

DA RESTITUIRE SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DALLA DITTA A PENA DI ESCLUSIONE

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO CON ANNESSO MENU' PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEI BAMBINI DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA E DI UNA CLASSE PRIMA DELLA SCUOLA PRIMARIA DI CARSOLI ,
INSEGNANTI E PERSONALE ATA AVENTI DIRITTO
- ANNI SCOLASTICI 2023/2024 e 2024/2025-**

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio della produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per i bambini della Scuola dell'Infanzia e di una classe prima della Scuola primaria di Carsoli Capoluogo, nonché per gli insegnanti e personale ATA, aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e somministrazione di circa 21.440 pasti caldi per tutta la durata "biennale" dell'appalto, preparati presso i locali cucina di proprietà comunale ubicati presso la Scuola Primaria "Carlo Scarcella" di Carsoli Capoluogo - Via Roma angolo Via Mazzini e consumati nella medesima sede della Scuola Primaria – locali refettorio – da parte degli alunni della classe prima interessati al tempo pieno (circa 15 + insegnanti e ATA) nonché, nella forma di pasti "veicolati", nella sede della Scuola dell'Infanzia di Via Genova, Carsoli.

L'Impresa Appaltatrice (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà dotarsi di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione e somministrazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia del Capoluogo, sita in Via Genova.

Le variazioni in più o in meno della produzione dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine al corrispettivo onnicomprensivo dei singoli pasti caldi giornalieri, stante la tipologia dell'utenza.

Pertanto si precisa che il numero dei pasti è puramente indicativo ed orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente sulla effettiva quantità dei pasti che verranno consumati e, pertanto, esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi ed aggiuntivi o revisioni contrattuali per variazioni del numero dei pasti o della diversa ubicazione, nel corso degli anni scolastici, dei locali destinati a refettorio.

L'appalto comprenderà anche la fornitura di tutto quanto necessario a predisporre e servire i pasti e la successiva pulizia, completa della eventuale manutenzione ordinaria e la corretta utilizzazione dei locali refettori, delle cucine, dei magazzini e di tutte le attrezzature, nonché lo smaltimento dei rifiuti in conformità a quanto disposto dalla disciplina comunale in materia di raccolta differenziata.

Articolo 2 Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Per lo svolgimento del servizio l'A.C. mette a disposizione della I.A. il Centro di Cottura e i relativi impianti ed attrezzature che dovranno essere mantenuti dalla I.A. conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tale normativa, ove necessario.

Nei 2 (due) terminali di consumo siti in Via Roma (Sede della Scuola Primaria) e in Via Genova (sede della Scuola dell'Infanzia), l'I.A. provvede alla somministrazione dei pasti, di acqua minerale naturale, alla fornitura di tovaglie e tovaglioli del tipo monouso, posate, piatti e bicchieri (preferibilmente "compostabili e/o riutilizzabili") in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire in contatto con alimenti.

Articolo 3 Dimensione dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza comporta un numero di pasti presunti di circa 21.440 per tutta la durata biennale dell'appalto.

Il numero dei pasti di cui sopra è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero dei pasti.

Articolo 4 Durata dell'appalto e durata del Servizio

Il presente appalto ha durata di n° 2 (due) anni scolastici, precisamente 2023/2024 e 2024/2025. In tale periodo l'I.A. si impegna a svolgerlo secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività pasquali, civili ecc, o in caso di sciopero da parte del personale docente e non. Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 10,30 di ogni giorno.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che la Dirigenza Scolastica adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né l'I.A. potrà accampare pretesa di alcun genere.

Articolo 5

Norme relative alla gara e modalità di aggiudicazione

La gara sarà espletata mediante procedura negoziata con richiesta di offerta (RdO) tramite Me.PA, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) D. Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i., a tutti gli operatori che hanno presentato istanza di manifestazione di interesse a seguito di "Avviso di manifestazione di interesse" prot. n° 3761 dell'08.05.2023 e, comunque, in numero non inferiore a 5, iscritti al MePA, Bando "SERVIZI", Categoria "Ristorazione Collettiva - Mepa" con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., e sulla base dei criteri di cui al successivo art. 6

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti della ditta che avrà riportato il punteggio complessivo più alto, dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica più il punteggio attribuito all'offerta economica.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida, purché abbia raggiunto un minimo di 40 punti relativamente all'offerta tecnica.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione provvisoria, mentre l'Amministrazione comunale non sarà vincolata se non dopo l'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo aver proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

A seguito dell'aggiudicazione definitiva si procederà alla stipula del contratto generato dal sistema acquistinretePA.

Articolo 6

Criteri di aggiudicazione

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata attraverso l'attribuzione dei punteggi prima all'offerta tecnica (progetto tecnico), poi all'offerta economica, secondo i criteri sotto riportati:

1) OFFERTA TECNICA: Max punti 70/100 (N.B. Il progetto tecnico dovrà consistere in una dettagliata relazione – per un numero massimo complessivo di 20 pagine (10 fogli fronte retro) – compresa la documentazione tecnica integrativa ritenuta necessaria, che riporti tutti i dati rilevanti al fine dell'attribuzione dei punteggi relativi al parametro qualitativo).

| | |
|---|---------------------|
| A) Elementi organizzativi: descrizione dettagliata delle fasi e dei processi della produzione. Piano della pulizia e della sanificazione. Modalità di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati. | Punti Max 20 |
| B) Personale: 1) Organizzazione del lavoro, organigramma e formazione del personale (Punti 8). 2) Presenza periodica di specialista della nutrizione in possesso di comprovati titoli ed esperienza almeno triennale nel settore specifico (Punti 7) | Punti Max 15 |
| | |

| | |
|---|--|
| C) Sistema di rintracciabilità aziendale: Dettagliata descrizione del sistema di rintracciabilità delle materie prime adoperate | Punti Max 10 |
| D) Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti: Utilizzo di alimenti provenienti da filiere corte, che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. | Punti Max 7 |
| E) Miglioramenti delle dotazioni: Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali compostabili e/o riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità. | Punti Max 10 |
| F) Erogazione pasti alunni esonerati: fornitura gratuita pasti ad alunni in stato di bisogno esonerati dall'Ente dal pagamento del servizio di refezione (indicare il numero degli alunni cui si è disposti ad erogare il pasto gratis) | Punti Max 8 (1 punto per ogni alunno beneficiario) |

Tenuto conto delle linee guida in materia di offerta economicamente più vantaggiosa pubblicate il 28 aprile 2016 dall'ANAC, in fase di consultazione ai sensi dell'art. 213, comma 2 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i, si utilizza il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore per i criteri qualitativi indicati.

Pertanto sarà applicata la seguente formula : $C(a) = \sum n [W_i * V (a) i]$

dove: C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V (a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

$\sum n$ = sommatoria

I coefficienti V(a)_i sono determinati nel modo seguente:

- la media dei coefficienti attribuiti per ogni offerta discrezionalmente dai commissari per ogni sottocriterio ;

-una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi:

-si riporta a 1 la media più alta, per ogni singolo sottocriterio

-si determina il fattore di conversione (1/media più alta).

- si determina la media definitiva moltiplicando la media originale per il fattore di conversione.

Per la valutazione e l'attribuzione dei relativi punteggi dei singoli sottocriteri di cui sopra saranno utilizzati i seguenti coefficienti:

- eccellente 1,0
- ottimo 0,9
- molto buono 0,8
- buono 0,6
- sufficiente 0,5
- insufficiente 0,2
- assenza di proposta 0,0

Nell'attribuzione dei relativi punteggi si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le Ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico/qualitativo (Offerta Tecnica) di minimo 40 punti. Le Ditte che non raggiungano tale punteggio saranno escluse dalla gara.

2) OFFERTA ECONOMICA: Max punti 30/100

All'impresa, fra quelle ammesse alla gara, che avrà offerto il prezzo pasto unitario più basso verranno attribuiti 30 punti. Alle altre imprese saranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto}}$$

Il punteggio sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale.

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara. La Commissione procederà a valutare prima l'offerta tecnica e successivamente quella economica, nel rispetto di quanto stabilito al Capo II punto 1 della lettera di invito/disciplinare di gara.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Articolo 7

Giorni, orari e modalità di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì per gli alunni di una classe prima della Scuola primaria "Carlo Scarcella" nonché per i bambini della Scuola dell'Infanzia, compresi, per entrambi, insegnanti e personale ATA aventi diritto.

L' I.A. dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori mediante:

Fase a)

- *Verifica giornaliera relativa alla regolare idoneità funzionale di ogni e qualsiasi elemento destinato all'espletamento del servizio;*
- *Preparazione dei pasti nel centro di cottura;*
- *Apparecchiatura dei tavoli con quanto previsto per la refezione (piatti, bicchieri, tovaglie e quant'altro si renda necessario);*
- *Predisposizione di frutta, acqua minerale, pane in porzioni sigillate ed ogni altro eventuale accessorio.*

Fase b)

- *Ricevimento contenitori termici (per i pasti veicolati) provenienti dalla cucina centralizzata della scuola primaria del Capoluogo;*
- *Sporzionamento, scodellamento e distribuzione ad ogni singolo alunno sia della Scuola dell'Infanzia che della classe prima della Scuola primaria, dei pasti così solitamente composti: da un primo piatto, secondo e contorno frutta o yogurt;*

Fase c)

- *Ritiro piatti e sparecchiatura dei tavoli;*
- *Lavaggio di stoviglie e di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e sistemazione delle stesse in appositi armadi;*
- *Pulizia e sanificazione di tavoli e sedi*
- *Ritiro dei rifiuti e trasporto presso i cassonetti in conformità alle disposizioni comunali sulla raccolta differenziata.*

Si precisa che la pulizia e la sanificazione della pavimentazione dei refettori spettano al personale ATA della scuola.

Articolo 8
Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C., anche nelle more della stipula del contratto.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 9
Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo.

Di questa circostanza deve rendere edotta l'A.C. con congruo anticipo.

L'I.A. nei casi invece di temporanea ed impreveduta impossibilità di utilizzo delle cucine, dovrà, comunque, garantire autonomamente la distribuzione dei pasti.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque, l'interruzione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

TITOLO II
STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 10
Alimentazione delle attrezzature

L'I.A. per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 11
Verifica periodica delle attrezzature

L'A.C., provvederà periodicamente a verificare la funzionalità delle attrezzature utilizzate dall'I.A.; qualora si ravvisino danni alle stesse riconducibili alla negligenza dell'I.A., le spese relative alle riparazioni e/o sostituzioni saranno poste a carico di quest'ultima.

L'I.A. sarà tenuta all'uso ed alla conduzione dei locali, degli impianti ed attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con l'impegno a mantenere e riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo. L'I.A. sarà pertanto pienamente responsabile con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando, a tal fine, idonea polizza assicurativa, così come previsto all'art. 15 del presente capitolato.

Articolo 12
Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve provvedere all'acquisizione, dove necessario, delle licenze, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Articolo 13
Attrezzature esistenti

Le ditte concorrenti dovranno prendere visione dei locali nei quali si svolgerà il servizio e delle attrezzature esistenti nei locali cucina. Per queste ultime, in caso di aggiudicazione, dovrà essere rimesso apposito inventario, sottoscritto dalle parti.

La presa visione dovrà essere attestata dal Responsabile dei Servizi Generali. L'attestato di avvenuto sopralluogo dovrà essere allegato all'istanza di partecipazione.

Articolo 14
Accessi

L'I. A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

**TITOLO III
ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTANTE**

Articolo 15
Assicurazioni e garanzie

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa. A tal proposito l'I.A., deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa per un importo di €. 1.500.000,00.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

Inoltre l'I.A. dovrà stipulare una polizza di assicurazione per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A. con un massimale non inferiore a Euro 516.456,89.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a Euro 516.456,89.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 16
Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.A. ivi incluse quelle per la corretta e puntuale applicazione del D. Lgs. 193/2007; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico della I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell' I.A. i costi inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Sono invece a carico dell'A.C. i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica) nei locali cucina e in tutti i terminali di consumo, nonché i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani.

Articolo 17 Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 18 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nell'allegato menù.

Tutti i cereali ed i loro derivati e tutta la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.

Per tutte le verdure e gli ortaggi, per motivi di igiene e sicurezza degli alimenti, si consiglia di dare preferenza ai prodotti surgelati.

La frutta deve essere variata e durante la settimana deve essere assicurata l'offerta di almeno tre tipi di frutta in modo tale da consentire la scelta e da non distribuire lo stesso frutto più di due volte la settimana.

E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" (OGM). La violazione di tale divieto configura un' ipotesi di risoluzione del contratto.

Articolo 19 Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità.

Articolo 20 Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente .

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'etichettatura delle confezioni di carne dovrà riportare espressamente l'indicazione della provenienza italiana.

TITOLO V MENU' TABELLE DIETETICHE

Articolo 21 Menù per tutte le utenze

L'allegato menù, appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L., distinto in menù estivo ed invernale, è articolato su 5 (cinque) settimane. Il menù estivo va erogato dal 1 al 31 Ottobre e dal 21 Marzo a fine anno scolastico. Il menù invernale andrà erogato dal 1 Novembre al 20 marzo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nell'allegato menù.

L'I.A. dovrà assicurare, senza alcun onere aggiuntivo, ogni giorno il 5% in più dei pasti per eventuali bis.

Articolo 22 Menù per diete speciali

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito e fibrosi cistica.

I pasti destinati ai portatori delle suddette tipologie dovranno essere contenuti in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e identici – laddove possibile - per tipologia, a quelli previsti nei menù ASL per i restanti ragazzi.

Le richieste di variazione del menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico pediatra di base dovranno pervenire all'A.C. che comunicherà all'I.A. la relativa autorizzazione.

L'I.A. dovrà, inoltre, garantire diete legate a diverse convinzioni religiose; pertanto per i bambini di religione musulmana il maiale e i salumi sono sostituiti con petto di pollo o tacchino e manzo mentre per i bambini di religione buddista il manzo è sostituito con pollo o tacchino.

Articolo 23 Dieta in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite o una verdura e da una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo o da altro che verrà concordato dalle parti.

Articolo 24 Variazione dei menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta.

In casi di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 25 Struttura tipo del menù

Pranzo:
un primo piatto
un secondo con contorno
pane
frutta fresca o yogurt
acqua minerale naturale

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 26 Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc.. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di prendere servizio.

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

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Articolo 27 Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 28 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Articolo 29 Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura e/o distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia e di tutti quegli alimenti (ad esempio bastoncini, crocchette di patate), la cui cottura non richiede scongelamento;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere cucinata e consumata in giornata;
- il formaggio, se grattugiato in sede, deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura, qualora si utilizzi prodotto fresco, dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 30 Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C. e 6°C. .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Articolo 31 Pentolame per la cottura

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

Articolo 32 Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, appena prima della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà usare esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano di 1^ scelta aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

TITOLO VIII

DISTRIBUZIONE

Articolo 33 Orario di Servizio

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle autorità scolastiche, in accordo con l'A.C.

Articolo 34 Trasporto dei pasti

Per i pasti trasportati al terminale di consumo della Scuola dell'Infanzia sita in Via Genova, l'I.A. deve organizzare il trasporto in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza del mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso il plesso scolastico sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie proprie del prodotto, mediante impiego di idonei contenitori a norma di legge.

Articolo 35 Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e dal Regolamento CE 852/2004, in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

Articolo 36 Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80.

Il pane dovrà essere fornito in porzioni sigillate singolarmente.

La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica muniti di coperchio.

L'I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R. 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60° C e +65° C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Articolo 37 Distribuzione

La distribuzione dei pasti, presso i due terminali di consumo, verrà effettuata da personale alle dipendenze dell'I.A. in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa.

Articolo 38 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

- Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:
- indossare apposito camice e copricapo, quest'ultimo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
 - lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
 - apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri rivolti e le bottiglie contenenti acqua minerale;
 - indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
 - iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
 - le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
 - il pane deve essere somministrato in porzioni sigillate.
 - i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
 - la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
 - la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Articolo 39 Prenotazioni

Sarà cura del personale scolastico comunicare all'I.A. giornalmente il numero dei pasti da erogare.

Articolo 40 Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'A.C. e motivatamente giustificate.

Articolo 41 Funzionalità del servizio

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Articolo 42 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30-04-1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX

PERSONALE

Articolo 43 Personale

Ogni servizio inerente la preparazione, la cottura, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Nella gestione di detto personale la ditta assume tutti i rischi imprenditoriali derivanti dal loro impiego e da quant'altro riguardi la loro eventuale assenza dal servizio senza nulla poter pretendere dall'A.C. appaltante.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Articolo 44 Organico

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale confacente al tipo di servizio da prestare.

Articolo 44-bis Clausola Sociale e Trattamento dei lavoratori

L'I.A. sarà obbligata:

- a) a garantire, con le procedure appositamente previste dalle leggi, dai CCNL nonché dai contratti aziendali, l'assunzione, senza periodo di prova, degli addetti esistenti in organico sull'appalto;
- b) al rispetto, per il proprio personale, della normativa in materia di lavoro, di previdenza, di assistenza, di sicurezza, di tutela della salute, di prevenzione dei rischi e degli infortuni;
- c) ad applicare al personale, addetto al servizio oggetto del presente appalto, tutte le disposizioni contenute nei contratti collettivi nazionali del settore in cui rientra l'intervento del presente appalto, anche se l'appaltatore non avrà aderito alle associazioni di categoria stipulanti o avrà receduto da esse o se il personale non avrà aderito alle associazioni sindacali stipulanti o avrà receduto da esse;
- d) ad osservare ed a far osservare dal proprio personale le norme che interverranno durante la durata del contratto, ivi comprese quelle comunali.

L'ente si riserva di chiedere, durante l'appalto, l'intervento e le verifiche di competenza dell'Ispettorato del Lavoro,

Articolo 45 Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico proposto nell'offerta tecnica, l'I.A. deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Articolo 46 Vestiaro

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione.

Articolo 47 Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere munito dell'attestato rilasciato dalle competenti autorità ai sensi della vigente normativa.

Articolo 48 Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare idonei indumenti da lavoro nell'apposito spogliatoio. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni o scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Articolo 49 Controllo salute degli addetti

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 50 Rispetto della normativa

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Carsoli deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

Articolo 51 Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO X PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Articolo 52

Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura nonché di pulizia e sanificazione di tavoli e sedie dei locali refettorio sono a totale carico dell'I.A.

Articolo 53

Sicurezza

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in apposito locale e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Articolo 54

Rifiuti

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, **nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata**, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'A.C.

Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della vigente normativa.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A., mentre i costi per il ritiro dei rifiuti solidi urbani sono a carico dell'A.C.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO XI FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Articolo 55

Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Articolo 56

Fallimento e amministrazione controllata

In caso di fallimento e di amministrazione controllata dell'I.A. l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Articolo 57

Facoltà dell'Amministrazione Comunale

In caso di morte del Legale Rappresentante dell'I.A. è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XII CONTROLLI DI QUALITA'DEL SERVIZIO

Articolo 58 Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'oneri.

L' I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Art. 59 HCCP ed obblighi dell'appaltatore

L'I.A. assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica l'I.A. dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

Articolo 60 Organi preposti al controllo

I controlli verranno effettuati dal medico scolastico o della ASL e/o dai tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione comunale e/o da azienda specializzata di fiducia dell'A.C.

Articolo 61 Tipologia dei controlli effettuati dai soggetti di cui al precedente articolo

I controlli effettuati dai soggetti di cui all'art. 60 saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo sul prodotto
- sulla materia prima
- sugli intermedi di produzione
- sul prodotto finito
- modalità di stoccaggio nei frigoriferi
- temperatura di servizio nei frigoriferi
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- modalità di lavorazione delle derrate
- modalità di cottura
- modalità di distribuzione
- lavaggio e impiego dei sanificanti
- modalità di sgombero rifiuti
- verifica del corretto uso degli impianti
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico-sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi

- professionalità degli addetti
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza)
- modalità di manipolazione
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici
- controllo degli interventi di manutenzione
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti
- controllo sul magazzino
- controllo delle attrezzature
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti
- controllo delle presentazioni dei piatti
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti dell'I.A. che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP.

b) Controlli analitici: durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 62 Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall' A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino in frigoriferi (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 81.

Articolo 63 Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall' A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

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

Articolo 64 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Articolo 65 Rilievi

I tecnici incaricati dalla A.C. sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. .

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C. .

Articolo 66 Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 81.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.A. entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Articolo 67 Controlli analitici da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che il Comune indicherà.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di ristorazione (manuale di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 6.11.2007, n.193) che l'I.A. dovrà presentare ai fini dell'aggiudicazione definitiva, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Art. 68 Disposizioni in materia di sicurezza

L'I.A. dovrà sottoscrivere il DUVRI in ogni pagina da parte del titolare o legale rappresentante della Ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito) in segno di accettazione integrale ed incondizionata (Allegato C).

TITOLO XIII MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTI RICHIESTI

Articolo 69 Modalità di esecuzione

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dalla lettera di invito/disciplinare di gara (Allegato A), dal presente capitolato speciale con annesso menù ASL (Allegato B) e dal d.u.v.r.i. (Allegato C);

Articolo 70 Durata e importo presunto del servizio

L'appalto (che decorre solitamente dal primo lunedì di Ottobre e si conclude alla fine dell'anno scolastico) ha la durata di n° due anni scolastici, precisamente a.s. 2023/2024 e a.s. 2024/2025 salva, in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'Amministrazione Comunale di risolvere in qualsiasi momento il contratto previo avviso di 30 giorni a mezzo pec nei casi previsti dal successivo articolo 71.

Nessuna indennità o rimborsi è dovuta per qualsiasi titolo a causa della disdetta.

Il corrispettivo s'intende imm modificabile e non soggetto ad adeguamento.

L'importo a base di gara è di € 4,25 (di cui € 0,0425 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) iva esclusa a buono pasto per i bambini, per i docenti e per il personale ATA avente diritto.

L'importo presunto dell'appalto, relativo a n° 2 (due) anni scolastici, precisamente 2023/2024 e 2024/2025, è di € 91.120,00 oltre Iva, di cui € 911,20 (1% dell'ammontare dell'appalto) per oneri della sicurezza da rischio specifico di impresa, non soggetti a ribasso.

Articolo 71 Risoluzione del contratto e subentro del supplente

L'A.C. si riserva la facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C. C. di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. con incameramento automatico della cauzione prestata e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni nelle seguenti ipotesi:

1. Laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'A.C.;
2. In caso di inosservanza del divieto di cessione del contratto di cui al successivo art. 73;
3. Grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali;
4. Gravi e reiterate irregolarità nel servizio;
5. Nel caso di utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
6. Intossicazione alimentare;
7. Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
8. Mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
9. Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
10. Fallimento o ogni altra procedura concorsuale di liquidazione;
11. Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode.
12. Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

In tali casi l'A.C. potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'I.A., con Raccomandata A.R o pec di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i suoi effetti, ferma restando l'applicazione delle penali.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

In caso di risoluzione del contratto, l'A.C. incamererà definitivamente la cauzione quale penale .

Art. 72 Subentro del supplente

La stazione appaltante intende avvalersi della facoltà del subentro del supplente, per cui in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, saranno interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla originaria procedura di gara risultanti dalla relativa graduatoria. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta sino al quinto miglior offerente. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall' originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 73 Subappalto e Divieto di cessione

Il subappalto potrà essere affidato entro il limite del 30% dell'importo complessivo dell'appalto e comunque solo previa indicazione all'atto dell'offerta delle parti del servizio oggetto del subappalto. Per esso si fa rimando alle norme di cui all'art. 105 del D. Lgs. n.50/2016 s.m.i., precisando che gli importi corrispondenti ai servizi eseguiti dai subappaltatori saranno pagati all'impresa aggiudicataria, la quale dovrà ottemperare a quanto stabilito dall'art.105 del citato D. Lgs. n.50/2016 s.m.i. La stazione appaltante si riserva, in presenza di subappalto, di richiedere la produzione di tutta la documentazione necessaria per la relativa pratica, ai sensi della normativa vigente. L'esecuzione del servizio affidato in subappalto non può essere oggetto di ulteriore subappalto

All'I.A. è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 74
Stipula del contratto

Il Contratto verrà stipulato in forma generata dal portale "acquistinretePA".

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà presentare:

- a) Tutta la documentazione richiesta a dimostrazione del possesso dei requisiti previsti e di quanto altro dichiarato in sede d'offerta.
- b) Cauzione definitiva in ottemperanza al disposto di cui all'art. 103 del D. Lgs. n.50/2016 s.m.i., tramite garanzia fideiussoria di importo pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% (oppure al 20%) la garanzia sarà aumentata ai sensi del disposto di cui al primo comma del citato art.103;
- c) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui risultino le cariche e i poteri di firma nonché l'indicazione che la ditta non si trova in stato di liquidazione, fallimento, amministrazione controllata, concordato e che nessuna di tali procedure si è verificata nel quinquennio precedente;

nonché, prima dell'inizio del servizio, quella ritenuta necessaria ai fini della esecuzione del contratto (polizza fidejussoria per danni a persone o cose dipendenti dalla esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relativi attestati, piano di autocontrollo HACCP ecc.);

La stipula del contratto è altresì subordinata:

- All'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla legge n. 136/2010;

Art. 75
Cauzione definitiva

La cauzione definitiva di cui alla lettera b) del precedente articolo 74, potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la stazione appaltante e l'aggiudicatario, sempre che alla stazione appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa. In ogni caso, resta alla stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

Art. 76
Spese imposte e tasse

Eventuali spese, imposte e tasse inerenti il contratto saranno a carico dell'I.A.
Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni in materia.

Art. 77
Modalità e finanziamento

La spesa derivante dall'appalto sarà finanziata dal contributo delle famiglie e dai fondi Comunali.

Art. 78
Invariabilità dei prezzi - Fatturazione e pagamento del compenso

Il prezzo scaturente dall'aggiudicazione si intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso. L'I.A. non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'A.C. si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti durante il mese. In caso di sospensione del servizio per causa di forza maggiore, emergenze sanitarie o qualsivoglia altra circostanza, nulla sarà dovuto dall'A.C. all'I.A.

Il pagamento, previa verifica della regolarità del DURC, verrà effettuato in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture elettroniche relative agli effettivi pasti erogati.

Articolo 79 Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Avezzano. E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli articoli 806 e 808 del C.P.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

Art. 80 Tutela della privacy

L'I.A. è tenuta, a suo carico, all'osservanza delle disposizioni previste in materia di tutela dei dati personali.

TITOLO XIV PENALITA'

Articolo 81 Penali

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

| | |
|------------|---|
| € 1.000,00 | per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia; |
| € 516,00 | per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione e per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche; |
| € 516,00 | per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità; |
| € 516,00 | per ogni mancato rispetto delle norme sul personale; |
| € 1.548,00 | per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'articolo 38; |
| € 516,00 | per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione; |
| € 516,00 | per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di preparazione e trasporto dei pasti veicolati; |
| € 516,00 | per ogni mancato rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato. |

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Le penali sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Il Comune di Carsoli, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sui crediti o sulla cauzione che, in quest'ultimo caso, dovrà essere reintegrata entro i 30 giorni successivi alla data di prelievo. L'applicazione delle/a penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dall'A.C. saranno notificate all' I.A. in via amministrativa.

Ferma restando l'applicazione delle penalità, le mancanze di cui sopra potranno essere tollerate nel limite massimo di tre episodi. Superati detti limiti l'A.C. avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 del C.C., con riserva, altresì di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione. In alternativa potrà essere valutata la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In particolare qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

L'A.C. può procedere poi nei confronti dell' I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 82 Disposizioni finali

La partecipazione alla presente procedura comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito/disciplinare di gara, nel presente capitolato speciale d'appalto, nel d.u.v.r.i. nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile e ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'A.C. si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

La Ditta, invece, si intende vincolata con la sola presentazione dell'offerta.

DESCRIZIONE DELLA MERCE

La pasta deve essere di semola di grano duro o integrale, esente da qualsiasi altro macinato o additivo di vari formati e di marche nazionali.

=====

Il riso deve essere di produzione nazionale dei seguenti tipi: arborio, blond e ribe.

=====

L'olio utilizzato per i condimenti deve essere esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

=====

Le uova devono essere di gallina, fresche di categoria A, peso gr.55/60 oppure, per una maggiore difesa da tossinfezioni, pastorizzate in brik.

=====

Il latte deve essere intero, di vacca, di produzione nazionale con procedimenti di pastorizzazione, UHT a lunga conservazione .

=====

Il prosciutto crudo deve essere dolce del tipo Parma di produzione nazionale.
Il prosciutto cotto deve essere di produzione nazionale e senza polifosfati aggiunti

=====

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti.
Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.
Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.
Deve essere somministrato in porzioni sigillate.

Il pane grattugiato deve essere fresco e deve riportare sulla confezione la data di scadenza (Legge 4 Luglio 1967, n.580).

=====

Il burro deve essere fresco e riportare sulla confezione la data di scadenza.
Non deve essere usata margarina.

=====

Il formaggio da condimento deve essere della qualità Parmigiano Reggiano o Grana Padano di 1^ scelta a pasta dura minutamente granulosa convenientemente stagionato, di ottimo sapore e profumo e con tutte le caratteristiche richieste dalla vigente normativa. E' preferibile l'utilizzo di parmigiano o grana padano già grattugiati in confezioni chiuse ermeticamente e sigillate.

Il formaggio deve essere di prima scelta del tipo emmental, fontina, provolone dolce, mozzarella, ricotta, robiola e fresco spalmabile .

Il formaggio da taglio deve essere adeguatamente porzionato .

=====

Le carni di vitello devono essere tagli magri di 1^a qualità proveniente da carni fresche di animali perfettamente sani, di recente macellazione ben dissanguate e che abbiano subito processo di raffreddamento non inferiore a 24 ore.

Le carni di pollo, tacchino, maiale devono essere di 1^a qualità.

Tutte le carni devono provenire da allevamenti nazionali.

=====

Lo Yogurt deve essere fresco, di 1^a qualità, alla frutta in confezioni sigillate contenenti la data di scadenza del peso netto di gr. 125.

=====

Il pesce deve essere solo surgelato

Il periodo di conservazione non deve eccedere i 40-50 giorni.

Il pesce surgelato può essere fornito in filetti diliscati: (merluzzo-platessa-sogliola).

I bastoncini: (merluzzo)

Gli ortaggi devono essere vegetali, preferibilmente surgelati oppure di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazione anche iniziali. Gli ortaggi, se non freschi di stagione possono essere surgelati, mai in scatole eccetto per i pomodori pelati interi.

Le ditte devono utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti categorie:

LE CAROTE:

Devono essere di prima qualità;

I PISELLI:

Devono essere di qualità fini;

I FAGIOLI E FAGIOLINI:

Devono essere: i primi di qualità borlotti i secondi di qualità semifini;

INSALATA VERDE:

Deve essere del tipo indivia-lattuga-cappuccina- scarola;

CETRIOLI E ZUCCHINE:

Devono essere di 1^a qualità;

I FINOCCHI:

Devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e uno scarto dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;

I POMODORI:

Devono essere freschi, sodi di prima scelta non completamente maturi.

LE PATATE:

Devono essere di prima selezione, tipo lungo, pasta gialla di produzione locale.

=====

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- 1) La frutta deve essere di prima scelta;
- 2) Le arance devono essere di prima qualità (tipo tarocco);
- 3) I mandarini o clementine devono essere di prima qualità;
- 4) Le mele devono essere di prima qualità (di tipo Golden, Delicious, Stark Delicious);
- 5) Le pere devono essere di prima qualità
- 6) L'uva da tavola deve essere di prima qualità (del tipo Italia, Regina);
- 7) Le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla o polpa bianca)
- 8) Le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo precoce gialla);
- 9) Le susine devono essere di prima qualità (di tipo Smiro).

| CARNI | TAGLI | ORIGINE |
|------------------|--|---------|
| Spezzatino | reale | vitello |
| Polpette | spalla | |
| Fettine | noce | vitello |
| Arrostato | fesa | vitello |
| Arrostato maiale | lombo | maiale |
| Carne Bianca | Petto di tacchino Petto di pollo Coscio di pollo | |

=====
=====
Infine per tutti gli alimenti richiesti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.
=====

IL R.U.P.
Dott.sa Sabrina Marzano