDI SCOLASTICHE DESTINATARIE DEL SERVIZIO

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire il servizio di refezione scolastica nelle seguenti scuole degli Istituti

Comprensivi del Comune di Strongoli.

Luogo di esecuzione:

- Scuola dell'Infanzia Via Vigna del Principe;
- Scuola Primaria Via Vigna del Principe
- Scuola dell'Infanzia Dei Theodoroi Delfici
- Scuola Primaria Dei Theodoroi Delfici

ARTICOLO 3

IMPORTO A BASE D'ASTA E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

L'importo a base d'asta del presente appalto per ciascun pasto è di euro 3,84 oltre IVA al 4% per un importo presunto di euro 116.121,60, oltre oneri di sicurezza pari ad € 464,48 ed IVA al 4% (4.644,86) per un totale di euro 120.766,46.

Il prezzo di aggiudicazione, a misura e non a corpo, è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici e/o dalle somme stanziare in bilancio.

L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, previa stipula del contratto di fornitura, ed emissione di regolare fattura elettronica, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero, sia alle sedi di mensa scolastica, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario.

Il pagamento avverrà nei modi e termini di cui alle leggi vigenti.

ARTICOLO 4 ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

L'Appalto comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità Sanitaria allegate, ovvero, in caso di prodotti biologici, per come indicati in sede di offerta di gara:
 - la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria sulla base del numero di alunni-utenti comunicato giornalmente da ciascun plesso scolastico;
 - la veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto (minimo 2), dei pasti destinati ai plessi scolastici interessati, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti di legge e/o regolamentari vigenti in materia. Una volta depositati i contenitori termici presso ciascun plesso scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo le recenti direttive in tema di contenimento della pandemia da COVID 19), in carrelli termici di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;
- 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 CEE e al DPCM del 04 marzo 2020 "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID – 19":
 - la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati, secondo le direttive in tema di contenimento della pandemia da COVID 19;
 - l'apparecchiatura e la apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nelle scuole, la pulizia dei refettori e dei locali accessori con materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice e con personale, sempre a carico della ditta appaltatrice, in numero adeguato (almeno un addetto ogni 30 alunni). Per i plessi scolastici dove il numero dei pasti giornalieri è inferiore a 10 la ditta appaltatrice potrà fornire il pasto in monoporzioni;
- il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici per gli alunni aventi diritto;

- le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche, nonché, essere preparate nelle quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate:
 - il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, ecc. verrà stabilito dalle Autorità competenti e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria;
 - gli aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di refezione, pulizia e riassetto delle sale verranno definite in concerto tra l'Amministrazione comunale e i Dirigenti scolastici e comunicati alla ditta appaltatrice.

ARTICOLO 5 DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata presunta per il periodo 01 gennaio 2024 – 31 dicembre 2025.

Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso, 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 per come previsto dal bando di gara ed alle condizioni stabilite nel presente capitolato. 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 quando effettivamente prestato.

L'Amministrazione si riserva, in considerazione delle attuali condizioni finanziarie dell'Ente, qualora non intervenisse per tempo, l'approvazione degli strumenti finanziari necessari, di proporre all'Ente appaltante la ripetizione dell'appalto, per pari durata ed importo, ai sensi dell'art. 76, comma 6, del D.LGS 36/23;

ARTICOLO 6 TABELLE DIETETICHE

I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti", regolarmente approvate dall'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione-Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. di Crotona, sia per la qualità che per la grammatura, tabelle che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante. In caso di offerta di cibi biologici, la ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, regolarmente certificate.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dall'art.5 delle 283/62 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 consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igienico ed organolettiche degli alimenti.

ARTICOLO 7 MENU': VARAZIONI E DIETE ALTERNATIVE

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù proposto dall'Amministrazione comunale ed approvato dall'U. O. C. Igiene Alimenti e Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione - dell'A.S.P di Crotona sia per la qualità che per la grammatura.

Il locale cucina deve essere strutturato ed organizzato in modo tale da consentire la preparazione di "diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di

volta in volta alle personali esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine)

2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o in alternativa, carni bianche al vapore con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere anche richiesto entro le ore 9,30, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate

a:

-soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari siano esse singole o multiple;

-soggetti celiaci;

-soggetti diabetici;

-soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di

particolari alimenti.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio. La ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di particolari menù dovuti a motivi etico - religiosi. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzionamento personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Le variazioni al menù base a seguito di richieste di diete speciali dovranno essere apportate dalla ditta aggiudicataria e trasmesse al Settore Educazione che provvederà a trasmetterle all'A.S.P. per l'approvazione.

ARTICOLO 8 VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI

E' consentito effettuare variazioni in via del tutto eccezionale per comprovati motivi (es. mancata consegna derrate, riapertura e seguito di festività ecc.) previa comunicazione al 1° Settore – AA.GG. del Comune.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta unicamente nei casi di: gravi guasti agli impianti di cottura e /o di avaria della struttura di conservazione, tale variazione non potrà protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidiani necessari, confezionandoli con le caratteristiche del presente capitolato in una o più strutture produttive alternative, accollandosi completamente l'onere del trasporto. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni variazione oltre che al Comune, anche ai Dirigenti scolastici e affiggere un avviso in ogni plesso scolastico prima della distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 9 CENTRO DI COTTURA

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso un centro di cottura dichiarato idoneo dall'Autorità Sanitaria competente che deve essere ubicato in Strongoli o nei comuni limitrofi e comunque ad una distanza non superiore ai 30 Km, al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi non conservati a lungo dopo la cottura. Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo

magazzino di conservazione delle derrate, pure esso dichiarato agibile dalle Autorità Sanitarie competenti.

Il centro dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie non deperibili, quali oli, formaggi, pasta, riso, legumi e simili. Il trasporto dei pasti avverrà a cura e spesa della ditta aggiudicataria con automezzi propri; gli automezzi dovranno essere igienicamente rispondenti al servizio ed all'uso dichiarati idonei dalle autorità sanitarie.

ARTICOLO 10 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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 i Dirigenti Scolastici e le commissioni mensa.

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.

Il Responsabile del Servizio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante nonché diretto interlocutore del Comune;
- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un ufficio con recapito telefonico – indirizzo e-mail, nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere, dovrà inoltre dotarsi di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle 17,00.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Settore I° Settore – AA.GG. del Comune comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- indirizzo dell'ufficio e numero di telefono ed e-mail, numero di telefono per la reperibilità immediata del Responsabile e del Direttore del centro cottura;
- nome del Responsabile del servizio, curriculum professionale e mansioni;

ARTICOLO 11 CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE – OBBLIGHI

In base al D.lgs. 193/2007 regolamento 852-853/2004 per applicare ed implementare efficacemente il sistema HACCP e per accrescere la consapevolezza dei consumatori, la ditta aggiudicataria deve provvedere ad una adeguata formazione al personale operativo in forza presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione.

Il personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani così come previsto dalle recenti direttive in tema di contenimento della pandemia da COVID 19.

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.

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

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli 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.

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

L'operato del centro di 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.

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

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare, a propria cura, a verifiche ispettive periodiche sull'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. n. 1/2008, attuativo delle direttive CEE riguardanti 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. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari.

ARTICOLO 12 IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

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.

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

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione,
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o berretti ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ARTICOLO 13 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

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.

La ditta stessa è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore ad euro 3 milioni per ogni sinistro nei confronti del Comune di Strongoli.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

La ditta garantisce per i prodotti finiti 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.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio sia verso il Comune di Strongoli che verso terzi.

ARTICOLO 14 VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio compete 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, il Comune potrà conseguentemente disporre, in collaborazione con l'Ufficio d'Igiene Pubblica, in qualsiasi momento ed a sua indiscrezione 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.

Per la funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune e l'Ufficio Igiene dell'ASP effettueranno controlli sul servizio nonché sulla qualità e quantità dei pasti.

ARTICOLO 15 CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro di 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 casi di reclamo.

ARTICOLO 16 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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.

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. La ditta appaltatrice sarà sottoposta da parte del Comune, ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- prelievo mensile di n.1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertare i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi, stafilococchi aurei, salmonella, listeria. Devono obbligatoriamente essere sottoposti ad indagine: le carni crude, suine, avicole e bovine, il pesce surgelato, le uova pastorizzate, paste ripiene, verdure crude o preparazioni da consumarsi fredde quali affettati, formaggi, insalate di mare, arrostiti freddi ecc.;

- prelievo annuo di n.3 campioni (farine, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti;

- verifica dello stato di pulizia del centro di cottura ottenuta tramite esecuzione di n. 3 (tre) tamponi su

attrezzature, utensili, superfici, stoviglie almeno quattro volte l'anno:

- verifica mensile del personale tramite esecuzione di un tampone palmare;

- verifica mensile al centro di cottura;

- verifica mensile dello stato dei mezzi di trasporto e dei contenitori per il trasporto dei cibi.

Si intende che tutti i costi delle analisi e dei controlli saranno a carico della ditta appaltatrice e dovranno essere effettuati in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti. La ditta è obbligata a provvedere all'invio dei risultati dei controlli al I° Settore – AA.GG. del Comune entro cinque giorni dalla ricezione dei risultati stessi.

In caso di inadempienza nell'invio nel detto termine verrà applicata una penale di euro 50,00 per ogni

giorno

di

ritardo.

ARTICOLO 17 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato 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.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste nell'apposito allegato nel centro cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite del presente capitolato.

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.

Al fine di agevolare il controllo dell'andamento del servizio e del livello di credibilità del menù, l'insegnante referente per ogni plesso scolastico dovrà compilare anche quotidianamente in tutte le sue

parti una apposita scheda di rilevazione fornita dal Comune che sarà consegnata ai Dirigenti Scolastici per la trasmissione al Comune.

ARTICOLO 18 COMMISSIONI MENSA

In ogni plesso scolastico è istituita una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e genitori. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento dei servizi di mensa e di segnalare al I° Settore – AA.GG. del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni. Ogni Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione.

La commissione provvederà a relazionare mensilmente sull'andamento del servizio.

Previo accordo con la ditta appaltatrice è invece ammessa la visita al centro cottura.

ARTICOLO 19 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO E SCIOPERI

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia, disposizioni del Governo per interruzione delle Attività Scolastiche, per azioni di contenimento della pandemia da COVID – 19 e altra calamità.

Nel caso di scioperi del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso.

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 commissionata sulla base del numero precedente allo sciopero.

ARTICOLO 20 RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

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".

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ARTICOLO 21 PENALI

In base a verbali dell'Organo sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque

comunicati da parte del Comune, il Comune stesso potrà irrogare, per inadempienza relativa al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decoroso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 150,00 (centocinquanta) a euro 1.500,00 (millecinquecento).

Si considerano molto gravi le inadempienze relative

a:

- qualità, quantità e preparazione dei cibi;
- mancanza del certificato sanitario per le derrate nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi;
- pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

In caso di difetto o mancanza da parte della ditta nell'esecuzione del servizio appaltato verranno addebitate

le seguenti penali:

- a) Analisi batteriologica eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato risultate "cattive" penali di euro 150,00 (centocinquanta) alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (es. 1° infrazione 150,00 - 2° infrazione 300,00 - 3° infrazione 450,00); risultato "mediocre" penale di euro 150,00 non progressiva;
- b) analisi di qualità eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato: qualora non corrisponda a quella stabilita da contratto o comunque giudicata "cattiva" penale di euro 150,00 alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- c) analisi di quantità: se il peso non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di euro 150,00 alla prima infrazione e per le successive con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- d) menù: il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara comporta una penale di euro 150,00 alla prima infrazione con progressione aritmetica per come indicato nella lett.a);
- e) ritardo nell'invio delle analisi: per ogni giorno di ritardo nell'invio delle analisi di cui all'articolo "Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta" verrà applicata una penale di euro 52,00 per ogni giorno di ritardo. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ARTICOLO 22 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o comunque cedere il contratto della fornitura pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune con incameramento della cauzione definitiva.

ARTICOLO 23 ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabili) 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.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- 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, assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al rispetto di quanto previsto dall'art. 304 del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del settore turismo;
- 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'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia, eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- fornire al Comune, qualora questo ne faccia richiesta, copia di fattura inerenti agli acquisti di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l'eventuale ottenimento dei CEE/AIMA o altri; in caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali per come previsto nell'articolo "Penali".

ARTICOLO 24 VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale della ditta indicando il motivo della variazione.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a mancata comunicazione o ritardo della comunicazione stessa.

ARTICOLO 25 CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, in favore del Comune, cauzione definitiva.

Le condizioni e l'importo della cauzione definitiva dovranno essere indicate nel Bando di Gara.

ARTICOLO 26 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. Si avverte che a norma del regolamento di contabilità generale dello Stato il concorrente che avrà offerto il miglior ribasso, resta vincolato anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte del Comune.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora ricusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata. Le spese contrattuali (diritto di rogito, bollo, registrazione ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 27 RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E ASSUNZIONE DISABILI

La ditta si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto della normativa in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro ai

sensi del D.lgs. 81/2008;

- nel rispetto delle disposizioni previste dal D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni (tutela della privacy), gli operatori e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto;
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili;
- nel rispetto delle norme del CCNL del comparto di pertinenza della ditta.

ARTICOLO 28 CONTROVERSIE

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Crotone.

ARTICOLO 29 INFORMAZIONI

Per eventuali informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile Unico del Progetto Vetere Domenico, tel. 0962.81051 o all'aiuto al Rup/Direttore dell'esecuzione istruttore amministrativo Avv.Fiorita Francesco, tel. 0962.81051, email: comunedistrongoli.kr@gmail.com.

ARTICOLO 30 RINVIO A LEGGI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento al D.lgs. n.36/23,



alla normativa vigente in materia nonché alle norme del Codice Civile.

COMUNE DI STRONGOLI

88816 (PROVINCIA DI CROTONE)

Qualità e caratteristiche dei generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei

pasti. CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalla vigente normativa igienico –sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

Tagli richiesti: noce, controgirello, di taglio lombo e magro di taglio quarti posteriori per spezzatino appartenenti alle seguenti categorie di animai: vitello, vitellone; dette carni, prima della distribuzione, debbono subire la normale frollatura.

La Carne fresca delle tre categorie menzionate può appartenere solo ad animali cresciuti e macellati in Italia e rispondenti alle caratteristiche di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

La carne macinata dell’hamburger, delle polpette o di impasti di riempimento deve essere ottenuta da polpa magra; deve essere macinata nei locali adibiti alla preparazione dei pasti il giorno stesso del suo impiego e se necessaria la sua conservazione per qualche ora essa deve avvenire, previa copertura dei contenitori, nella cella frigorifera della carne.

POLLAME FRESCO E CARNI SUINE FRESCHE

Polli e tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra).

La carne deve essere fornita sotto forma di petto di pollo oppure coscia di pollo; le parti di tacchino che possono essere usate sono: petto di tacchino a fette o arrosto – coscio: arrosto o lessato. Carni suine di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali che dovranno essere fornite esclusivamente sotto forma di arrosto –arista e coscio.

UOV

A

Di categoria A extra ed A, conformi alle norme sulla commercializzazione delle uova previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

PRODOTTI DI SALUMERIA

Il prosciutto cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati.

FORMAGGI

Burro: il prodotto deve essere esente da qualsiasi materia eterogenea per cui dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni.

Olio: extra vergine di oliva per i cibi crudi e cotti. Come grasso di condimento sia per la cottura degli alimenti, sia a crudo deve essere usato olio extra vergine di oliva, la cui acidità massima sia dell'80%.

PASTA, RISO, PANE, FARINA

Pasta: preparata con semola di grano duro di marca nota conosciuta sul mercato.

Riso: arboreo. Deve essere usato il tipo parboiled in quanto trattiene un contenuto di vitamine e Sali minerali. Pane : ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito, come dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione ai refettori deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusure tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto e aerato. Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0", in piccole quantità" per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.

PESCE _____ SURGELATO _____ E/O CONGELATO

Il pesce deve essere di ottima qualità e di marca nota sul mercato, i bastoncini devono essere all'interno bianchi senza filamenti neri.

FRUTTA

Per il consumo della frutta è obbligatorio rispettare la stagionalità dei vari tipi di frutta. La frutta fresca deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo. Le partite di frutta (mele, pere, arance, mandarini, banane ecc.), devono essere selezionate in modo uniforme. In casi eccezionali la frutta può essere sostituita da un succo di frutta in brick.

CONTORNI

Verdure ed ortaggi da consumare cotti o crudi, come contorni o nella composizione di insalate, da usare con criteri di stagionalità per vivacizzare il gusto dei fruitori. E' consentito, in caso di necessità, l'uso di prodotti surgelati di prima qualità e di marca nota sul mercato.

ACQUA _____ MINERALE NATURALE

Fornitura di acqua minerale naturale in quantità di un 1 litro ogni quattro utenti.