



COMUNE DI STRIANO
(Città Metropolitana di Napoli)
Via Sarno, 1 80040 Striano

Tel. 081 8276202 – Fax 081 8276103 – P.I. 01254261215 - C.F. 01226000634
protocollo@pec.striano.gov.it www.striano.gov.it

Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Striano per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

Codice CIG: 8401882C5A - Codice CUP: J29J19000490004

SCHEMA DI CAPITOLATO

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione dei pasti, il ripristino dei locali dopo il consumo dei pasti, nonché lo smaltimento dei residui alimentari e non, in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia del Comune di Striano, nel rispetto dell'allegata tabella dietetica (All. B) e merceologica (All. A) e di tutte le normative igienico sanitarie vigenti che si intendono tutte richiamate.

Il Comune di Striano in osservanza delle vigenti normative, garantisce l'erogazione dei pasti ad alunni con patologie congenite, metaboliche ed allergiche, che necessitano di diete speciali.

ART. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto del servizio di refezione scolastica, avrà durata per anni tre mesi sei: anni scolastici : **2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 dal gennaio 2021 al giugno 2024.**

Indicativamente, il servizio deve essere erogato dal 01 ottobre al 30 giugno, salvo variazioni dovute alle esigenze delle singole scuole che non comporteranno alcun onere finanziario aggiuntivo per l'Amministrazione convenzionata.

Il servizio è comunque sospeso:

- 1) Tutti i sabati;
- 2) Tutte le domeniche;
- 3) Il 1° novembre, festa di tutti i Santi;
- 4) Il 2 novembre, commemorazione dei defunti;
- 5) L'8 dicembre, Immacolata Concezione;

- 6) Per le vacanze natalizie;
- 7) Per il carnevale;
- 8) Per le vacanze pasquali;
- 9) Il 25 aprile, festa della Liberazione;
- 10) Il 2 giugno, festa della Repubblica.

ART. 3 - Importo dell'appalto

Il prezzo per pasto completo è il risultato della media aritmetica dei prezzi a base d'asta dei precedenti affidamenti nel Comune, rapportato all'adeguamento ISTAT.

Il prezzo a base d'asta per pasto completo è pari a € 3,75 (euro tre/75), esclusi gli oneri di sicurezza da interferenza e l'IVA al 4%.

L'importo complessivo dell'appalto è calcolato considerando che, in via presuntiva, per le Scuole dell'Infanzia, saranno erogati, per 5 giorni a settimana, circa 190 pasti al giorno per il Comune di Striano, e che in via presuntiva i giorni di erogazione del servizio saranno circa 165 all'anno, - dal 1 ottobre al 30 giugno di ciascun anno, esclusi i giorni festivi -, per un totale presunto di 688 giorni.

In totale, dunque, nei quattro anni scolastici, i pasti corrisponderanno a 130.720 totali.

L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari, dunque, a € **436.810** (euro **quattrocentotrentaseimilaottocentodieci/00**), di cui:

- € 431.062,50 importo a base d'asta soggetto a ribasso;
- € 5.747,50 oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sui pasti erogati calcolati in via presuntiva.

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario a base d'appalto moltiplicato per il numero dei pasti presunti stimati nel periodo considerato.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.lgs. n. 50/2016, nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Amministrazione si ritiene vincolata esclusivamente in relazione al prezzo unitario offerto dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto, in quanto l'ammontare complessivo dell'importo effettivo dell'appalto dipende dal numero dei pasti effettivamente erogati, individuati a seguito di comunicazione quotidiana nei modi di cui all'art.4 del presente capitolato.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale. L'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, senza alcuna limitazione, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi superiori a quelli prestabiliti e la aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi e compensati di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato e rimangono invariati per tutta la durata dell'appalto, per cui l'aggiudicataria 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 e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

ART. 4 - Condizioni generali del servizio

Il tipo di ristorazione collettiva cui si riferisce il presente capitolato speciale di appalto è generalmente definito a "legame caldo-freddo". Con tale termine si indica quel sistema che prevede la preparazione ed il confezionamento dei pasti in centri cottura esterni ai plessi scolastici presso cui verranno trasportati e somministrati. Per rispettare tutte le condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche di un pasto cucinato in loco il "legame caldo-freddo" prevede che i cibi caldi vengano mantenuti ad una temperatura al di sopra dei 65° dal momento della cottura fino al consumo, mentre i piatti freddi sono conservati al di sotto dei 10°.

Il servizio di refezione scolastica viene erogato per le scuole dell'infanzia, di norma, dal lunedì al venerdì di ogni settimana.

Il trasporto, la consegna, la predisposizione e la preparazione dei tavoli per i pasti, la somministrazione degli stessi, la pulizia e il riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, la gestione dei rifiuti prodotti, devono essere effettuati presso i seguenti edifici scolastici:

Nel Comune di Striano

- Scuola dell'infanzia di via Risorgimento – Area Mercato;
- Scuola dell'infanzia di Piazza d'Anna;

La dislocazione dei plessi scolastici può subire variazioni al momento dell'attivazione del servizio e durante l'esecuzione del contratto di appalto

Il totale presunto giornaliero degli utenti fruitori del servizio, comprensivo degli insegnanti e del personale ATA aventi diritto al pasto, è pari, per 5 giorni a settimana:

- per il Comune di Striano, Scuola dell'Infanzia, circa 190, per 5 giorni a settimana;
I giorni di erogazione del servizio sono in via presuntiva 165 all'anno (605 totali) per le Scuole dell'Infanzia.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso nelle giornate di possibile assenza parziale o totale degli alunni. In questo caso sarà dato preavviso all'aggiudicatario il giorno precedente, o per cause non previste, nei limiti dell'orario stabilito per la comunicazione del numero dei pasti da somministrare, il giorno stesso della preparazione.

La quantità giornaliera dei pasti è individuata sulla base delle presenze effettive e verrà comunicata dal singolo plesso al direttore del servizio, dalle ore 9:00 alle ore 10:00 di ciascun giorno, salvo ritardi dovuti a cause di forza maggiore e, comunque non oltre il limite delle ore 10:30, ai sensi dell'art. 20 del presente capitolato.

CAPO II - DALL'APPROVVIGIONAMENTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

ART. 5 - Approvvigionamento derrate

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione, in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

In particolare, nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci, invece per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati.

I prodotti di origine biologica specificamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: frutta e verdura fresca; pasta secca; riso e cereali. Essi devono essere in possesso delle certificazioni previste dal Regolamento CEE n. 2092/91 e Reg. CEE1804/1999.

Il pane deve essere approvvigionato quotidianamente a km zero e fornito in bustine singole bio compostabili. Per Km zero s'intende il pane proveniente dagli stessi territori di appartenenza delle scuole (Striano).

Il pesce, somministrato secondo il menù allegato al presente capitolato, deve essere di qualità eccelsa ed in pezzatura tale da permettere una facile individuazione di eventuali lisce di pesce al fine di ridurre al minimo il rischio di grave danno ai piccoli utenti.

L'aggiudicatario è tenuto ad individuare almeno una giornata in cui i pasti sono preparati, in conformità al menù allegato al presente capitolato, impiegando prodotti (verdura, ortaggi, formaggi) a chilometro zero. Per alimenti a chilometro zero devono intendersi i prodotti a filiera corta, acquistati direttamente dall'agricoltore o dall'azienda produttrice senza intermediari

commerciali, provenienti dalla Regione Campania, preferibilmente dalla provincia di Napoli e Salerno.

I prodotti tradizionali nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) devono essere in possesso delle certificazioni previste dal Reg. CEE 2081/92 e ss.mm.ii.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed ai limiti di contaminazione microbica e, in particolare, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari allegate al presente capitolato **(allegato A)**.

L'aggiudicatario deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità della filiera. Per rintracciabilità della filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

I criteri di accreditamento dei fornitori dovranno essere indicati in maniera espressa nella documentazione presente presso il centro di cottura per le opportune verifiche.

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

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro, dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

ART. 6 - La preparazione

La preparazione dei pasti deve avvenire in strutture, dotate di autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del previgente art. 2 della L. n. 283/1962 o di registrazione ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, di cui la ditta aggiudicataria risulta essere proprietaria o locataria.

L'aggiudicatario deve garantire che la produzione dei pasti rispetti le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

Tutte le fasi previste nel ciclo produttivo devono essere sottoposte ad autocontrollo (HACCP) secondo il disposto di cui al Reg. CE852/2004.

ART. 7 - Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo

Per quanto attiene l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo, l'aggiudicatario deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP che devono:

a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

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

Quanto sopra descritto va attuato per le diverse fasi del ciclo produttivo svolte presso il centro cottura.

L'aggiudicatario ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e/o intolleranze alimentari e per coloro che per ragioni di culto e/o etiche adottano una particolare dieta.

ART. 8 - Il centro cottura

Il centro cottura deve essere munito di ogni autorizzazione necessaria alla produzione di pasti per la collettività ai sensi della normativa vigente.

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE n. 852/2004 ed in particolare devono:

- essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto;
- essere dotati di aerazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe;
- consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Il centro cottura deve possedere locali o aree distinte, tali da ridurre le criticità relative alla produzione, come di seguito:

a) Locali di deposito e stoccaggio:

- il locale per il deposito delle materie prime non deperibili deve essere attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra almeno 15cm;
- devono essere previste celle frigorifero (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare

l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

b) Arete di preparazione:

- devono essere previste zone diverse per la preparazione di carni di volatili, di altre carni, di pesce, di verdure, di assemblaggio cestini vitto, di cottura;
- ciascuna area deve essere fornita di arredi e attrezzature, adeguate alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili,disinfettabili;
- le aree di preparazione devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

c) Servizi annessi ai locali di preparazione:

- per questi servizi devono essere previste la zona lavaggio pentolame, la zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto, la zona per la detenzione dei prodotti e per la pulizia dei locali, la zona per gli spogliatoi e i servizi igienici;
- gli spogliatoi, in particolare, devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e provvisti di armadietti, anch'essi adeguati al numero degli addetti, a doppio scomparto per la separazione tra gli indumenti da lavoro e gli indumenti personali;
- i servizi igienici, in particolare, devono essere in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato, distinti per sesso, dotati di porte a chiusura automatica e di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di comando non manuale, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili.

d. Uffici:

- per uffici si intendono le aree connesse all'attività principale quali bollettazione, acquisti e personale.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione e il monitoraggio visivo di queste ultime.

E' necessario che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento e ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;

- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legame fresco-caldo;
- la fase di porzionatura e d'invaschettamento, sia per le pietanze calde che fredde, deve avvenire nel più breve tempo possibile, al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche: pertanto, le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate. Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali non conformità. L'aggiudicatario è tenuto, per il proprio centro di cottura, ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. nonché ad adeguare l'impianto elettrico al disposto della Legge n. 46/90 e s.m. e i.

ART. 9 - Il confezionamento

Il confezionamento dei pasti viene effettuato presso il centro cottura.

L'aggiudicatario è obbligato ad un'attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure atte al mantenimento termico delle pietanze.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in contenitori termosaldati sanificabili per alimenti. In particolare un contenitore contiene il primo, un altro contiene il secondo, un altro ancora contiene il contorno ed un altro ancora contiene la frutta.

I contenitori devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21.3.1973, come da ultimo integrato e modificato con D. M. n. 195 / 2015), pena l' applicazione della penalità di cui all' art. 23 del presente capitolato.

Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

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

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- denominazione della pietanza contenuta;
- dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento"
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".
- data di preparazione.

Le diete differenziate devono essere contenute in appositi contenitori contrassegnati ciascuno da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

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

Per quanto attiene le diete differenziate, vanno etichettati anche i prodotti confezionati con le indicazioni relative al destinatario ed al tipo di dieta come sopra specificato.

Al fine di evitare dispersione di temperatura i contenitori dovranno essere immessi in appositi contenitori termici e/o isotermitici, idonei, quindi, a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo. Questi contenitori devono essere igienicamente idonei, quindi sanificabili o monouso.

ART. 10 - Il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermitici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi: le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.

Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di cottura pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve superare i 30 minuti.

Il trasporto presso i singoli plessi deve essere eseguito con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei e registrati ai sensi del Reg. CE852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, al fine di evitare, durante il trasporto, insudiciamento o contaminazione crociata degli alimenti trasportati.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo

automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la pianificazione del percorso ed il numero degli autofurgoni devono garantire la consegna dei pasti presso le scuole dell'infanzia, indicate nell'art. 4 del presente capitolato, nel pieno rispetto della fascia oraria stabilita per la scuola dell'infanzia nelle "*Linee Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica adottate dalla Regione Campania*", e precisamente dalle 11:45 alle 12:15 per le scuole dell'infanzia.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi di percorrenza indicati in sede di offerta, comporterà l'applicazione di una sanzione pecuniarie a carico dell'aggiudicatario inadempiente ai sensi dell'art. 23 del presente capitolato.

La consegna deve avvenire al piano su cui si trovano i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa presso ciascun edificio scolastico o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

ART. 11 - La somministrazione

L'aggiudicatario è tenuto alla somministrazione mediante scodellamento delle pietanze.

E' indispensabile che le fasi di accettazione dei pasti e di somministrazione degli stessi si svolgano con procedure prestabilite atte a garantire il mantenimento delle caratteristiche dei pasti, e che i locali di accettazione e consumo siano adeguatamente organizzati e prontamente fruibili.

Prima di procedere alla somministrazione dei pasti, l'aggiudicatario è tenuto alla sanificazione dei banchi su cui è somministrato il pasto.

Qualora la sanificazione e la somministrazione sono effettuate dal medesimo personale è obbligatorio il cambio dei guanti monouso ed il rispetto di ogni buona prassi igienica, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 23 del presente capitolato.

Il personale ATA collabora con i docenti nell'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione dei pasti.

L'aggiudicatario è tenuto a consegnare, inoltre, per ciascun utente, un kit sanificabile costituito da:

- n. 1 piatto per il primo
- n. 1 piatto per il secondo e il contorno
- n. 1 bicchiere
- posate (forchetta e cucchiaio): le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc.

La sanificazione del kit è onere dei genitori dei piccoli utenti.

In caso di mancata erogazione del kit sarà applicata la penalità di cui all'art. 23 del presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà inoltre fornire per ciascun utente tovagliolo a doppio velo nonché tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto.

Le dimensioni della tovaglietta monouso devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.

I costi relativi alla fornitura del kit sanificabile nonché dei tovaglioli e delle tovagliette colorate per la consumazione dei pasti sono a carico dell'aggiudicatario.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti (D.M. 21.3.1973, come da ultimo integrato e modificato con D.M. n.195/2015 e s.m.i..

ART. 12 - Il ripristino dei locali e lo smaltimento dei rifiuti

La sanificazione tassativa dei banchi, ove è avvenuta la somministrazione giornaliera, al termine della stessa, deve essere effettuata con personale dell'aggiudicatario.

Sono a carico dell'aggiudicatario i costi di smaltimento dei rifiuti prodotti a seguito della somministrazione dei pasti.

ART. 13 - Il menù

I pasti devono essere preparati attenendosi scrupolosamente al menù redatto dal SIAN dell'ASL competente territorialmente, allegato al presente capitolato (**allegato B**).

Eventuali variazioni al menù potranno effettuarsi solo previo accordo con il Comune convenzionato e previa acquisizione del parere del SIAN competente per territorio. Il menù è settimanale (dal lunedì al venerdì), va servito a rotazione per n. 4 settimane ed è differenziato

per il periodo primavera/estate e autunno/inverno.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- primo;
- secondo;
- contorno;
- un panino confezionato in busta bio compostabile;
- frutta;
- acqua.

La grammatura, la composizione e la qualità degli alimenti dovranno corrispondere ai requisiti di cui agli allegati A e B al presente capitolato.

L'aggiudicatario provvederà ad adeguare le grammature degli alimenti destinati al personale insegnante e al personale A.T.A. in servizio presso i singoli plessi scolastici indicati all'art. 4 del presente capitolato.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire una bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro (confezione individuale) per ogni piccolo u t e n t e , senza ulteriori oneri per il Comune convenzionato.

In conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, l'aggiudicatario è tenuto, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune convenzionato, a modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, su richiesta scritta del Comune convenzionato, previa apposita richiesta del singolo genitore e/o della Commissione Mensa **(come da modello allegato E)**.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire, senza ulteriori oneri per il Comune convenzionato, l'eventuale sostituzione di alimenti per ragioni etico-religiose o culturali a richiesta scritta del Comune convenzionato, previa richiesta scritta del genitore **(come da modello allegato D)** e, se necessario, in caso di sostituzione sostanziale dal punto di vista nutrizionale, previa acquisizione del parere dell'ASL territorialmente competente.

L'aggiudicatario è tenuto , in ogni caso, a d adeguare il servizio alle eventuali, sopravvenute, indicazioni o prescrizioni del SIAN dell'ASL competente per territorio, che non determineranno alcun onere aggiunto per il Comune convenzionato.

ART. 14 - Le diete speciali

L'aggiudicatario dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente e ordinariamente dal servizio di mensa scolastica e prevista nell'allegato B) al presente capitolato speciale di appalto, che rispondono, di volta in volta a particolari esigenze sanitarie ed etico-religiose.

Il menù delle diete speciali dovute ad esigenze sanitarie o etico-religiose deve essere personalizzato e deve essere redatto dal SIAN dell'Asl competente per territorio su richiesta del Comune, previa richiesta, secondo il modulo di cui **all'allegato C) e D)** al presente capitolato, inoltrata al medesimo Comune dal genitore del bambino che necessita di dieta speciale.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 10% dei pasti, così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), oppure, in alternativa, carni bianche a vapore con carote o patate lesse.

Il menù speciale generale può essere richiesto dalla Direzione Didattica in caso di indisposizione temporanea di uno o più utenti per un massimo di cinque giorni consecutivi.

I pasti delle diete speciali personalizzate e della dieta speciale generale devono recare i nominativi degli utenti cui sono riservati oltre l'indicazione del plesso scolastico cui sono destinati.

Per la preparazione dei pasti differenziati dovuti a celiachia, a malattie del metabolismo (ipertensione arteriosa, diabete, iperlipidemia, obesità), ad allergie e intolleranze alimentari, a fibrosi cistica, si applicano le disposizioni recate dalla deliberazione della Giunta Regionale della Campania n. 1211 del 23 settembre 2005 avente ad oggetto "Assistenza Sanitaria – Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione dei pasti differenziati". Su richiesta dell'utenza potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose, latte-ovo-vegetariane-vegane ed altre eventuali, compatibilmente alle capacità produttive dei centri cottura. Con particolare riferimento ai menù religiosi, islamici ed ebraici, si raccomanda di sostituire la carne di maiale e suoi derivati con uova, legumi, pesce, formaggio o carne di pollo, tacchino, bovino e loro derivati.

La preparazione delle diete speciali personalizzate e della dieta speciale generale non

determina alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

L'aggiudicatario è responsabile in proprio della fornitura di diete speciali diverse da quelle redatte dal SIAN dell'Asl competente per territorio.

ART. 15 - Controlli

L'Amministrazione, direttamente o avvalendosi di persone esterne alla propria organizzazione (ad es.: Commissione Mensa, personale dipendente dell'Asl territorialmente competente), può effettuare:

- controlli sui pasti presso il centro cottura dell'impresa aggiudicataria o presso le scuole ove vengono somministrati i pasti. A tal fine, una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura deve essere confezionata in vaschetta monoporzione o sacchetto sterile, quindi depositata presso lo stesso centro e conservata in frigorifero da 0°C a + 4°C, per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione deve essere apposta una etichetta con la indicazione del pasto contenuto e la data e l'orario di confezione. Inoltre, presso ciascuna scuola ove viene erogato il servizio, devono essere prodotti due pasti completi in più rispetto alla quantità giornaliera richiesta, da mettere a disposizione per i controlli. L'onere economico dei pasti prodotti per consentire i predetti controlli è completamente a carico dell'aggiudicatario;
- controlli igienici, preventivamente, all'inizio della fornitura, ed in ogni momento senza preavviso, sia sul personale impiegato, sulle attrezzature e nei locali del centro cottura e del magazzino, impiegati nell'appalto. In particolare saranno oggetto di controllo:
 - a) le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili;
 - b) le procedure di sanificazione;
 - c) il personale (organico, stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità);
 - d) le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate fornite;
 - e) le modalità di conservazione degli alimenti;
 - f) le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
 - g) quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio di mensa scolastica, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme richiamate dal presente capitolato speciale di appalto e delle prescrizioni in esso contenute;
- controlli sulle scorte destinate alla refezione scolastica oggetto d'appalto, detenute in magazzino.

Il piano di autocontrollo deve essere depositato presso i locali del centro di cottura, disponibile alla consultazione, in ogni momento e senza preavviso, da parte del personale di ciascuno dei Comuni convenzionati o anche da parte di persone esterne alla sua organizzazione (ad es.: Commissione Mensa, personale dipendente dell'Asl territorialmente competente).

L'aggiudicatario deve, inoltre, conservare e, a semplice richiesta, esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Eventuali deficienze o mancanze, fatta eccezione per quelle per le quali è prevista la risoluzione del contratto, saranno comunicate al gestore per iscritto, anche a mezzo fax, e questi dovrà provvedere, salvo casi eliminabili immediatamente, entro tre giorni lavorativi dalla ricezione della relativa comunicazione.

ART. 16 - Monitoraggio del consumo del pasto e del grado di soddisfazione

Il monitoraggio del consumo del pasto e del grado di soddisfazione degli utenti del servizio viene effettuato attraverso la compilazione di schede di valutazione da parte dei membri della Commissione Mensa del Comune di Striano, da soggetti appositamente designati.

Le predette schede, al fine di informare l'Amministrazione sui risultati del monitoraggio del servizio effettuato nelle scuole presenti sul proprio territorio, sono consegnate:

- per il Comune di Striano, al Responsabile del Servizio Affari Generali;

La sintesi dei risultati delle schede di monitoraggio è comunicata all'aggiudicatario dai predetti Responsabili di Servizio, al fine di evidenziare i c.d. punti di forza ed i c.d. punti di debolezza del servizio erogato e, quindi, per consentire all'aggiudicatario di intervenire su questi ultimi, apportando delle modifiche.

L'aggiudicatario, al fine di consentire il monitoraggio del consumo del pasto e del grado di soddisfazione dovrà prevedere, presso ciascuna scuola ove viene erogato il servizio, due pasti completi in più rispetto alla quantità giornaliera richiesta. L'onere economico dei pasti prodotti per i predetti fini è completamente a carico dell'aggiudicatario.

L'assaggio dei pasti da parte di un numero di componenti della Commissione superiore a due dovrà essere concordato con il referente dell'aggiudicatario.

CAPO III – PERSONALE

ART.17 - Clausole sociali

A norma dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, così come modificato dal D.lgs. 56/2017, “Per gli affidamenti dei contratti di concessione e di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, con particolare riguardo a quelli relativi a contratti ad alta intensità di manodopera, i bandi di gara, gli avvisi e gli inviti inseriscono, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. I servizi ad alta intensità di manodopera sono quelli nei quali il costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto”.

Allo scopo di salvaguardare la continuità nel lavoro degli operatori che già sono stati impiegati nella gestione del servizio e di preservare la loro esperienza e le loro competenze viene stabilito, per i concorrenti alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica disciplinata dal presente capitolato speciale di appalto quanto segue:

- a) l'aggiudicatario uscente dal contratto di appalto darà formale notizia della cessazione della gestione alle Organizzazioni Sindacali territoriali;
- b) l'operatore economico subentrante nella gestione del servizio darà a sua volta formale notizia alle Organizzazioni Sindacali territoriali circa l'inizio della nuova gestione, entro tre giorni lavorativi dalla data di comunicazione, da parte del Responsabile del Servizio competente del Comune convenzionato della avvenuta aggiudicazione. Quanto sopra allo scopo di garantire tutte le informazioni utili alla corretta applicazione delle norme contrattuali nazionali e delle disposizioni di legge in materia;
- c) l'organizzazione subentrante assumerà, nei modi e nelle condizioni previste dalle leggi vigenti, ferma restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte della organizzazione cessante, il personale addetto all'appalto, salvo quanto previsto al successivo punto;
- d) gli operatori economici interessati prenderanno preventivi accordi per effettuare il passaggio diretto delle lavoratrici e dei lavoratori addetti all'appalto medesimo;
- e) qualora, per comprovati motivi, alla data della cessazione del contratto di appalto, quanto previsto dalla lettera b) del presente punto non abbia trovato applicazione, la organizzazione cessante potrà porre in aspettativa senza retribuzione e senza maturazione degli istituti contrattuali, le lavoratrici e i lavoratori che operano sull'appalto interessato per un

periodo di sette giorni lavorativi, al fine di consentire l'espletamento delle procedure relative alla assunzione con passaggio diretto;

f) in caso di modifiche o mutamenti significativi nella organizzazione e nelle modalità di gestione del servizio derivanti dalle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale di appalto che avessero ripercussioni sul dato occupazionale e sul mantenimento delle condizioni di lavoro, la organizzazione entrante fornirà le opportune informazioni alle Organizzazioni Sindacali territoriali. Le parti si attiveranno per individuare le possibilità di adibire il personale in eccedenza della organizzazione uscente in altri servizi, anche con orari diversi e in mansioni equivalenti ferme restando le disposizioni vigenti in materia di passaggi di cantiere per il personale addetto ai centri di cottura.

La procedura illustrata alle precedenti lettere a), b), c) e d) deve essere comunque attivata e conclusa nel rispetto della vigente normativa in materia di lavoro, delle disposizioni contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria vigenti, delle norme vigenti che disciplinano le relazioni sindacali di settore, anche se in contrasto con le disposizioni recate dal presente capitolato speciale di appalto.

L'Amministrazione Comunale nel presente appalto non svolgono alcuna funzione riconducibile a quella del datore di lavoro.

Per quanto non previsto dal presente articolo, o per quanto in esso erroneamente disciplinato, si rinvia ai contratti collettivi nazionali di lavoro stipulati per le lavoratrici e i lavoratori del settore.

ART. 18 - Personale dell'impresa aggiudicataria

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato speciale di appalto, l'aggiudicatario si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro, in conformità alla normativa in materia vigente ed a quanto in materia previsto dalle *"Linee Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica adottate dalla Regione Campania"* (in particolare paragrafo 1.7).

L'organico del personale deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente rispetto all'organizzazione del servizio di refezione scolastica.

Il personale dell'aggiudicatario addetto al servizio di refezione oggetto d'appalto non può variare, se non in aumento, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, rispetto a quello descritto in

sede di offerta, per tutto il periodo di esecuzione dell'appalto.

L'aggiudicatario nell'organizzazione del servizio deve tener conto della dislocazione sul territorio dei plessi scolastici.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestati da presentarsi su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di refezione scolastica, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario deve munire il proprio personale di appositi indumenti di lavoro (idonei copricapo, giacche, grembiuli bianchi e quant'altro igienicamente necessario) e di appositi guanti monouso, che dovranno essere cambiati ogni qualvolta il personale compia azioni che possano pregiudicare la salubrità, l'integrità e l'igiene dei pasti (come a titolo esemplificativo in caso di uso dei servizi igienici da parte del personale della ditta durante la fase di somministrazione dei pasti).

Il personale deve mantenere un comportamento corretto rispetto agli utenti del servizio mensa scolastica ed è tenuto ad osservare scrupolosamente l'organizzazione del lavoro nelle varie fasi di preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti e riordino dei locali ove i pasti vengono consumati.

L'aggiudicatario è responsabile dei dipendenti che non osservano le sue indicazioni in qualità di datore di lavoro e, quando occorra, le indicazioni dell'amministrazione comunale del Comune convenzionato in ordine all'organizzazione del lavoro, e che non abbiano un contegno rispettoso dei piccoli utenti. L'aggiudicatario è, altresì, responsabile del mancato rispetto da parte dei suoi dipendenti di norme e buone prassi igieniche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente, a garanzia della continuità del servizio, con personale di pari qualifica.

L'aggiudicatario deve osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni del personale impiegato nel servizio e sulla sicurezza sul lavoro, liberando il Comune convenzionato da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali infortuni sul lavoro e/o da ogni altro danno che può derivare dall'espletamento del servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato. A tal fine l'aggiudicatario si impegna a presentare prima dell'inizio del servizio il nominativo del responsabile della sicurezza.

ART. 19 - Direzione del servizio

Il direttore del servizio è colui che in sede di gara è stato individuato dall'aggiudicatario quale referente presso la ditta medesima in relazione al servizio oggetto del presente capitolato.

Il direttore del servizio è la persona deputata dall'aggiudicatario a sovrintendere il servizio nella sua interezza ed a mantenere i rapporti con il Comune convenzionato, l'Asl, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico di ciascuna scuola presso cui è erogato il servizio e la Commissione mensa del Comune.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici del Comune preposti al controllo dell'andamento del servizio di mensa scolastica e deve essere reperibile, anche telefonicamente, dalle ore 9:00 alle ore 18:00 dei giorni di erogazione dei pasti.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al direttore del servizio si intendono come presentate direttamente all'aggiudicatario medesimo.

In caso di assenza o di impedimento del direttore l'operatore economico è tenuto, già in sede di offerta, ad individuare un sostituto.

CAPO IV - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 20 - Gestione dei pasti tramite la SCHOOLCARD

La ditta aggiudicataria della gara d'appalto dovrà fornire un sistema informatizzato che permetta di gestire la totalità dei processi legati alla ristorazione scolastica degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA, delle Scuole ubicate sul territorio del Comune.

Per la gestione, prenotazione e rilevazione dei pasti, ci si servirà di un sistema informatico tramite una CARD.

Questo sistema dovrà gestire tutte le fasi che vanno dalla prenotazione dei pasti alla gestione delle diete, al calcolo delle rette alla gestione del relativo pagamento, dalla contabilizzazione dei pasti somministrati alla gestione di eventuali operazioni di recupero crediti di clienti morosi.

Inoltre, dovrà prevedere la possibilità del pagamento da parte degli utenti presso esercizi pubblici commerciali locali (sul territorio del Comune di Striano), di facile accesso e dagli orari prolungati (tabacchi, ricevitorie Sisal, etc).

Il sistema di rilevazione dovrà essere semplice, di facile utilizzo, in lingua italiana e non dovrà richiedere un impegno organizzativo tale da condizionare l'attuale organizzazione dell'ente.

Tutte le funzioni del sistema di rilevazione presenze/assenze dovranno essere totalmente in tecnologia web, ovvero utilizzabili senza installare particolari programmi nei PC, mediante un normale navigatore internet. Il software dovrà essere stato sviluppato con tecnologia open source ed utilizzare un data base opensource.

La rilevazione delle presenze in mensa verrà effettuata dal personale scolastico attraverso l'utilizzo di un modulo WEB disponibile in Internet.

I dati dovranno essere disponibili presso il Server Centrale affinché possano essere consultabili anche dal Comune convenzionato, che in tal modo potrà sempre consultare il Registro delle Presenze giornaliere in ogni scuola. Alla fine del mese il Comune convenzionato dovrà avere la possibilità di gestire dati precisi in base alle effettive presenze, ai fini della fatturazione del servizio erogato.

Dovrà essere messo a disposizione un apposito "link" anche direttamente sul sito web del Comune convenzionato.

Ogni utente (genitore) dovrà avere la possibilità di accedere al sistema informatico tramite Internet, con un nome utente e una password, affinché possa prendere visione, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, di:

- 1) giorni di presenza degli alunni.
- 2) Situazione pagamenti.
- 3) spazio per comunicazioni/considerazioni/suggerimenti da inviare all'Amministrazione Comunale o al Gestore del Servizio.
- 4) Menù giornaliero della mensa.

Il software dovrà prevedere un modulo con il quale ciascuna Amministrazione Comunale avrà costantemente notizia della situazione dei pagamenti, del numero dei pasti prodotti, dei dati sui consumi (tipi di diete, pasti giornalieri, pasti insegnanti), dei consigli e/o comunicazioni dei genitori. In questo modulo verranno resi disponibili i dati che, una volta validati dal singolo Comune convenzionato, passeranno in fatturazione.

Il sistema proposto dovrà prevedere anche la fornitura di un servizio di invio SMS o messaggi di posta elettronica. Ciascuna amministrazione comunale e l'aggiudicatario stesso dovranno poter inviare manualmente (o automaticamente al realizzarsi di certe condizioni, es. l'esaurimento del credito o il raggiungimento di una cifra minima che può essere decisa autonomamente dalla singola Amministrazione Comunale in relazione alle scuole site nel proprio territorio) un messaggio SMS o un messaggio di posta elettronica al genitore di riferimento, invitandolo a

pagare la retta del proprio figlio.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire il software e tutta la strumentazione necessaria al funzionamento dello stesso; la formazione sul software a tutti coloro che devono utilizzarlo (personale di ciascuno degli enti convenzionati e personale dell'operatore economico), l'assistenza tecnica a tutte le apparecchiature fornite (fax o strumentazione elettronica) all'hardware ed ai suoi componenti, al software. Tali obblighi non comportano alcun onere aggiuntivo per il Comune.

L'aggiudicatario è tenuto, altresì, a prevedere ed indicare le procedure alternative di emergenza, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e le modalità di soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato l'Amministrazione Comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci e meno costose le procedure per il pagamento da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra Comune e cittadini;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito, con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- permettere un veloce e sicuro metodo di gestione delle eventuali morosità;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi dei servizi gestiti.

Caratteristiche del sistema da fornire:

- Funzionalità di base del software; pagamento dei pasti; prenotazione del pasto; addebito del pasto; RID Pre Pagato; Pagamento WEB; Servizi online;
- Integrazione con servizio IVR con invio richiesta via SMS; Integrazione con i servizi di Postalizzazione via SMS e E-mail; Integrazione con Terminali di Prenotazione; Integrazione con Rilevatori di presenza Mobile; Integrazione con terminali;
- Workflow Applicativo; Servizi con Graduatoria; Ruolo coattivo.

Il software oggetto della presente gara dovrà essere operativo al momento dell'attivazione del

servizio.

CAPO V MODALITA' DI PAGAMENTO

ART. 21 - Finanziamento e liquidazione del corrispettivo

Il finanziamento del servizio è a carico dei bilanci comunali del Comune.

Il Comune liquiderà al termine di ogni mese il corrispettivo previsto in relazione ai pasti effettivamente consegnati alle scuole site nel proprio ambito territoriale, come risultante dal documento riepilogativo dei pasti somministrati consegnato dall'appaltatore al Servizio Finanziario del Comune.

In caso di ampliamento del servizio di mensa scolastica il prezzo per pasto non potrà essere superiore a quello aggiudicato.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'aggiudicatario e quanto altro dallo stesso dovuto.

Il canone di appalto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la perfetta esecuzione del contratto di appalto comprese le spese sostenute per il rispetto del protocollo Covid-19 (allegato al disciplinare) predisposto da questo Ente in merito al servizio di refezione scolastica, ed in generale di adottare il “**PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2 SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR**”, predisposto dall'Unità di Crisi Regionale da Covid-19 e pubblicato come allegato al Decreto n. 51 del 20.03.2020 del Presidente della Giunta Regione Campania nonché rispettare tutte le vigenti leggi e normative adottate dai competenti Organi Statali e Regionali.

L'aggiudicatario non ha nulla a pretendere per spese sostenute al di fuori del prezzo per pasto aggiudicato che deve essere inteso comprensivo delle spese del personale e di tutti i servizi richiamati nel presente capitolato.

CAPO VI – RESPONSABILITA' E SANZIONI

ART. 22 - Responsabilità dell'impresa aggiudicataria

L'aggiudicatario deve adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti a lavori, del personale docente, del personale A.T.A, dei piccoli utenti e di qualunque altro cittadino, e necessarie ad impedire danni a beni pubblici e privati, alle Amministrazioni del Comune o a terzi (cose o persone), altrimenti se ne assume ogni responsabilità.

Si ritiene espressamente convenuto che l'aggiudicatario, in caso di infortuni, assume ogni responsabilità sia civile che penale, sollevando da qualsiasi responsabilità l'Amministrazione del

Comune ed il loro personale; resterà, inoltre, a carico dell'aggiudicatario l'eventuale risarcimento danni. L'aggiudicatario assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati, sollevando da qualsiasi responsabilità le Amministrazioni del Comune ed il loro personale.

A tali fini l'aggiudicatario deve provvedere, prima della stipulazione del contratto, alla sottoscrizione di apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi idonea a coprire i rischi da infortuni e/o danni (a cose o persone) provocati durante l'esercizio delle prestazioni oggetto del contratto di appalto con un massimale di almeno € 500.000,00 (cinquecentomila/00).

ART. 23 -Penalità

L'aggiudicatario, durante la esecuzione del contratto di appalto, è tenuto tassativamente al rispetto puntuale delle disposizioni recate dalle leggi, dai regolamenti, dal presente capitolato speciale di appalto in ordine alla organizzazione e alla gestione del servizio di refezione scolastica oggetto di gara. Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni recate dal presente capitolato speciale di appalto, è tenuto al pagamento di una pena pecuniaria che varia, secondo la gravità dell'infrazione, da un minimo di Euro 400,00 ad un massimo di Euro 1.500,00, come di seguito specificato:

1. Penale di € 400,00 - per ogni ora di anticipo o ritardo nella somministrazione dei pasti agli utenti del servizio di refezione, rispetto all'orario stabilito, precedentemente concordato, anche con l'ausilio delle scuole.
2. Penale di € 450,00 - in caso di mancata e/o parziale sanificazione obbligatoria dei banchi ove vengono somministrati i pasti prima e/o dopo la somministrazione.
3. Penale di € 500,00 – a. per pasti non predisposti secondo le indicazioni recate dal presente capitolato speciale di appalto; b. a partire dalla seconda giornata di mancata erogazione dei tovaglioli e delle tovaglette colorate di cui all'art. 11 del presente capitolato;
4. Penale di € 700,00 - per ogni giorno di mancato servizio di somministrazione dei pasti agli utenti del servizio di refezione scolastica per fatti imputabili all'aggiudicatario.
5. Penale di € 800,00 – a. per il mancato rispetto del piano di trasporto dei pasti presentato in sede di gara; b. per ogni giornata di mancato rispetto del tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio, dichiarato in sede di offerta.
6. Penale di € 1.000,00 – a. per la mancata utilizzazione di prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania e dei prodotti da filiera corta ed a km zero, offerti in sede di gara; b. per il mancato rispetto del numero di giorni alla settimana e delle giornate rispetto a cui in sede di offerta si è dichiarato che i pasti sarebbero stati preparati

con prodotti a km zero;

7. Penale di € 1.500,00:

a. per ogni automezzo utilizzato nella distribuzione dei pasti non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;

b. in caso di mancata erogazione del kit sanificabile; per ogni contenitore utilizzato dall'aggiudicatario nella distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;

c. in caso di secondo episodio di cattiva condotta del personale dell'aggiudicatario, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buone prassi igieniche (a titolo puramente esemplificativo: cambio guanti del personale addetto alla somministrazione nel caso di uso di servizi igienici o tra la fase di sanificazione prima della somministrazione e quella della somministrazione);

d. in caso di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato (come ad es. lische di pesce, fibre di minestrone più dure e spinose) che possono arrecare nocimento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (come ad es. capelli), trovati in uno o più dei pasti somministrati. In caso di presenza di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato che possono arrecare nocimento ai piccoli utenti, l'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'operatore economico la sostituzione dell'alimento e quindi del fornitore, senza alcun onere finanziario a carico del Comune convenzionato;

e. per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, durante i controlli effettuati ai sensi dell'art. 15 del presente capitolato;

In caso di recidiva nel Comune per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Alla terza infrazione avvenuta nel medesimo Comune, anche di diversa specie tra quelle in precedenza indicate, il Comune interessato può procedere alla risoluzione del contratto, con riserva di richiedere il risarcimento del maggior danno subito.

La risoluzione anticipata per cause imputabili all'aggiudicatario sarà comunicata all'A.N.A.C., ai fini dell'annotazione nel casellario informatico delle imprese per servizi e forniture.

L'infrazione deve rilevarsi da segnalazione corredata da materiale fotografico e/o referto medico e trasmessa:

- per il Comune di Striano al Responsabile del Servizio Affari Generali;

La segnalazione deve essere presentata al protocollo del Comune sul cui territorio è collocato il

plesso scolastico ove l'episodio si è verificato.

La segnalazione può essere presentata:

- dal singolo genitore;
- dalla Commissione mensa;
- dal Dirigente Scolastico;
- dall'Amministrazione Comunale.

La penalità può essere attribuita con provvedimento del Responsabile del Servizio Affari Generali per il Comune di Striano, previa contestazione degli addebiti con lettera di addebito.

Alla contestazione della inadempienza l'aggiudicatario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune che ha provveduto ad attribuire una penalità procede al recupero della stessa mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'aggiudicatario.

ART. 24 - Risoluzione del contratto di appalto

L'inosservanza della normativa in materia di ristorazione collettiva e di refezione scolastica, l'inosservanza di legge o regolamento (comunitario, statale, regionale o comunale), anche e soprattutto in materia di trattamento dei dati sensibili e la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente capitolato speciale di appalto che siano, a parere del Comune, di gravità tale da compromettere la funzionalità del servizio, saranno causa di risoluzione automatica del contratto.

Oltre che nei casi di cui al primo comma, il Comune, ex art. 1456 c.c., previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi, in danno all'operatore economico aggiudicatario e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

1. alla terza infrazione avvenuta nel medesimo Comune anche di diversa specie per cui è prevista penalità ai sensi del precedente articolo;
2. qualora l'aggiudicatario risulti sprovvisto delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per il servizio oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
3. qualora l'operatore economico addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
4. qualora l'operatore economico sospenda o interrompa, unilateralmente e senza valide giustificazioni, l'esecuzione della fornitura per un periodo superiore a 5 giorni;

5. in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
6. in caso di mancato rispetto del piano di autocontrollo(HACCP);
7. qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti preparati dall'aggiudicatario;
8. in caso di terzo episodio di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato (come ad es. lische di pesce) che possono arrecare nocimento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (come ad es. capelli), trovati in uno o più dei pasti somministrati;
9. in caso di terzo episodio di cattiva condotta del personale dell'aggiudicatario, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buone prassi igieniche (a titolo puramente esemplificativo: cambio guanti del personale addetto alla somministrazione nel caso di uso di servizi igienici o tra la fase di sanificazione prima della somministrazione e quella della somministrazione);
10. in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni normative in materia di collocamento, igiene, sicurezza e tutela dei lavoratori sia dal punto di vista contrattuale che sindacale;
11. qualora l'operatore economico si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità allegato al presente capitolato; L'aggiudicatario riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere *ipso iure* il contratto, mediante comunicazione da inviarsi a mezzo posta elettronica certificata (alla pec indicata in sede di gara), nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune che ha risolto il contratto, rispetto a quello convenuto con l'aggiudicatario inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, l'operatore economico, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti e alle maggiori spese a carico del Comune che ha risolto il contratto per il rimanente periodo contrattuale.

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

In caso di risoluzione del contratto il Comune convenzionato ha la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di

offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora gli operatori economici interpellati non fossero disponibili per l'aggiudicazione, il comune convenzionato che ha proceduto alla risoluzione si riserva di procedere con soggetti terzi, con addebito all'impresa inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

CAPO VII - DISPOSIZIONI FINALI

ART. 25 - Trattamento dei dati sensibili

All'inizio del servizio l'aggiudicatario è tenuto a comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili, ai sensi del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali", e del personale che ha accesso ai dati sensibili.

Il trattamento, la comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge.

ART. 26 - Accesso agli atti

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L. n. 241/90 s.m.i. e del D.Lgs 33/2013, oltre che nei termini indicati all'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016, sarà consentita l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, salvo il disposto dell'art. 53, comma 6, del D. Lgs. 50/2016.

ART. 27 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce causa di risoluzione del contratto. Il Comune convenzionato si riserva di verificare in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 28 - Foro competente per le controversie

Le eventuali controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione aggiudicatrice e il soggetto aggiudicatario, durante l'appalto o al termine dello stesso, saranno deferite alla competenza esclusiva del Tribunale di Torre Annunziata.

ART. 29 - Rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale d'appalto o non correttamente disciplinato si rinvia:

- al Reg. CE n. 852/2004;
- alla deliberazione della Giunta Regionale della Campania n.797del16/06/2006 (B.U.R.C. n. 30 del 10 luglio 2006) avente ad oggetto "Sicurezza Alimentare";
- alle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Giunta Regionale della Campania con decreto dirigenziale n. 169 del 03/07/2009.