



COMUNE DI SAN FERDINANDO DI PUGLIA

PROVINCIA DI BARLETTA-ANDRIA-TRANI

CAPITOLATO SPECIALE

Gara a procedura aperta telematica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e scuole primarie del Comune di San Ferdinando di Puglia Anni Scolastici 2024/2025 con opzione di rinnovo di ulteriore n. 1 anno scolastico.

CAPO I – CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione scolastica con preparazione di pasti da veicolare e distribuire, a cura del medesimo operatore, presso ciascun terminale di servizio oggetto del servizio. Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa, nonché e dei servizi di riordino, sbarazzo, pulizia e lavaggio. **Il numero di pasti annui stimati è di circa 34.500 (300 pasti medi giornalieri x 115 giorni medi di servizio annui).**

ART. 2 DURATA

L'affidamento avrà durata di n. 1 anno scolastico - 2024/2025 - a far data dalla sottoscrizione del contratto e, comunque, dalla data dell'effettivo avvio del servizio. È prevista la possibilità di rinnovo (espresso) del presente contratto, per ulteriore n. 1 anno scolastico. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni o più favorevoli. Sono previsti un numero totale giorni 115 annui.

ART. 3 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo unitario a base di gara è di 5,40 IVA esclusa per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo. L'inizio è previsto presuntivamente entro l'inizio di novembre e la fine per fine maggio (per l'anno scolastico 2024/2025), con previsione di numero totale giorni 115 annui, ed un numero presumibile di pasti, calcolati in base al numero degli iscritti al servizio mensa e ai giorni di rientro del corrente anno scolastico, di n. 34.500 **pasti** (compresi insegnanti e personale ATA), per un **importo presumibile complessivo dei due anni scolastici di € 372.600,00 oltre IVA 4%, compreso Euro 500,00 annui per gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**. Il numero di pasti giornalieri presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione Comunale. Il corrispettivo dell'appalto verrà quantificato in base al numero effettivo di pasti erogati. Dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale. Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica e ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

ART. 4 PROCEDURA DI GARA

Per i servizi oggetto del presente capitolato si procederà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, del D.lgs. 36/2023, con esclusione di offerta in aumento rispetto all'importo a base di gara. L'Ente Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

ART. 5 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato alla concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata dal massimo punteggio conseguibile (fino a punti 100). Il punteggio per l'aggiudicazione della gara sarà attribuito dalla Commissione secondo quanto indicato dettagliatamente nel Disciplinare di Gara.

ART. 6 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

1. Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà:

- prestare cauzione definitiva nella misura prevista dal D.lgs. 36/2023;
- versare l'importo delle spese contrattuali e di registrazione che saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta con l'avvertenza che, in caso contrario e se non verranno prodotte adeguate giustificazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione e l'affidamento al concorrente immediatamente successivo.

CAPO II - CARATTERISTICHE E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO MENSA

ART. 7 MODALITA' DEL SERVIZIO

1. La ditta dovrà disporre di un proprio centro di cottura e preparazione dei pasti presso cui preparare i pasti da somministrare nei plessi indicate, ubicato in Provincia di Barletta – Andria – Trani e/o provincia di Foggia e comunque tra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna non dovrà intercorrere un periodo di tempo superiore a 90 minuti compresa la distribuzione dei pasti;
2. Il servizio di refezione comprende la fornitura, la preparazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori delle Scuole Primaria a tempo pieno e dell'Infanzia aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti, della gestione dei rifiuti prodotti. La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo e munito dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente, numericamente adeguato alle necessità dello stesso.
3. La ditta si impegna alla manutenzione ordinaria, ivi compresa la sostituzione, delle attrezzature ed elettrodomestici, necessari per lo svolgimento del servizio presso i refettori.
4. I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nel menù approvati a seguito dell'aggiudicazione. I pasti da fornire alle insegnanti e collaboratori dovranno essere con grammatura previste da menù. Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle. I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare, dovranno essere di prima qualità e scelta.
5. Il menù deve prevedere la possibilità di diete speciali ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche: a queste si affiancano le diete per particolari esigenze di carattere etico-religiose, escluse le richieste di diete derivanti da ideologie individuali che prevedano eccezioni ingiustificate rispetto ad un corretto bilanciamento nutrizionale.
6. I pasti dovranno essere distribuiti presso i locali della scuola dell'infanzia e primaria dell'edificio scolastico e scodellati agli utenti del servizio dalle ore 12,00 alle ore 13,00 di tutti i giorni in cui la Scuola è aperta, ad esclusione del sabato. La referente scolastica di ogni plesso dovrà comunicare al personale di cucina, entro le ore 9,30 di ogni giorno di lezione, il numero degli utenti impiegando modalità e strumenti indicati dalla ditta in sede di gara.
7. La Ditta appaltatrice dovrà fornire il kit di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili e lavabili ad ogni alunno che usufruisce del servizio mensa, conformi ai requisiti di legge, oltre a tovaglioli e tovaglette monouso;
8. Il numero medio di pasti giornaliero espresso nel presente Capitolato non è vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo suscettibile di variazioni in più o in meno. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, ove la Ditta potrà essere avvertita con 2,30 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa, nel caso invece che, per causa di forza maggiore, la Ditta non potrà essere avvisata nei termini di cui sopra, sarà riconosciuta alla stessa un indennizzo pari al 30% del costo medio giornaliero dei pasti. In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, a questa resterà la facoltà di servire un pasto freddo in alternativa;
9. Si esclude la possibilità di utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate.

ART. 8 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

- Tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;
- Tutti i costi del personale necessario al buon esito dei servizi;
- Applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio, del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo

alla categoria di appartenenza e comunicazione, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso. Rispetto, ove applicabili, delle norme relative ai cambi di gestione del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo -ristorazione collettiva (mense aziendali), con assunzione di lavoratori/lavoratrici della Ditta che ha precedentemente svolto il Servizio di Refezione per conto di questo Comune se ed in quanto in possesso dei requisiti di legge;

- Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente ed indosserà, durante il servizio, un copricapo, un camice di colore bianco e guanti monouso;
- Stoviglie e posateria biodegradabili o in materiale riutilizzabile;
- Acquisto del kit piatti, posate, bicchieri, posate riutilizzabili e lavabili ad ogni alunno che usufruisce del servizio mensa, conformi ai requisiti di legge, oltre a tovaglioli e tovagliette monouso;
- Contenitori ed attrezzature idonei al trasporto dei pasti;
- Manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
- Spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali, attrezzature e stoviglie;
- Spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;
- Stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile;
- Spese registrazione contratto;
- Adempimenti e spese per le autorizzazioni sanitarie;
- Oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi.
- La ditta appaltatrice dovrà provvedere al rispetto del vigente contratto collettivo nazionale di lavoro della specifica categoria per quanto attiene l'assunzione del personale in servizio alla data di cessazione dell'appalto in scadenza, in possesso dei necessari requisiti di idoneità alle mansioni a cui saranno adibiti.

Inoltre, per la gestione contabile del servizio mensa ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301. Gli operatori economici partecipanti dovranno utilizzare, per quanto di competenza, il medesimo sistema al fine di non creare disagi alle famiglie e garantire continuità operativa a tutti gli operatori coinvolti nel servizio. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale in uso.

Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- Gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- Iscrizioni online al servizio;
- Rilevazione dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente e prenotare il pasto in bianco. Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet multilingua. I canali dovranno essere, insindacabilmente, disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori;
- Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- Il sistema School.net è implementabile per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione, in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L n.179/2012;
- Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di e-mail massive, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione dei pagamenti;
- l'incasso delle rette;
- l'invio eventuale degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- il recupero del credito;
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi.

Compete all'Aggiudicatario:

- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori verificando la correttezza giornaliera dei dati;
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;

- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.

Il sistema dovrà essere reso operativo dal primo giorno di scuola o comunque all'avvio del servizio di refezione scolastica ove posteriore. Si specifica che la ditta aggiudicataria, a tal fine, prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio per quanto di competenza.

ART. 9 STANDARD MINIMI DI QUALITA'

L'appaltatore si impegna ad osservare tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato; in particolare, assicura i seguenti standard minimi di qualità del servizio:

- La preparazione dei refettori va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto in tutte le scuole;
- Il rispetto dei menù approvati;
- Lo sbarazzo dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite lo stesso giorno al termine del servizio;
- Il servizio di "diete speciali" va attivato entro tre giorni da quello della richiesta dell'utente;
- L'effettuazione presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge di almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

ART. 10 MENU, VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane e frutta, è regolato dal menù che sarà approvato in seguito all'aggiudicazione, e dall'impiego delle materie prime che saranno indicate negli allegati degli atti di gara.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. È vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio assistenza scolastica del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti. L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione dei certificati medici all'ufficio assistenza scolastica del Comune.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico - religioso.

In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino individuale così composto: n. 2 panini o focacce imbottiti con formaggio o prosciutto, una banana o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare, mezzo litro di acqua minerale, un pacchetto monoporzione di biscotti o un dolce da forno monoporzione, bicchiere e tovagliolo a perdere.

ART. 11 ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto a osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate. In particolare i prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- Avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- Avere la corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista, modalità di conservazione, istruzioni per l'uso degli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero e lotto);
- Possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- Per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- Il pane deve essere fresco di produzione giornaliera. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi

Geneticamente Modificati (OGM). La ditta appaltatrice è tenuta a presentare, all'inizio del servizio e quando l'amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino la rintracciabilità.

La fornitura di alimenti si deve conformare ai CAM **“Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”** previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

ART. 12 TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO

1. All'appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'ufficio assistenza scolastica del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

ART. 13 DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione. Il Direttore coordina tutto il personale operante, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con l'ufficio assistenza scolastica del Comune, con l'ASL, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori.

ART. 14 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurativi e similari. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia. L'I.A. sarà obbligata a rilevare il personale assunto dall'impresa.

Si obbliga, in particolare, a corrispondere ai lavoratori utilizzati nel servizio la retribuzione entro il giorno 20 del mese successivo a quello in cui le prestazioni sono state rese.

Inoltre l'Impresa si impegna ad assicurare e ad osservare tutte le norme vigenti in materia igienico - sanitaria, nonché il D.Lgs. n. 196/03 "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali".

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 15 RESPONSABILITA' – DANNI

L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa. L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate. Prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà consegnare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi.

ART. 16 ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione comunale, in ragione del presente capitolato, è chiamata a provvedere esclusivamente a:

- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a mensa.
- spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario.

Art. 17 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;

2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
9. distribuire l'acqua agli alunni;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
11. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

ART. 18 CONTROLLI

Il responsabile della Centrale procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio, mediante ispezioni. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati dagli organi competenti. È, altresì, prevista la possibilità di effettuare controlli sul funzionamento del servizio da parte di una Commissione Mensa, qualora costituita, che potrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile comunale del Servizio Mensa il quale adotterà i provvedimenti consequenziali.

ART. 19 PENALITÀ

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati. € 400,00 (quattrocento)
- Mancata consegna di una portata. € 100,00 (cento)
- Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.): € 100,00 (cento)
- Mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali che devono essere forniti dalla Ditta
- Mancato rispetto del menu previsto. € 400,00 (quattrocento)
- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici. € 516,45 (cinquecentosedici/45)
- Rinvenimento di parassiti € 1.000,00 (mille)
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti. € 516,45 (cinquecentosedici/45)
- Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili. € 1.549,37 (millecinquecentoquarantanove/37)
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. € 2.582,28 (duemilacinquecentoottantadue/28)
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana. € 516,45 (cinquecentosedici/45)
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente. € 516,45 (cinquecentosedici/45)
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente. € 516,45 (cinquecentosedici/45)
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti € 516,45 (cinquecentosedici/45)
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori), € 516,45 (cinquecentosedici/45).
- Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, € 516,45 (cinquecentosedici/45)
- Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il Responsabile del Servizio Mensa applicherà una penale da € 100,00 a € 2.000,00 a seconda della gravità dell'infrazione stessa.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 20 RILIEVI E CONTESTAZIONI

Il Responsabile del Servizio Mensa, a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente contratto dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione della stessa dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione.

Le controdeduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 5 giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera PEC dal Comune. Ove entro tale termine, la Ditta non fornisca alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero accoglibili, il Responsabile del servizio Mensa applicherà le penali previste dal presente contratto.

ART. 21 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:
 - a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
 - b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
 - c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26.5.1997 N° 155;
 - d) casi di grave tossinfezione alimentare;
 - e) inosservanze delle norme di legge personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - f) interruzione non motivata del servizio.
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata trasmessa via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
4. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 22 PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO E REVISIONI

1. Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Il prezzo a base per il servizio principale di gara è fissato in € 5,40 oltre iva a pasto.
2. Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. L'Appaltatore presenta mensilmente fatture in modalità elettronica posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. L'erogazione del corrispettivo avverrà con i termini e le modalità di cui al D. Lgs. n. 231/2002. Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.

ART. 23 CONTROLLO DI QUALITA'

1. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve provvedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. N. 155/97. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.
2. Come previsto dall'art. 2 e 3 del D. Lgs. n. 155/97 la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:
 - i locali di stoccaggio e somministrazione del pasto.

In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
- raspetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D. Lgs. N.155/97).

3. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal D. Lgs. n. 155/97.

CAPO III: NORME GENERALI PER L'APPALTO

ART. 24 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. L'aggiudicatario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D. Lgs. 277/91, D. Lgs. 81/2008, D.P.R. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE). L'Amministrazione si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito. L'aggiudicatario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e

decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'aggiudicatario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'aggiudicatario è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'aggiudicatario.

2. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti in materia nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

ART. 25 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore del prestatore da parte di società assicuratrici.

ART. 26 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all'amministrazione o a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso. Per tale ragione l'appaltatore all'atto di stipulazione del contratto d'appalto è tenuto a stipulare apposita polizza assicurativa a copertura dei rischi derivanti da responsabilità civile c/terzi. La produzione al Comune della polizza in sede di stipulazione del contratto è condizione indispensabile per il perfezionamento dello stesso.

ART. 27 STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà:

1. costituire prima della stipula del contratto, apposito deposito cauzionale determinato ai sensi dell'art.117 del D.lgs. 36/2023 pari al 10% dell'importo di aggiudicazione al netto di IVA. Tale cauzione è presentata a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, del pagamento di ogni addebito a carico della stessa in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.
2. La fidejussione bancaria od assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. su semplice richiesta scritta della committente. Nel caso di partecipazione da parte di Raggruppamenti Temporanei di Imprese la cauzione dovrà essere presentata dalla Impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti.
3. La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano che su di essa eventualmente l'Ente Appaltante operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg. 15 dalla lettera di comunicazione a riguardo dell'Ente Appaltante, sorgerà in quest'ultimo la facoltà di risolvere il contratto.
4. La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'Appaltatore, e comunque non prima della regolazione di ogni dare-avere.

ART. 28 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 29 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.

ART. 30 SUBAPPALTO

La Ditta aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad eseguire in proprio tutti i servizi, le forniture e le prestazioni comprese nel Capitolato d'onere oggetto del contratto. Il contratto d'appalto non può essere ceduto a terzi, pena nullità dello stesso, di risoluzione del contratto in essere e di contestuale incameramento della cauzione in favore del Comune di San Ferdinando di Puglia. È fatto espresso divieto di subappalto.

ART. 31 RISERVATEZZA DEI DATI

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90 e successive modifiche ed integrazioni;
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

ART. 32 CONTROVERSIE

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo e inderogabile il Foro di Trani.

ART. 33 DOCUMENTI DI GARA

Il Capitolato Speciale d'appalto e le indicazioni sul servizio e tutti i documenti di gara, saranno disponibili la piattaforma.

ART. 34 RINVIO A NORME VIGENTI

La presentazione dell'offerta implica per i partecipanti, l'accettazione incondizionata ed il rispetto di tutte le clausole o condizioni previste dal presente capitolato e dal bando di gara. Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia alle norme contenute nel vigente D.lgs. 36/2023, applicato in via analogica e per quanto espressamente richiamato dal presente Capitolato, dal Bando di gara e dalla relativa documentazione, nel Codice Civile, alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché al presente capitolato speciale di appalto.