

**SCHEMA CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DEI COMUNI DI SOVERIA MANNELLI E DECOLLATURA
AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. E), DEL D. LGS. n. 36/2023 e s.m.i..**

Articolo 1

(Amministrazione Aggiudicatrice)

Il Comune di Soveria Mannelli, in convenzione con il Comune di Decollatura, attua la gestione associata di refezione calda per i bambini delle scuole dell'infanzia, di primo grado e secondario di primo grado di entrambe i Comuni convenzionati, affidando il servizio relativo alla preparazione, confezione, trasporto, distribuzione e scodellamento dei pasti.

Articolo 2

(Oggetto dell'appalto)

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti, preparati, cotti e confezionati, presso la struttura messa a disposizione dal Comune di Decollatura, e/o per casistiche particolari presso il centro di cottura di proprietà o a disposizione della Ditta Aggiudicataria, con alimenti freschi e prodotti di prima qualità, ai seguenti soggetti:

a. Per la refezione scolastica in favore dell'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle secondarie di primo grado dei Comuni di Soveria Mannelli e Decollatura;

b. agli insegnanti ed agli operatori scolastici che per servizio svolgono un orario continuato o prolungato;

c. a studenti o docenti dei vari ordini di scuola o universitari impegnati in attività didattiche, di studio o di ricerca;

d. a partecipanti ad iniziative organizzate dall'Amministrazione Comunale o da essa patrocinate o sostenute, da realizzare anche in periodi estivi; nonché:

- il trasporto e la consegna dei pasti presso i vari refettori;

- la distribuzione dei pasti presso i vari refettori scolastici distaccati delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Soveria Mannelli e Decollatura;

- esecuzione di operazioni connesse alla refezione scolastica presso tutti i refettori scolastici: allestimento refettori, scodellamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, riordino e pulizia dei refettori, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate. L'ubicazione dei refettori e la frequenza presso di essi viene meglio specificata in **Allegato 1** che forma parte essenziale ed integrante del presente capitolato;

- pulizia e sanificazione del Centro Cottura, del piazzale di servizio adiacente, di tutti i locali e servizi annessi e dei refettori scolastici, raccolta e smaltimento dei rifiuti.

Articolo 3

(Obblighi a carico dell'impresa aggiudicataria)

Sono a carico della Ditta Aggiudicatrice i seguenti oneri e relative spese:

a. l'acquisto di generi alimentari e degli altri materiali di consumo; l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate, con assunzione del rischio del deterioramento o del calo del peso delle stesse, delle spese di gestione e comunque di ogni altra spesa connessa;

b. tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria ed i pezzi di ricambio dei macchinari/attrezzature lasciate in dotazione a titolo di comodato gratuito e mantenerli in perfetto funzionamento;

c. la valutazione delle condizioni delle attrezzature e dei macchinari lasciati in dotazione dall'Amministrazione presso il Centro di cottura ed i locali di pertinenza (magazzini – deposito) e presso i vari refettori, la loro adeguatezza e la loro rispondenza alla vigente normativa. Qualora il materiale in questione risultasse da sostituire, le sostituzioni si intendono a totale carico dell'Impresa Aggiudicatrice;

d. il rifornimento del serbatoio di g.p.l. presente nel cortile dello stesso edificio;

e. la voltura del contratto dell'utenza elettrica, mentre rimarrà a carico della Stazione Appaltante il dovuto per il consumo dell'acqua;

f. dotare i centri di cottura e tutti i locali ad esso connessi (refettori – magazzini – servizi), nonché i refettori distaccati, di tutti i macchinari, di tutte le attrezzature della quale siano sprovvisti e degli accessori ad esse necessari, nonché dei materiali che servano ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo all'aggiudicazione dello stesso quali, a titolo indicativo e non esaustivo: macchinari e attrezzature piccole o grandi esse siano, lavelli, arredi, pentole, utensili per la cucina ed i refettori, stoviglie da tavola e di servizio, posateria, biancheria, tovaglioli e tovagliette monouso;

g. la perfetta installazione di attrezzature di qualsiasi genere, sia presso il Centro di Cottura sia presso i refettori distaccati;

- h. la manutenzione ordinaria del Centro cottura e dei locali ad esso connessi, compresa l'area esterna al fine dell'ottenimento delle autorizzazioni necessarie;
- i. la pulizia di tutti locali del centro di cottura, dei servizi annessi, compresa l'area esterna, dell'arredamento e del materiale messo a disposizione e di quello di proprietà della Ditta Aggiudicatrice, attenendosi, per le parti di servizio interessate, alle procedure di Autocontrollo e HACCP previsti dalla vigente normativa ed a quella che dovesse essere emanata in fase di validità della presente concessione l'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia di attrezzature/arredi, stoviglie e locali del centro di cottura e dei refettori distaccati, rispondenti alla vigente normativa in materia;
- j. il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura presso i refettori scolastici indicati in **Allegato 1** al presente capitolato, secondo le modalità, le indicazioni e i tempi previsti dal presente capitolato, compresa la sistemazione dei contenitori termici presso gli stessi refettori;
- k. la distribuzione dei pasti presso i refettori distaccati e tutte le operazioni connesse (allestimento tavoli, preparazione piatti/vassoi e servizio, come indicato dal presente capitolato alla specifica descrizione del servizio;
- l. il prelievo presso i refettori, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
- m. il riordino dei refettori, a refezione ultimata: sistemazione tavoli, lavaggio delle stoviglie, dei bicchieri, delle posate e di quanto utilizzato dagli utenti e dal personale della Ditta Aggiudicatrice per la somministrazione dei pasti, sanificazione;
- n. la rimozione dei rifiuti alimentari; tutti i residui (secco ed umido) devono essere smaltiti come rifiuti, provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori; i rifiuti solidi urbani devono essere raccolti con la massima attenzione e convogliati negli appositi contenitori come previsto dalle istruzioni per la raccolta differenziata dei rifiuti dei comuni interessati ed esposti all'esterno secondo il calendario comunicato dai Comuni interessati;
- o. la fornitura dei contenitori per il trasporto dei pasti, che rispondano ai criteri impartiti dalla vigente normativa in materia, e la manutenzione degli stessi;
- p. la fornitura, laddove necessaria, di carrelli termici opportunamente protetti e rispondenti alla vigente normativa in materia;
- q. la fornitura, presso tutti i refettori distaccati, indicati in allegato 1 al presente capitolato di generi necessari per il condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, limone, ecc.;
- r. l'effettuazione periodica di controlli sugli alimenti lavorati e somministrati attraverso analisi chimico-fisiche e microbiologiche svolte da un laboratorio accreditato, il cui nominativo deve essere comunicato anticipatamente alla Stazione Appaltante; le spese per i controlli sono a carico della Ditta Aggiudicatrice;
- s. la tempestiva segnalazione ai competenti uffici delle Amministrazioni Comunali interessate, sulla eventuale necessità di interventi e/o riparazioni inerenti alla manutenzione straordinaria degli immobili;
- t. la stipula delle assicurazioni di cui all'articolo specifico del presente capitolato, delle quali dovrà essere trasmessa copia al Comune Soveria Mannelli e ogni spesa inerente altre eventuali assicurazioni ritenute opportune per l'espletamento dei servizi di cui al presente affidamento;
- u. l'acquisizione di licenze / permessi / autorizzazioni necessari al regolare svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato e farne pervenire copia alle Amministrazioni Comunali interessate;
- v. tutte le spese per il personale necessario all'espletamento dei servizi a norma del presente capitolato, con le prerogative specificate nell' / negli articolo/i di riferimento;
- w. la piena osservanza, per tutta la durata del servizio, della normativa riguardante la sicurezza dei lavoratori (D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni). Una copia del "Piano di Sicurezza" relativo al servizio assunto dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante;
- x. la totale responsabilità nei confronti dei fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti;
- y. la disponibilità ad incontrare periodicamente, con cadenza media trimestrale, rappresentanti della Stazione Appaltante, del personale scolastico e delle famiglie degli utenti, riuniti nel cosiddetto "comitato mensa";
- z. l'elenco di tutti gli oneri a carico dell'Impresa Aggiudicatrice, di cui sopra, è stato effettuato a titolo indicativo e non esaustivo, poiché tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione dei servizi oggetto del presente appalto, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dalle Amministrazioni Comunali interessate, sono interamente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Inoltre, l'Impresa Aggiudicataria:

1. Si renderà disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della Legge n. 155/2003 detta del "buon Samaritano";
2. Si impegna a realizzare tutte le proposte, i progetti, le iniziative, le azioni, di cui si sia assunta l'onere in sede di offerta tecnica, nei tempi indicati;

3. Si impegna a fornire ai competenti Uffici delle Amministrazioni Comunali interessate l'elenco del personale impegnato nei vari servizi con specifiche relative alle mansioni assegnate e dei titoli professionali;

4. Si impegna a fornire l'indicazione del Laboratorio di analisi convenzionato con l'Impresa Aggiudicatrice medesima, i controlli di ordine batteriologico e chimico.

Aggiornamenti e variazioni della documentazione di cui ai punti 3 e 4, sopra specificati, dovranno essere costantemente e prontamente inviate al referente comunale per tutta la durata di esecuzione del contratto.

Inoltre:

- I pasti dovranno essere preparati e approvati dall'Asp di Catanzaro, secondo i menu differenziati per le varie categorie di fruitori e nelle quantità stabilite per le varie fasce di età.

- Le prestazioni relative all'affidamento in oggetto dovranno essere assolte secondo le norme del presente capitolato e attenendosi scrupolosamente a tutta la normativa di riferimento vigente, che qui si intende tutta tacitamente richiamata, e a quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel periodo di esecuzione del contratto.

- Di norma i pasti prodotti presso i locali comunali dovranno essere forniti esclusivamente agli utenti indicati dal presente capitolato.

- Il locale messo a disposizione dalla Stazione Appaltante per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti è: Comune di Decollatura - Via Indipendenza (Via Don Luigino Costanzo) n. 11.

Articolo 4

(numero stimato dei pasti e importo a base di gara)

Il valore stimato dei pasti, per la durata di tre (3) mesi, è pari a 20.000 circa e l'importo a base di gara per ogni singolo pasto è di € 3,70 (IVA 4% esclusa).

Dall'**allegato 1** del presente Capitolato, può ricavarsi la suddivisione indicativa di detto numero complessivo per ogni Comune, plesso scolastico e tipo di scuola, e può aumentare o diminuire a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica, ivi compreso anche il personale docente. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo né da parte dei Comuni presso i quali le forniture sono effettuate.

Articolo 5

(Durata dell'appalto)

L'appalto ha una durata di tre mesi, con eventuale possibilità di proroga tecnica del servizio, alle medesime condizioni economiche e contrattuali, di mese in mese e per un periodo massimo di ulteriori mesi 2 (due), i cui termini iniziale e finale saranno fissati con l'atto di aggiudicazione, con la precisazione che la refezione dovrà essere somministrata come segue: per cinque giorni a settimana, da lunedì a venerdì, con esclusione dei giorni festivi per gli ordini di scuola indicati nell'allegato. L'eventuale variazione del calendario o l'eliminazione del tempo prolungato, disposte per motivi didattici dagli Istituti Comprensivi di riferimento o conseguente a causa di forza maggiore, non darà luogo ad alcuna pretesa di risarcimento a favore della ditta aggiudicataria.

Articolo 6

(Continuità del servizio e piano di emergenza)

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui, per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la ditta appaltatrice a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge n. 146/1990.

Qualora, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dalla Stazione Appaltante, la Ditta aggiudicataria, in accordo con l'Ente, dovrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura di proprietà della Ditta stessa o avuta in disponibilità.

Articolo 7

(Modalità di scelta del contraente – criteri di selezione)

Il servizio di refezione scolastica verrà affidato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del D. Lgs. n. 36/2023 e sarà aggiudicato anche nel caso di unica ditta partecipante.

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 108, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023, ossia sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa sul prezzo posto a base di gara di € 3,70 per ogni singolo pasto (IVA 4% esclusa).

Articolo 8

(Pacchetto igiene per la sicurezza alimentare)

L'Impresa Aggiudicatrice è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Articolo 9

(Qualità delle derrate alimentari utilizzate)

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate, sia per regolamenti e norme emanate sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del servizio.

A titolo indicativo e non esaustivo, in quanto, come sopra spiegato, l'Impresa Aggiudicatrice dovrà far riferimento alle norme vigenti relativamente a:

- Prodotti DOP E IGP;
- Carni;
- tracciabilità alimentare;
- acqua potabile;
- caratteristiche merceologiche generali delle derrate alimentari;
- approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime;
- caratteristiche ed etichettatura delle derrate.

Articolo 10

(Modalità di esecuzione del servizio)

I pasti dovranno essere forniti, di norma, in multiporzione; per le diete speciali si utilizzerà il contenitore mono-porzione.

Ogni scuola provvederà a prenotare quotidianamente il numero dei pasti da consumare nel corso della giornata con le modalità che verranno concordate (e comunque entro le ore 10,00 antimeridiane).

Come già indicato nel precedente art., per ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, limone, etc..

I rifornimenti di cui al presente articolo dovranno essere effettuati anche per le eventuali sale mensa che dovessero attivarsi nel corso della fornitura;

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire che tra il confezionamento e la distribuzione ai tavoli non passi più di un'ora intendendo per inizio distribuzione il primo piatto servito al tavolo.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora concordata con le Amministrazioni Comunali coinvolte, secondo gli accordi presi con le Dirigenze Scolastiche all'inizio di ogni anno scolastico.

L'Impresa Appaltatrice al momento della consegna dei pasti presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione: l'ora del completamento della cottura, del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati (distinti per alunni e insegnanti), la data e l'ora di consegna.

Il personale di ogni plesso scolastico, incaricato dall'Autorità Scolastica firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia all'Impresa e conservando l'originale che verrà successivamente inoltrato agli uffici Comunali competenti per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione.

Articolo 11

(Norme e modalità del trasporto dei pasti)

La Ditta Appaltatrice è tenuta a recapitare a propria cura e spese i pasti e altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati al servizio mensa.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermicamente e rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa e muniti di idonea attestazione igienico-sanitaria.

Il numero dei mezzi utilizzati deve essere sufficiente per consentire le consegne nell'arco di mezz'ora a decorrere dal momento del confezionamento alla distribuzione.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I pasti possono essere trasportati in mono o multi-porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura (indicativamente per alimenti caldi temperatura superiore a + 60° C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi e per i piatti freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C).

All'interno degli idonei contenitori, i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, etc).

I contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multi-porzione, dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici rispondenti alle caratteristiche imposte dalla vigente normativa in materia.

All'esterno sulle casse dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il terminale di consegna;
- Il contenuto della cassa;
- Il numero dei pasti.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo. La Ditta Aggiudicatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Articolo 12 (Distribuzione)

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti ai singoli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche. Ferme restando tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere ottime caratteristiche organolettiche, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio decontaminazione microbica.

La Ditta appaltatrice deve dotare ciascun terminale scolastico di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere "tarati" secondo la normativa vigente.

Le rilevazioni devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente all'Impresa Aggiudicatrice che a sua volta è tenuto a sottoscrivere, mediante firma, la veridicità delle rilevazioni od a contestarle facendolo risultare a verbale.

La distribuzione al tavolo dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- imbandire i tavoli prima (di norma 6-8 postazioni a sedere) con tovaglie e tovaglioli monouso, piatti e posate, bicchiere, pane e acqua;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore conforme alla normativa europea in materia;
- aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
- utilizzare utensili adeguati alla distribuzione.

Qualora il servizio di refezione dovesse svolgersi in due turni, tra i turni di distribuzione il personale dell'Impresa Appaltatrice provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata al turno successivo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e altro.

Nella predisposizione dell'organico per lo svolgimento del servizio dovrà essere garantito il rapporto standard minimo di 1 operatore ogni 40/45 utenti per tutta la durata dell'appalto.

Piatti, bicchieri, posate, vassoi, piatti di servizio, tovaglie, tovaglioli e ogni attrezzatura necessaria alla distribuzione è posta a carico della ditta, compresi i contenitori e i gli appositi carrelli (diversi da quelli utilizzati per il trasporto dei contenitori), che devono essere funzionali alla distribuzione e al mantenimento della temperatura ed esclusivamente dedicati alla distribuzione.

In applicazione del Decreto 10/03/2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*. *Allegato 1*. sarà obbligatorio l'uso di stoviglie riutilizzabili, ove la disponibilità di spazi e di impiantistica permettano l'installazione di lavastoviglie, ove non sia possibile in maniera equivalente sarà possibile utilizzare stoviglie biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Articolo 13

(Pulizia e igiene delle strutture di produzione e dei refettori)

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori e il Centro di cottura, ivi compresi magazzini e servizi, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'Impresa Aggiudicatrice.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'Impresa dovrà elaborare e consegnare ai Comuni prima dell'attivazione del servizio.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro Cottura, ma deve essere eliminato in loco.

La Impresa Aggiudicatrice è tenuta ad effettuare il monitoraggio e l'attività di disinfestazione e derattizzazione nei locali dei centri di cottura, magazzini e servizi annessi e adottare ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori. Le registrazioni degli interventi devono essere rese disponibili per eventuali verifiche su richiesta della Stazione Appaltante.

La Impresa Appaltatrice al momento della dismissione dell'appalto dovrà effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Comunali coinvolte.

Tutte le spese relative ai materiali per provvedere all'igienizzazione ed alla pulizia degli ambienti, degli arredi, degli utensili e di quant'altro utilizzato per l'espletamento del servizio sono a carico dell'Impresa Appaltatrice, che vi provvederà con prodotti di prima qualità e approvati dalla vigente normativa, per i quali si dovranno tenere disponibili le relative schede di sicurezza, per eventuali controlli che l'Amministrazione Comunale dovesse intraprendere.

Articolo 14

(sistema HACCP)

La ditta deve adottare (salvo le variazioni/modifiche che potranno essere richieste) il menù di tipo autunnale/invernale ed il menù primaverile/estivo, predisposto dall'ASP di Catanzaro nelle grammature descritte.

I menu adottati per la refezione scolastica ed in vigore alla data di stesura del presente capitolato, non sono da intendersi fissi per tutta la durata dell'appalto, ma potranno essere variati o totalmente sostituiti, in corso d'opera, su richiesta della Stazione Appaltante.

Sarà cura dell'Impresa Appaltatrice la predisposizione dei nuovi menu, secondo le indicazioni/proposte, del Nucleo di valutazione della qualità della mensa scolastica, nonché la predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale del menu concordato.

Articolo 15

(Personale)

Ogni servizio, inerente all'approvvigionamento delle derrate e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, il servizio di refettorio, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente dalla ditta appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad applicare le norme del CCNL di categoria ed in particolare le norme relative alle assunzioni e allo assorbimento del personale già utilizzato dalla Ditta uscente.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicatrice dovesse reclutare personale in loco, la stessa è tenuta ad indire manifestazione di interesse rivolta ai cittadini interessati.

Articolo 16 (Divieto di subappalto)

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità della Stazione Appaltante di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Impresa Appaltatrice, sotto pena di rescissione “de jure” del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto o qualsiasi sua forma di subappalto totale o parziale.

Articolo 17 (Variazioni di prezzo)

Il prezzo di aggiudicazione di ogni singolo pasto non potrà subire alcuna variazione in aumento per la durata dell'appalto, anche nella ipotesi in cui agli art. 4 e 6. Esso dovrà tenere conto, altresì, del costo della Fornitura dei tovagliolini di carta, delle posate, dei bicchieri e dei piatti monouso biodegradabili o riutilizzabili che dovranno essere serviti per ogni singolo pasto al suo consumatore, oltre che delle tovaglie di carta, e della fornitura necessaria di acqua minerale naturale, tutto a carico della Ditta.

Articolo 18 (assicurazioni)

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.V.T.) per un minimo di € **600.000,00** (diconsi euro seicentomila/00) con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

Articolo 19 (controlli)

L'Amministrazione Comunale, si riserva la più ampia facoltà di controllare ed Ispezionare, direttamente o attraverso i competenti organi sanitari sia sulle razioni (qualità e quantità) sia sulle materie prime impiegate e sul rispetto della tabella dietetica, anche a mezzo di approfondite analisi. Le Amministrazioni Comunali potranno istituire specifici Comitati di Controllo.

Articolo 20 (Pagamenti e fatturazioni)

Il pagamento del corrispettivo dovuto dall'Ente alla Ditta appaltatrice per il servizio di refezione erogato sarà effettuato nella misura del 100% del dovuto, entro trenta giorni dalla presentazione di regolare fattura, previa acquisizione del D.U.R.C., riferita al servizio del mese precedente.

Le fatture mensili dovranno essere emesse a cura della Ditta aggiudicataria separatamente per ciascun ente, con riferimento ai pasti erogati nelle scuole appartenenti al Comune.

L'Ente interessato, per importi superiori ad € 10.000,00, dovrà effettuare i dovuti controlli con Equitalia S.p.A.-.

In caso inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dal Responsabile del Servizio, l'Ente applicherà la normativa vigente in materia.

Articolo 21 (Spese di contratto)

Restano a carico della ditta aggiudicataria, tutte le spese conseguenti alla stipula del relativo contratto d'affidamento dei servizi in questione, nessuna esclusa ed eccettuata, che rivestirà la forma della scrittura privata da registrarsi solo in caso d'uso.

Articolo 22 (Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento di eventuali danni arrecati alle strutture, alle apparecchiature od alle suppellettili in possesso dell'Ente, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva, calcolata ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, mediante presentazione di polizza fidejussoria bancaria o assicurativa, ai sensi di legge.

Tale polizza sarà svincolata alla conclusione dell'appalto, dopo verifica e recupero di eventuali danni subiti.

Articolo 23 (Controversie)

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente capitolato, competente e giudicante sarà il Foro di Lamezia Terme.

Articolo 24 (Informativa Legge n. 196/2003)

Il Comune di Soveria Mannelli tratterà i dati forniti e le informazioni relative alla presente gara unicamente al fine di gestire il rapporto contrattuale, strumentale al perseguimento delle proprie finalità istituzionali ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003.

Il Comune di Soveria Mannelli potrà comunicare alcuni dei dati in suo possesso a Pubbliche Autorità e all'Amministrazione finanziaria, per l'adempimento degli obblighi di legge. Tali Enti agiranno in qualità di distinti "Titolari" delle operazioni di trattamento.

Per l'esercizio dei diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003, il titolare dei dati potrà rivolgersi in ogni momento al Titolare del trattamento per avere piena chiarezza sulle operazioni effettuate sui dati riferiti.

Articolo 25 (Riservatezza delle informazioni)

L'Impresa Appaltatrice è tenuta all'osservanza di quanto stabilito dal D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i.-.

Il personale dipendente dell'Impresa Appaltatrice dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio, in particolare si richiama la suddetta normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Articolo 26 (Norma di rinvio)

Per essere ammesse alla gara le Ditte interessate dovranno far pervenire alla Centrale Unica di Committenza CUC Savuto, con sede presso il comune di Scigliano, la documentazione che sarà dalla stessa indicata e secondo le formalità fissate dalla medesima.

F.to: IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA
IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. Ferdinando Pirri

Allegato 1
Centri di distribuzione (dati presunti)

Scuola	Decollatura	Pasti mensili	Soveria Mannelli	Pasti mensili
Infanzia	Cerrisi 30 S. Bernardo 30 TOTALE 60	160	Colla 22 Centro 42 TOTALE 64	160
Primaria	Casenove 48 S. Bernardo 66 TOTALE 114	160	Centro 116 TOTALE 116	160
Secondaria di primo grado	Casenove 28 TOTALE 28	64	Centro 30 TOTALE 30	96