

COMUNE DI CERVINO

Provincia di Caserta

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nel presente Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara.

Il presente Capitolato disciplina il contratto tra il Comune di Cervino e il soggetto aggiudicatario della procedura di gara, avente ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2024/2025.

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale intende selezionare un operatore economico in grado di fornire il servizio Refezione Scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e le scuole primarie statali per l' A.S. 2024/2025.

Il presente capitolato è redatto, in conformità a:

- Le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni in data 29 aprile 2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 Ottobre 2021);
- La Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- Le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;
- Le Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Le "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al Decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania;
- Le Leggi Regionali n. 6 del 30/3/2012 "Riconoscimento della dieta mediterranea" e n. 38 del 6/11/2018 "Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle scuole";
- Le linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021;
- Regione Campania DD n. 92 del 22 febbraio 2023 – Regolamento CE n. 852/2004 – registrazione attività di somministrazione dei pasti nelle scuole pubbliche e private (strutture di produzione e terminali di distribuzione).

Il presente capitolato, ispirato ai principi di sostenibilità ambientale e di tutela dei diritti all'istruzione e alla salute, tiene conto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10

marzo 2020 che contempla i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Detto servizio consiste nella fornitura di pasti completi per 5 giorni alla settimana, **per un totale presuntivo di pasti in un anno: 170 giorni mensa per 254 pasti al giorno = 43.180** secondo le diete alimentari trasmesse a questo comune dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

La preparazione dei pasti avverrà in un centro di cottura, di cui l'affidatario dispone in uso esclusivo, con caratteristiche tecniche che rispondono ai requisiti richiesti dalle attuali normative in tema di corretta prassi igienica alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro; all'uopo, sia strutturalmente che organizzativamente, devono essere previsti percorsi "tutto avanti" e "nessun incrocio", con adeguati spazi per il ricevimento e lo stoccaggio delle merci dai fornitori, per la preparazione, la cottura, l'organizzazione per il trasporto dei pasti finiti e per il lavaggio delle stoviglie che si svolge solo a fine preparazione derrate, evitando quindi incroci sporco-pulito da e per la zona cottura. Strutturalmente il centro deve essere caratterizzato da finestre apribili che garantiscono una buona illuminazione ed una buona aerazione, dalle pareti rifinite in materiale lavabile per un'altezza non inferiore a 2 metri e dal pavimento con una corretta pendenza per essere facilmente lavabile e sanificabile.

ARTICOLO 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa per la scuola primaria e dell'infanzia del Comune di Cervino consiste in:

acquisto e stoccaggio di tutte le derrate sufficienti a garantire la produzione del menù stabilito nelle porzioni e quantità richieste;

preparazione dei cibi, da realizzarsi presso il Centro di cottura dell'affidatario e confezionamento in pasti monoporzione termosigillati con stoviglie a perdere fornite dall'affidatario del servizio;

ricevimento, entro le ore 09:00, delle prenotazioni del giorno, per conoscere il numero dei pasti giornalieri e delle eventuali diete speciali;

trasporto dei pasti presso la sala di refezione;

fornitura di tovagliette "usa e getta", tovaglioli di carta, piatti, posate, bicchieri, acqua in bottiglietta da 1/2 litro;

distribuzione dei pasti in monoporzione;

raccolta delle stoviglie e riassetto dei locali adibiti a refezione;

pulizia e sanificazione dei locali con prodotti forniti dall'affidatario;

il corretto conferimento dei rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno dei refettori;

ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto dell'appalto come previsto dal presente capitolato, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e dell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

La ditta appaltatrice deve garantire nel corso di ogni anno scolastico - in occasione di Natale, Carnevale, Pasqua, Festa di fine anno scolastico - la preparazione di menù "festivi", comprendente un dolcino, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema. In particolare, in occasione del Natale dovrà essere distribuito ad ogni bimbo un piccolo panettone e in occasione della Pasqua dovrà essere distribuito ad ogni bimbo un piccolo uovo di cioccolato.

L'aggiudicatario con la sottoscrizione del contratto assume formale impegno in merito al rispetto di quanto indicato nel presente capitolato.

ARTICOLO 3

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il vitto fornito, in linea calda, dovrà essere organizzato con menù settimanali a rotazione. su indicazione dell'Asl.

Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell'utente, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa, etc) in applicazione della normativa disciplinante la materia.

La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni.

Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine; Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse..

Il vitto, una volta preparato, sarà trasportato presso la sede della scuola con automezzo e contenitori idonei sotto ogni profilo, soprattutto igienico, in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie.

Il servizio si svolgerà presso le sedi dei plessi della Scuola dell'Infanzia e Primaria dell'Istituto Statale Comprensivo "E, Fermi" di Cervino, dal lunedì al venerdì, tranne che nei giorni di sospensione dell'attività didattica. Sarà cura della direzione scolastica organizzare gli insegnanti e personale non insegnante per il supporto alla vigilanza delle rispettive classi.

L'affidatario dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi, inderogabilmente, in un massimo di 20 minuti, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli stessi.

Il servizio è da effettuarsi, compatibilmente con gli alunni iscritti all'anno scolastico.

La variazione del 20% in + o in - sul numero dei pasti forniti non comporterà variazione nel costo del pasto, che dovrà restare invariato per tutta la durata del contratto.

Si precisa che gli orari della fornitura dei pasti, da concordare col Dirigente Scolastico successivamente, potrebbero subire modifiche, eventualmente anche ad anno scolastico già avviato, in relazione ad esigenze di riorganizzazione della disposizione delle classi.

ARTICOLO 4 – DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto riguarda l'anno scolastico 2024/2025 e verrà effettuato, salvo diverse disposizioni dell'autorità scolastica, nelle sole giornate di presenza scolastica.

La ditta aggiudicataria avrà comunicazione per iscritto dell'inizio dell'affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o altre circostanze organizzative, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con l'Impresa aggiudicataria.

La ditta che risulterà aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio anche nelle more della stipula del contratto.

In caso di prestazioni di servizio di durata inferiore a quella prevista nel periodo di affidamento per obiettive esigenze sopravvenute, indipendenti dalla stazione appaltante, sia in fase di avvio sia in fase di svolgimento, rispetto ai presupposti in base ai quali si è provveduto all'affidamento, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto.

I giorni di fornitura dei pasti possono essere suscettibili di variazioni sulla scorta delle esigenze che potranno essere rappresentate dal Dirigente scolastico nel corso dell'anno scolastico.

ARTICOLO 5 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo massimo presunto del presente appalto per l'anno scolastico 2024/2025 è di €. 194.310,00 - (IVA esclusa);

Tale importo è riferito ad un numero massimo stimato annuale di n. 43.180 pasti per l'anno scolastico, ad un costo pasto a base di gara di euro 4,50 esclusa IVA 4% (numero alunni presunto: 234; numero insegnanti e personale ATA: 20; giorni di mensa stimati per anno scolastico 170).

Il prezzo è comprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per il personale, spese per lo spostamento sul territorio degli operatori (con mezzi propri o della ditta), nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ed utenze relative ad eventuale sede del servizio da costituirsi nel Comune di Cervino.

Nel caso di riduzione delle iscrizioni al servizio, tale valore stimato può ridursi, senza che l'aggiudicatario possa richiedere risarcimento danni.

Si precisa infine che l'importo complessivo a base d'asta ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni e ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste e fornite, tenuto conto dell'offerta dell'aggiudicatario.

Il Comune ha comunque la facoltà di adeguare, con formale provvedimento ed alle stesse condizioni previste in sede di formulazione di offerta, il numero di pasti previsto (in misura non superiore comunque al 20%), sempre in relazione al numero degli utenti ammessi.

Considerati l'oggetto e le modalità organizzative del presente appalto, i relativi specifici costi della sicurezza sono stimati pari a zero.

ARTICOLO 6 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso ivi compresi i costi per i prodotti alimentari e quant'altro proposto dalla ditta nell'offerta tecnica valutata in sede di gara nulla escluso.

Il prezzo del pasto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la corretta esecuzione del contratto di appalto.

I prezzi predetti si intendono offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

L'aggiudicataria, inoltre, 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.

ARTICOLO 7 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto su 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. e dei giorni feriali in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

Sarà cura della Ditta aggiornarsi, quotidianamente, telefonicamente o mediante piattaforma digitale, che sarà messa a disposizione, non prima delle 9,00 e non oltre le 9,30 circa il numero dei pasti giornalieri da fornire. Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 9,30 di ogni giorno telefonicamente o a mezzo di piattaforma digitale. Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né la ditta potrà accampare pretesa di alcun genere. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire la Ditta, possibilmente, almeno 24 ore prima.

Il gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ARTICOLO 8 IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici e di produzione previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature,

la lotta contro gli animali infestanti;

l'igiene personale;

la formazione del personale;

le caratteristiche delle attrezzature;

le caratteristiche dei locali;

modalità arrivo merci;

qualifica dei fornitori;

modalità di lavoro;

modalità conservazione alimenti; 11. modalità trasporto alimenti.+;

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

Il Comune di Cervino non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'aggiudicatario ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune di Cervino per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'aggiudicatario, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patati dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

ARTICOLO 9 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO

Il centro cottura utilizzato per la fornitura dei pasti dovrà essere in possesso di un Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (REG. CE n. 852/2004 D.Lgs. 193/2007).

In suddetto Piano dovranno essere analizzate tutte le lavorazioni e le fasi di produzione attivate presso il centro cottura, per poter limitare al massimo e tenere sotto controllo tutti i punti critici del sistema.

L'affidatario della produzione dei pasti dovrà essere in possesso di certificazione di qualità, specifica per il sito di produzione interessato, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008.

ARTICOLO 10 ELENCO DEI PRINCIPALI FORNITORI

Per ottimizzare tutte le procedure e le istruzioni sopradescritte l'affidatario dovrà avere effettuato una selezione dei fornitori in modo che possano garantire la qualità delle derrate con costanza nel tempo.

L'elenco completo dei fornitori scelti, la loro valutazione e tutte le schede tecniche dei prodotti, oltre che le procedure di valutazione e selezione, sono a richiesta disponibili per il Comune

ARTICOLO 11 STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi secondari e terziari così come definiti dalla Dir. 94/62/CE (carta, cartoni, cassette in plastica dura o in legno, pallet, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra 0 e 4°C.

ARTICOLO 12 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. È ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere l'arista e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo. Per poter essere abbattuti, i prodotti devono raggiungere una temperatura a cuore inferiore a 10°C entro 90 minuti.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione dei Programmi Prerequisito (PRP) di cui alla Comunicazioni della Commissione 2016/C 278/01 e 2020/C 199/01. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre adottato un piano di autocontrollo specifico per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione. Ciò deve essere effettuato per tutti i pasti differenziati, inclusi quelli per coloro che seguono regimi alimentari specifici per fini etici o religiosi.

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

Per rendere efficace l'informazione alle famiglie ed al personale scolastico relativamente alla presenza di allergeni nella preparazione dei pasti, come sottolineato dal Regolamento U.E. 1169/2011 e dal Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017, la ditta aggiudicataria deve:

- affiggere il menu settimanale nell'atrio della scuola evidenziando la presenza degli allergeni previsti dall'allegato 2° del Regolamento UE 1169/2011;
- depositare copia del menu settimanale presso la Direzione didattica o la Segreteria della scuola; formare adeguatamente il proprio personale incaricato della distribuzione dei pasti per poter dare ulteriori informazioni in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dotazione minima - quantificabile in 43.180 tovaglioli monouso in carta tessuto.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Dovranno altresì essere forniti bicchieri e tris di posate in piatti "plastic free" con scomparti per l'intero pasto a norma di legge, da ripartire tra le scuole di aggiudicazione per consentire alle stesse di far fronte ad eventuali emergenze. Sarà cura della ditta far rilasciare da ciascuna scuola attestazione di avvenuta consegna di detto materiale con la relativa quantificazione.

Il materiale suddetto è considerato secondo il numero da utilizzare quotidianamente per il pasto degli alunni.

ARTICOLO 13- PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'aggiudicatario deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono essere utilizzate confezioni monodose per zucchero o condimenti.

La raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento, e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

ART. 14—OBBLIGHI – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. 50/16 e s.m.i.. La cauzione definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del servizio al saldo dell'ultima fattura, in assenza di controversia.

La garanzia fidejussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ARTICOLO 15 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico- organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. Allegato al presente capitolato (dati anagrafici del personale, qualifica, inquadramento CCNL applicato);

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sarà fornito all'operatore che si aggiudicherà il servizio al momento dell'affidamento.

La ditta vincitrice dovrà presentare alla stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio il progetto di assorbimento del personale, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui al presente Paragrafo, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa clausola e relativa proposta di inquadramento e trattamento economico.

ARTICOLO 16 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale dovranno essere affidati ad un referente per la gestione del contratto, con mansioni di interlocutore diretto, anche in caso di consorzio. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

La consistenza numerica e i nominativi del personale impiegato nella gestione del servizio oggetto del presente appalto, la loro qualifica, nonché tutte le eventuali variazioni, in caso di richiesta, dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

La consistenza numerica del personale impiegato nel servizio, al fine di garantirne la qualità ed efficienza, dovrà essere sempre tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

In particolare:

- l'attività del centro di cottura dei pasti dovrà essere coordinata da un operatore dell'affidatario, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che costituirà anche il referente per l'Amministrazione relativamente alla gestione dei pasti dell'appalto;
- il servizio di assistenza ai pasti dovrà essere effettuato da personale formato per poter svolgere tale sorveglianza al meglio anche se non necessariamente professionalmente preparato.

L'affidatario è tenuto al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 39/2014 in materia di acquisizione obbligatoria del certificato penale del casellario giudiziale di propri dipendenti o collaboratori che prestino servizio a contatto con i minori, dal quale risulti l'assenza di condanne per i reati a danno di minori.

L'aggiudicatario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli eventuali accordi integrativi territoriali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale.

Il Comune potrà richiedere all'aggiudicatario in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'aggiudicatario, nel rispetto dell'articolo 37 del CCNL delle cooperative sociali del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, visti i frequenti cambi di gestione che si producono nel settore delle cooperative sociali, salvaguarderà e tutelerà il salario dei lavoratori e soci/lavoratori, a garanzia dei diritti acquisiti e riconoscerà in busta paga l'anzianità ed i livelli retributivi acquisiti, e precisamente: scatti d'anzianità maturati e maturandi.

ARTICOLO 17 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;

L'eventuale mancata accettazione dei pasti da parte delle scuole sarà considerata come prestazione non effettuata e, in aggiunta, sarà irrogata la penalità prevista in rapporto alla difformità oraria fatta registrare;

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Dirigente del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà

l'applicazione di una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;

- nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti sarà applicata una penale di € 500,00;
- in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti della giornata per i quali si è verificata la non conformità.

La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente Capitolato che, ferma restando l'applicazione della sanzione, comunque dovranno essere ottemperate:

- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui al presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 500,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico previsto nel presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del monte ore del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art.8 del presente Capitolato e ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
- in caso di impiego di un numero non "adeguato" di addetti secondo i parametri stabiliti al precedente art. 8 per lo svolgimento presso le scuole delle attività di supporto operativo sarà applicata una penale di € 500,00 per ogni unità in meno;
- per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- per la mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell'Amministrazione, dell'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto, sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- in caso di mancata pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00;
- per la mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara sarà applicata una sanzione dal 0,5% al 2% dell'importo complessivo di aggiudicazione del lotto in questione;
- per il mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- In caso di verifica della mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 20 marzo 2020 sarà applicata una penale di € 3.000,00.

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al Dirigente del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 a € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa.

Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte delle ditte interessate, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai conseguenziali provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuata fornitura.

ARTICOLO. 18 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 19 – SUBAPPALTO

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente ed il conseguente introito della cauzione.

ARTICOLO 20 – COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa, nominata dal Dirigente Scolastico e costituita da rappresentanti dei genitori degli alunni e da rappresentanti del personale docente, ha la facoltà di effettuare autonomamente controlli e verifiche sul buon funzionamento del servizio di refezione scolastica e di segnalare all'Amministrazione eventuali carenze riscontrate nella gestione dello stesso.

A tal fine i componenti della Commissione mensa potranno recarsi presso i centri di refezione dei vari plessi scolastici, al fine di verificare il rispetto del menù giornaliero con le relative grammature, l'appetibilità dei cibi, la loro temperatura al consumo e il loro gradimento da parte degli alunni, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale dell'Impresa appaltatrice.

La Commissione mensa, previa specifica autorizzazione, potrà effettuare anche visite presso il centro cottura al fine di controllare la fase di preparazione dei pasti. E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa appaltatrice.

ARTICOLO 21 – SOSPENSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 121 del D.Lgs. 36/2023. La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art. 122 del D.Lgs. 36/2023. Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli ed a quelli espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. potrà essere risolto in caso di grave negligenza nonché in caso di grave o reiterata inadempienza della ditta rispetto al Capitolato ed alla normativa in materia. Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, 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 alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- ove la ditta addivenga alla cessione del contratto;
- qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità;
- in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..

La ditta 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 di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune 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 all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale. In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà 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 collocatesi in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ARTICOLO. 22 – RECESSO

La stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, secondo le modalità stabilite dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

ARTICOLO. 23 COMUNICAZIONI

Le notificazioni, le intimazioni e le contestazioni verranno effettuate con i mezzi consentiti in ragione della loro urgenza (posta elettronica certificata).

Le contestazioni verranno confermate mediante lettera raccomandata.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato della Ditta dal Responsabile del servizio si considererà fatta personalmente al titolare della stessa.

ARTICOLO. 24 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia relativa all'applicazione del contratto di appalto ed agli obblighi da esso scaturenti è competente il Tribunale Civile di Santa Maria Capua Vetere.

ARTICOLO 25 RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alla normativa vigente in materia in quanto applicabile.

ARTICOLO 26 - TRATTAMENTO DEI DATI

Responsabile unico del progetto è la responsabile Area amministrativa/finanziaria Dott.ssa Pasqualina Mocerino.

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR - General Data Protection Regulation) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, si informa che:

- le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in

oggetto;

- il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla gara;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al GDPR.

ARTICOLO 27 APPLICAZIONE DELLE NORME GENERALI SULLE OBBLIGAZIONI

Al presente Capitolato, per quanto non specificamente previsto o contemplato, si applicano le disposizioni normative contenute negli articoli 1218 e seguenti del codice civile.

La Responsabile del procedimento

F.to Pasqualina Mocerino

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lg 39/93)