

COMUNE DI SANTO STEFANO DI MAGRA
(Provincia della Spezia)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- a) **fornitura e distribuzione pasti in legame fresco-differito dal centro di cottura di proprietà della ditta alle scuole primarie e scuole d'infanzia (Il Biscotto, 29 Novembre, E. Fermi, D. Civoli).**
- b) **fornitura di pasti a crudo asilo nido/scuola materna loc. Belaso e sostituzione cuoche comunali.**

ART.1

OGGETTO DEI SERVIZI

Oggetto del presente capitolato d'appalto è l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica consistenti:

a) fornitura e distribuzione pasti in legame fresco-differito dal centro di cottura della ditta alle seguenti scuole: Scuola dell'Infanzia il Biscotto (Via Carso – Capoluogo), Scuola Primaria 29 Novembre (Via Indipendenza – località Belaso), Scuola Primaria E. Fermi (Via Roma - Capoluogo)

a1) fornitura pasti in legame fresco-differito dal centro cottura della Ditta alla Scuola dell'Infanzia Paritaria D.Civoli (Via Marconi - Capoluogo)

b) fornitura di derrate alimentari a crudo presso asilo nido e scuola materna loc. Belaso e sostituzione cuoche comunali .

Gli alimenti saranno preparati a seconda dei menù in allegato.

Il Comune mette a disposizione n. 2 cuochi di ruolo a tempo pieno.

ART.2

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

A) Il Comune di Santo Stefano di Magra intende affidare alla Ditta appaltatrice la fornitura e la distribuzione dei pasti in legame fresco-differito, occorrenti per la refezione delle scuole elementari e materne calcolati in circa n. 50042 pasti per anno scolastico (numero dei pasti che ha carattere indicativo, come da dati aggiornati all'anno scolastico 2017/2018) le scuole sono quelle indicate nell'art.1 lett. a) e a1);

Le prestazioni oggetto del contratto consistono in :

- preparazione dei pasti presso il centro cottura di proprietà od in affitto della Ditta appaltatrice;
- trasporto dei pasti nelle sedi scolastiche e loro consegna presso il locale refezione;

(il trasporto dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati. I prodotti tipo sughi, pesto, ecc... dovranno essere consegnati in appositi contenitori sigillati e confezionati a norma di legge).

- fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli di carta, stoviglie, sale, olio, aceto, ecc. (costo comprensivo nel prezzo del pasto);
- distribuzione pasti nelle seguenti scuole: Infanzia Il Biscotto, Primaria 29 Novembre, Primaria E. Fermi, Infanzia Civoli.

Il costo sarà individuato nel prezzo base d'asta ed ivi ricompresa

La preparazione dei pasti dovrà corrispondere in maniera ottimale ai valori dietetici nutrizionali e calorici previsti per le varie fasce di età degli utenti, e dovrà comunque avvenire nel rispetto qualitativo e quantitativo, delle tabelle dietetiche e dei menù elaborati dal Comune, allegati al presente capitolato e del quale devono intendersi parte integrante e sostanziale. La ditta si impegna a modificare i menù anche a seguito di eventuali richieste di variazione pervenute dall'ASL n. 5 e dalla dietista.

L'appaltatore dovrà eventualmente collaborare con il Comune alla stesura di nuovi menù collaborando con gli Enti sopracitati.

Dovrà essere disponibile, senza alcun onere aggiunto ogni giorno, almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis.

L'appaltatore dovrà altresì provvedere alla preparazione di pasti per particolari regimi dietetici che saranno comprovati da certificato medico e recapitati in monoproduzione e per diverse confessioni religiose (a seguito di richiesta scritta degli interessati).

I pasti dovranno essere cotti il giorno stesso del consumo ed in particolare immediatamente prima del confezionamento e del trasporto alle singole scuole.

I cibi dovranno essere recapitati in contenitori termici multiporzioni, già suddivisi per scuola, che consentano il mantenimento della temperatura secondo la recente normativa prevista dal D. Lgs. 155/97;

Essi dovranno altresì essere confezionati in considerazione del Regolamento CEE 852/04 e CEE 2073/05.

--- il pasto giornaliero per le scuole elementari e medie è così composto:

---1° piatto (con alternativa di piatto in bianco)

---2° piatto (con alternativa di un piatto per particolari regimi dietetici e diverse confessioni religiose);

---contorno;

---pane;

---frutta o dolce.

Il comune si riserva di richiedere la modifica delle preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico, nei casi in cui vi sia una costante di non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Nella produzione dei pasti non potranno essere utilizzati prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Gli adulti consumeranno lo stesso tipo di pasto.

Su richiesta del Comune, in occasione di gite scolastiche, potrà essere fornito in alternativa al pasto caldo, un pasto freddo a sacco da concordare. **In questo caso il costo a pasto sarà decurtato del 15% rispetto al prezzo di aggiudicazione.**

Il Comune si riserva la facoltà di aumentare o diminuire la somministrazione dei pasti in relazione al variare del numero dei consumatori e delle scuole da rifornire, **senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare diritti o compensazioni sia nell'uno che nell'altro caso; saranno, comunque, pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.**

La ditta appaltatrice dovrà inoltre:

- fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalla vigente normativa in materia di igiene (art.42 DPR 327/80) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome del dipendente. L'impresa deve, altresì, fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, cuffie e mascherine in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione (Comitato Mensa). Il comportamento di coloro che vengono utilizzati per il servizio deve essere caratterizzato alla massima professionalità e diligenza, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico;

- ad areare i locali del refettorio per il tempo necessario prima dell'inizio del servizio;

- garantire la manutenzione ordinaria delle attrezzature di pulizia e sanificazione di tutti i locali dove avviene la distribuzione e lo sporzionamento.
- a tenere sempre sollevati da terra i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta .
- a conservare con la massima cura negli armadi tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione, ivi riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;
- le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori che consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per il servizio, pulizia degli arredi;
- fornitura dei materiali di pulizia (sia detergenti che sanificanti) per la pulizia dei locali dei refettori e dei tavoli utilizzati per la mensa;

la Ditta appaltatrice dovrà effettuare a propria cura e spese un piano di campionatura sulle materie prime, sul prodotto finito e sulle superfici e sui piani di lavoro trasmettendole a laboratori per analisi microbiologiche e chimico fisiche autorizzati per legge e comunicarne i risultati al Comune.

La ditta dovrà anche effettuare due campionature all'anno delle acque di rete come previsto dal D.Lgs.31/01 da prelevare presso Infanzia il Biscotto, Infanzia Civoli, Primaria E. Fermi, Primaria 29 Novembre e comunicarne i risultati al Comune.

La Ditta dovrà inoltre rispettare gli obblighi previsti dal Decreto legislativo 26/05/97 n. 155 e s.m.i., dotandosi, per ogni struttura operativa, del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

La ditta dovrà predisporre e attuare il Piano di Autocontrollo HACCP assumendo ogni onere e responsabilità in merito allo stesso.

Presso la scuola primaria Capoluogo e la primaria Belaso sono presenti attrezzature di proprietà della ditta Appaltatrice.

B) Il Comune intende affidare il servizio di fornitura derrate alimentari a crudo per l'asilo nido/ scuola Infanzia Belaso e sostituzione cuoche di cui all'art. 1 lett. b). Il numero dei pasti annui presunto è di n. 14179 (calcolato sulla base dei dati aggiornati anno scolastico 2017/2018).

Le prestazioni oggetto del contratto consistono nella consegna delle derrate alimentari presso la cucina della scuola materna/asilo nido comunale dove operano due cuoche comunali ed inoltre nella cottura dei cibi in loco e nella distribuzione degli stessi nel caso di sostituzione di cuoche comunali. L'appaltatore dovrà altresì provvedere alla fornitura dei prodotti per la preparazione di particolari regimi dietetici che saranno comprovati da certificato medico e recapitati in monoporzione e per diverse confessioni religiose.

Formano altresì oggetto dell'appalto **con onere a carico della ditta aggiudicataria:**

- la manutenzione ordinaria delle attrezzature, la pulizia e sanificazione di tutti i locali concessi in uso (cucine e refettori);
- se richiesto dall'Autorità scolastica, il servizio può prevedere lo sbucciamento della frutta;
- la sostituzione del personale comunale nelle emergenze per i primi tre giorni lavorativi a carico della ditta appaltatrice, per un massimo complessivo di 180 ore per anno scolastico. Il comune potrà richiedere la sostituzione del proprio personale alla ditta aggiudicataria anche la mattina stessa del servizio; quest'ultima dovrà garantire il servizio con proprio personale. Nel caso di necessità di personale in sostituzione oltre le 180 ore per anno scolastico per pensionamento o venir meno del personale del Comune prima del termine dell'appalto, la ditta provvederà alla sostituzione con personale proprio. L'incidenza di detto costo (che riguarderà unicamente le spese contrattuali e gli oneri previdenziali e contributivi) sul costo del pasto sarà deciso in accordo col Comune.
- la collaborazione di una dietista e/o nutrizionista;
- la dotazione anche per la struttura della cucina Nido/Infanzia Belaso come previsto dal Decreto legislativo 26/05/97 n. 155 del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.
- il controllo di qualità e la predisposizione, l'applicazione e attuazione del piano ai autocontrollo HACCP e l'aggiornamento e formazione HACCP anche per le cuoche del Comune.

- L'effettuazione a propria cura e spese per un piano di campionatura sulle materie prime, sul prodotto finito e sulle superfici e sui piani di lavoro trasmettendole a laboratori per analisi microbiologiche e chimico fisiche autorizzati per legge e la comunicazione dei risultati al Comune.

-La campionatura delle acque di rete, due volte all'anno, come previsto dal D.Lgs.31/01 da prelevare presso Nido/Infanzia Belaso e comunicazione risultati al Comune.

---Il pasto giornaliero per le scuole materne statali e asilo nido è così composto:

---1° piatto (con alternativa di piatto in bianco)

---2° piatto (con alternativa di un piatto per particolari regimi dietetici e diverse confessioni religiose);

---contorno;

---pane;

---frutta o dolce;

E' inoltre prevista una merenda per l'asilo nido.

Le quantità di pasti crudi da consegnare devono essere conformi alla quantità prevista dalla tabelle dietetiche dei pasti crudi per le varie utenze. I pasti crudi s'intendono al netto degli scarti di lavorazione e/o dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Gli adulti consumeranno lo stesso tipo di pasto.

Il Comune si riserva la facoltà di aumentare o diminuire le derrate alimentari in relazione al variare del numero dei consumatori e delle scuole da rifornire, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare diritti o compensazioni sia nell'uno sia nell'altro caso; saranno, comunque, pagate le effettive forniture ordinate dall'ufficio scuola (in allegato a parte le tabelle merceologiche, i menù e le grammature relative).

Il Comune favorisce il ritiro e la distribuzione di generi alimentari eventualmente eccedenti e non riutilizzabili nelle mense scolastiche da parte di enti morali. In particolare favorisce il ritiro di prodotti alimentari nell'unità di imballo, pane e frutta. In aderenza alla legge 155/2003, che equipara ai consumatori finali le organizzazioni non lucrative di utilità sociali (ai sensi art.10 D.Lgs. 460/97), che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti, il Comune concorderà con la ditta vincitrice forme e modalità finalizzate alla distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale.

ART.3

IMPORTO DELL'APPALTO E DURATA DEL CONTRATTO

L'importo a base di gara viene quantificato nel seguente modo ed è determinato in relazione al numero di alunni ed insegnanti presenti, al numero di giorni di aperture scolastiche settimanali ed annue.

a) fornitura e distribuzione pasti in legume fresco-differito dal centro di cottura della ditta alle scuole Il Biscotto, 29 Novembre, E. Fermi, D. Civoli € **4,80 oltre IVA a pasto**
numero pasti annuo 50.042 x € 4,80= costo presunto annuo € 240.201,60 oltre IVA

b) fornitura derrate alimentari a crudo per la cucina comunale nella scuola materna/asilo nido loc. Belaso e sostituzione personale comunale. € **3,80 oltre IVA a pasto**;
numero pasti annuo 14.179 x € 3,80 = costo presunto annuo € 53.880,2 oltre IVA

VALORE STIMATO COMPLESSIVO DELL'APPALTO (€ 294.081,8 annuo, oltre IVA) per 4 (quattro) anni:

€ 1.176.327,20 IVA esclusa, oltre € 1.828,48 per oneri della sicurezza.

Sull'importo a base di gara deve applicarsi il miglior ribasso sull'offerta presentata dalla ditte partecipanti ai fini della determinazione del prezzo più conveniente.

Il contratto avrà la durata di 4 (quattro) anni decorrenti dalla data d'inizio del servizio che dovrà risultare da apposito verbale a seconda delle richieste.

Il Comune si riserva la possibilità di adeguare il servizio di refezione agli eventuali mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica.

Qualora nel corso d'esecuzione della fornitura siano necessari un aumento o una diminuzione della stessa, la ditta è obbligata ad assoggettarsi fino alla concorrenza del quinto del prezzo d'appalto alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite, il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altra ditta appaltatrice.

Si ribadisce che i dati numerici sono da intendersi a titolo puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato all'effettivo numero degli utenti che frequenteranno il servizio, o ad altre cause e circostanze non prevedibili.

La ditta che si aggiudicherà l'appalto, si impegna a prestare il servizio di refezione anche per il centro estivo comunale che sarà eventualmente attivato su decisione della Giunta Comunale presumibilmente per il mese di luglio e la prima metà di agosto di ogni anno, agli stessi prezzi e condizioni del presente capitolato d'onere.

ART.4

OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

Nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto della presente gara, le imprese si obbligano ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e negli accordi locali integrativi, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolgono i servizi medesimi in rispetto della L.68/99: "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

ART.5

MENU'

L'aggiudicatario del contratto dovrà attenersi, nella fornitura delle derrate alimentari, sia per qualità che per quantità, alle norme previste nel presente Capitolato (vedi menù allegati). Il Comune si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per l'appetibilità dello stesso, in base a precise indicazioni della dietista, dell'ASL o di normative regionali del Settore e secondo i criteri individuati in allegato.

L'aggiudicatario si impegna a presentare il menù al Comitato Mensa e eventualmente a riunioni coi genitori, con l'ausilio di un nutrizionista.

Il Comune potrà altresì richiedere la stesura di un nuovo e diverso menù, senza alcun costo, da concordare con l'ASL e Comune.

ART.6

ADEGUAMENTO DELLE TABELLE DIETETICHE E AUMENTO O DIMINUZIONE DEL NUMERO DEI PASTI

Il Comune, a seguito di indicazione della dietista incaricata dall'Ente, dall'Asl o di normativa regionale del settore, si riserva la facoltà di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche. A tal fine le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, ricognizione delle nuove necessità del servizio, di cui sarà redatto apposito verbale. Il Comune, sempre tenendo presente le esigenze dell'utenza può, nel corso dell'esecuzione del contratto, richiedere aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda delle esigenze.

ART.7

PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

Il numero di pasti crudi da consegnare verrà giornalmente indicato dall'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale. Essi saranno consegnati con cadenza giornaliera presso le cucine ubicate dall'Amministrazione Comunale. Per alcuni prodotti non deperibili (pasta, olio, pelati, sale, ecc....) è ammessa, se compatibile, la consegna con cadenza diversa da concordare con l'Ufficio. Le

ordinazioni relative al numero dei pasti (cotti) da confezionarsi, sulla base del menù previsto dalle tabelle dietetiche allegate, verranno confermate telefonicamente dall'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale al responsabile del centro cottura entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione pasti previsto dalle singole scuole.

I pasti dovranno essere forniti secondo il calendario scolastico e gli orari e i turni che verranno stabiliti all'inizio dell'anno scolastico e che potranno variare nel rispetto delle esigenze di orario delle diverse tipologie di scuole.

ART.8

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

A) Per fornitura derrate alimentari per confezionamento pasti.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La Committente richiede inoltre l'impiego di derrate di produzione biologica certificata.

In particolare i prodotti richiesti sono:

- legumi secchi: ogni volta che tali derrate siano presenti in menù
- frutta, verdura per contorni, uova, formaggi, latticini (ricotta, burro e yogurt)

Anche per le altre forniture di prodotti biologici facoltativi e in aggiunta a quelli previsti in gara è richiesta idonea certificazione.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati ed i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente in materia.

Le derrate impiegate per la preparazione dei pasti destinati agli alunni delle scuole materne e dell'asilo nido devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche ed in particolare rispetto alle normative in materia di HACCP.

B) Per la fornitura dei pasti confezionati dovranno valere le stesse norme individuate nel punto A) sopra descritte, con l'aggiunta delle seguenti prescrizioni:

L'organizzazione del lavoro (fasi lavorative, tempi, etc.) dovrà essere improntata ai criteri necessari a garantire la massima qualità possibile complessivamente intesa. In particolare dovranno essere evitati momenti di stoccaggio dei cibi caldi non direttamente connessi alla fase di trasporto e distribuzione.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi e personale idonei.

I mezzi di trasporto devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti interamente di materiali facilmente lavabili, garantire il mantenimento costante delle temperature ai sensi del DPR 327/80 e D.lgs. 6-11-2007 n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e ss.mm..

E' necessario un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

I pasti devono essere trasportati tramite contenitori isotermitici contenenti all'interno bacinelle gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ed una temperatura maggiore o

uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C come previsto dal dpr 327/80 ss.mm..

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare. I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermici sigillati, predisposti per ogni scuola.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.

I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzioni, in idoneo contenitore coibentato e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio o in sacchetti idonei e ben chiusi. I sacchetti non devono essere graffettati.

La frutta deve essere lavata, asciugata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Per i pasti di cui trattasi, non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure che potranno essere anche surgelate ed il pesce che dovrà essere solo "surgelato" per i tipi merluzzo e nasello e potrà essere anche "congelato" per le sogliole ed il palombo. Il pesce comunque dovrà essere fornito sempre diliscato, privo di pelle o altro scarto. I prodotti surgelati dovranno possedere i requisiti di cui al D. Lgs. n.110/1992.

Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento. La qualità dei prodotti dovrà essere sempre di "prima", così come è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale.

Per le caratteristiche specifiche delle merci si rimanda all'allegato del presente capitolato.

ART.9

INTERRUZIONE

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicate tempestivamente alla controparte. In caso di sciopero del personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata almeno 3 (tre) giorni prima di quello in cui si verificherà l'evento e la ditta appaltatrice si impegna a fornire un pasto freddo da concordare con il Comune.

Art. 10

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI E PERSONALE IMPIEGATO

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e, comunque, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Per l'adempimento delle prestazioni contemplate nel presente capitolato l'appaltatore si impegna:

- ad impiegare personale capace fisicamente valido prevalentemente reperito in loco, dotato di professionalità ed esperienza atta a garantire il corretto svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica, in possesso del libretto di idoneità sanitaria, che dovrà portare con sé ogni qualvolta sarà presente nei centri di cottura e di refezione scolastica. In caso contrario non potrà prendere servizio.

- ad applicare nei confronti dei suddetti lavoratori tutte le norme vigenti per le assicurazioni sugli infortuni, la previdenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge,

dai contratti collettivi ed accordi integrativi previsti per le imprese della categoria. La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del contratto.

-L'appaltatore è inoltre obbligato ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto ai lavori, sollevando in ogni caso l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità civile e penale anche rispetto a terzi.

- L'appaltatore ha il dovere di regolare la capacità ed il numero del personale in maniera che le prestazioni siano compiute con le modalità e termini previsti dal presente capitolato.

-L'appaltatore è altresì obbligato a sollevare e tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione medesima, ai sensi dell'art.1676 del C.C.. Il personale dell'appaltatore dovrà tenere all'interno dei locali scolastici un comportamento improntato alla massima correttezza, educazione e professionalità, tale da non recare disturbo ai minori.

-L'appaltatore deve inoltre curare che il proprio personale sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale, sia dotato a cura e spese dell'appaltatore di una adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di refezione scolastica e si attenga nell'espletamento delle proprie mansioni a tutte le norme igienico sanitarie vigenti; abbia a propria disposizione un armadietto nel quale riporre gli abiti civili e di lavoro; registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti tenendo separati alunni da adulti; consegni immediatamente alle autorità scolastiche, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali scolastici;

segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro le eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio; mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante lo svolgimento del servizio.

- L'appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

-L'appaltatore dovrà assicurare che il personale addetto abbia avuto una adeguata formazione in materia di igiene alimentare (D. Lgs. n.155/97) e si obbliga ad espletare corsi di aggiornamento professionale per il personale utilizzato nell'appalto di refezione scolastica.

Il Comune in qualsiasi momento si riserva di chiedere la sostituzione del personale che non presenti i requisiti fissati per l'espletamento delle mansioni cui è proposto o che non mantenga un comportamento corretto.

L'appaltatore dovrà provvedervi **entro 5 giorni** dal ricevimento della comunicazione.

ART.11 CORRISPETTIVI

Alla Ditta aggiudicatrice spetta, a compenso degli oneri che la stessa andrà ad assumere col presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione. Tale corrispettivo sarà liquidato dal Comune alla Ditta appaltatrice, sulla base dei pasti effettivamente serviti, entro la fine del mese successivo, a fronte di presentazione di regolare fattura, salva l'applicazione dell'art. 35, comma 18 D. Lgs. 50/2016 come modificato dal DL. 32/2019. Dall'ammontare del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono internamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso e non espresso nel presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il corrispettivo mensile verrà liquidato dal Comune all'appaltatore entro 90 gg dalla data di ricevimento delle fatture distinte per singola scuola e riportanti il numero dei pasti.

ART.12

DOMICILIO, RECAPITO ED UFFICIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

ART.13

RESPONSABILITA'

L'appaltatore assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei generi alimentari e dei pasti, qualunque ne sia l'entità e la causa ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose appartenenti alla propria organizzazione, all'interno e fuori dei locali comunali, per fatti o attività connessi con l'esecuzione del presente appalto.

L'appaltatore sarà, altresì, responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà, perciò, indenne a tale titolo l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

Esso, conseguentemente, è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso terzi, trasmettendone copia all'Amministrazione committente prima della firma del relativo contratto d'appalto.

ART.14

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme consentite dalla legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- 1) abbandono dell'appalto, salvo che per casi di forza maggiore.
- 2) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio.
- 3) inosservanza da parte della Ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti verso il Comune
- 4) quando la Ditta appaltatrice si renda colpevole di frode o in caso di fallimento.
- 5) quando ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato.
- 6) inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente.
- 7) ogni altra inadempienza qui non contemplata ad ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

ART.15

CONTROLLI

La vigilanza sui servizi comporterà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. Il Comune si riserva di effettuare controlli sulla esecuzione del servizio.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti mediante i Servizi preposti dall'A.S.L. n.5 "Spezzino" che eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico-pratica. Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, ai locali ed ai magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel

presente Capitolato ed in particolare quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché al controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti.

A garanzia della qualità della produzione, le ditte partecipanti alla gara dovranno quantomeno dimostrare di effettuare nello svolgimento della propria attività i seguenti interventi:

- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semi lavorati, i prodotti pronti al consumo e per le materie prime), sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto;
- alle linee dei prodotti carnei dovrà essere applicato idoneo sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio.

L'appaltatore dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo.

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale.

Potrà essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei locali e delle attrezzature e, in qualsiasi momento, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla vigente legislazione e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi, anche prelevando campioni da sottoporre successivamente ad analisi secondo quanto disposto dal DPR 327/80 e dal D. Lgs n.155/97.

Il personale autorizzato ai controlli sarà munito di certificato sanitario.

Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, l'appaltatore ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

Il controllo è altresì svolto da personale incaricato dall'Ente, dalla Dietista e dal Comitato Mensa formato dai genitori secondo quanto indicato nel Regolamento del Comitato Mensa del Comune.

ART.16 PENALITA'

1. La D.A., nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora la D.A. non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'A.C. applicherà le seguenti penalità:

Tipologia Penale

Per forniture con cariche microbiche elevate euro 500,00

Presenza di corpi estranei (insetti, parti vegetali non commestibili, sassolini, parti di involucri e imballaggi, ...) euro 500,00

Contaminazione chimico/fisiche degli alimenti da euro 200,00 fino a euro 1.000,00

Per alimenti non corrispondenti al capitolato o a quanto dichiarato in sede di gara (per ogni volta) € 250,00

Per utilizzo (superiore a giorni 7) di addetti non corrispondenti ai dichiarati euro 500,00

Per mancata consegna della frutta di stagione prevista dal menù (per ogni volta) euro 250,00

Per menù non corrispondente a quello concordato euro 500,00

Per non corretta somministrazione delle diete speciali euro 500,00

Per carenza igienica del centro cottura o dei refettori o dei mezzi di trasporto dei pasti euro 1.000,00

Per ritardi nella manutenzione delle attrezzature euro 1.000,00

Nel caso venisse distribuito un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate, è fatto obbligo alla D.A l'immediata integrazione delle stesse anche mediante l'utilizzo di eventuali pietanze alternative. In tale evenienza è facoltà del Comune applicare di volta in volta una penale compresa fra il minimo e il massimo di fianco indicato.

Nel caso in cui le mancanze si ripetessero per più di tre volte in un mese verrà applicata, oltre a quelle eventualmente già stabilite, una penalità pari al massimo della sanzione.

Min. euro 100,00 Max euro 500,00 per fornitura di pasti con grammature inferiori a quanto previsto in gara. La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di n. 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno e tenendo conto degli eventuali cali fisiologici in cottura.

2. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, rispetto alla quale la D. A. avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

3. Le infrazioni accertate esonerano la concessionaria dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

4. L'A.C. si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese della D. A. 5. Si procede al recupero della penalità da parte del A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

6. L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

ART. 17

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie :

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della D.A;
- b) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione della D.A.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della D.A. (salvo deroghe previste) ;
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie;
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi;
- f) casi di grave intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della D.A.,
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi,
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- j) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto;
- k) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore;
- l) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata;
- m) verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con la Pubblica Amministrazione, ai sensi del Codice Appalti.

ART.18

CONTROVERSIE

In caso di controversie davanti l'autorità giudiziaria le parti eleggono quale Foro competente quello di La Spezia.

ART.19

DISPOSIZIONI FINALI

L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature a disposizione per il servizio. L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri

provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART.20

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito GDPR) si informano gli operatori economici che:

Il Titolare del trattamento è la PROVINCIA DELLA SPEZIA, in qualità di Stazione Appaltante (P. Iva 00218930113), con sede in La Spezia (SP), Via V. Veneto, 2, telefono 0187421 pec: protocollo.provincia.laspezia@legalmail.it;

Il Responsabile della protezione dei dati personali nominato (c.d. DPO) è reperibile ai seguenti dati di contatto: Società Labor Service s.r.l. con sede in Novara (NO), via Righi n. 29, telefono 0321.1814220, e-mail: privacy@labor-service.it, pec: pec@pec.labor-service.it

I dati raccolti direttamente dall'interessato e reperiti da fonti accessibili al pubblico(es CCIAA/Albi ..etc) oltre che quelli dichiarati saranno utilizzati dagli uffici della Provincia della Spezia, e del Comune di santo Stefano di Magra esclusivamente per le finalità di gestione della procedura di gara sino alla formulazione della proposta di aggiudicazione e verifica possesso requisiti dell'operatore economico proponente aggiudicatario ex art. 32 comma 8 D.lgs 50/2016 . Le basi giuridiche di tale trattamento sono, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 1, lett. c) ed e) del Regolamento (UE) 2016/679 l'adempimento di un obbligo di legge e l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare.

Il Trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici.

I dati verranno comunicati al personale dipendente da questa Provincia per le finalità espresse per lo svolgimento delle successive fasi della procedura (aggiudicazione e stipula contratto) coinvolto nel procedimento e potranno essere comunicati ad altri soggetti, pubblici o privati, se previsto da disposizioni di legge o di regolamento.

Il Titolare del trattamento non ha intenzione di trasferire i dati personali degli interessati verso un Paese terzo all'Unione Europea o verso un'organizzazione internazionale e saranno conservati permanentemente.

L'/Gli interessato/i potrà/potranno esercitare uno dei seguenti diritti: diritto di accesso ai propri dati (art. 15 GDPR); diritto di rettifica (art. 16 GDPR); diritto alla cancellazione (art. 17 GDPR); diritto di limitazione di trattamento (art. 18 GDPR); diritto di opposizione (art. 21 GDPR).

Tutti i sopraesposti diritti possono essere esercitati comunicandolo al Titolare attraverso i dati di contatto sopra citati. Inoltre l'interessato ha il diritto di proporre reclamo ad un'autorità di controllo (Garante per la protezione dei dati personali).

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara pena l'esclusione secondo la disciplina vigente in materia di partecipazione agli appalti pubblici.