COMUNE DI CASTELLI
(Provincia di Teramo)

***AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA***

Anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il presente Capitolato d'appalto definisce le condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione collettiva da attuarsi nei servizi scolastici, educativi e assistenziali del Comune, negli anni 2021/22, 2022/2023, 2023/2024.

La distinzione in sezioni non costituisce suddivisione dell'appalto in lotti. La gara è impostata in unico lotto per garantire economie di scala: l'esecuzione di servizi di ristorazione scolastica in ambienti diversi (scuole, asilo) non determina tipologie di prestazioni dissimili. Al contrario, tutte le prestazioni richieste sono caratterizzate da metodologie operative interconnettibili, in particolare riguardo al sistema degli acquisti delle derrate, al sistema di impiego del team di lavoro, al sistema di autocontrollo e di controllo della qualità, al sistema di registrazioni e contabilità.

Il documento contiene una sezione finale, denominata "Disposizioni Generali" da applicarsi in modo generalizzato al contratto d'appalto.

Il presente appalto contribuisce agli obiettivi ambientali previsti dal Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP).

RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione 1

Articolo 2 – Durata, tempistica e consistenza

Articolo 3 – Sostenibilità e applicazione dei criteri minimi ambientali

Articolo 4 – Obblighi dell'appaltatore

Articolo 5 – Locali e dotazioni dei punti di somministrazione

Articolo 6 – Arredi per il completamento funzionale dei punti di somministrazione

Articolo 7 – Obbligo di sopralluogo

Articolo 8 – Alimenti biologici e di produzione regionale

Articolo 9 – Riduzione dei rifiuti

Articolo 10 – Distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale

Articolo 11 – Documentazione giustificativa per i contributi CEE/AGEA

Articolo 12 – Penalità sugli obblighi della sezione 1

Articolo 13 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto

Articolo 14 – Tabelle dietetiche

Articolo 15 – Diete speciali

Articolo 16 – Diete in bianco

Articolo 17 – Diete per motivazioni religiose e ideologiche

Articolo 18 – Modifiche temporanee ai menu

Articolo 19 – Modifiche definitive ai menu

Articolo 20 – Pasti freddi

Articolo 21 – Menu

MENU AUTUNNALE – INVERNALE per le scuole dell'infanzia e primarie

MENU PRIMAVERILE-ESTIVO per le scuole dell'infanzia e primarie

MENU AUTUNNALE – INVERNALE per la scuola secondaria di primo grado

MENU PRIMAVERILE-ESTIVO per la scuola secondaria di primo grado

Articolo 22 – Composizione delle pietanze e grammature

Articolo 23 – Standard per la garanzia di qualità del servizio

ART. 1 – Oggetto dell'appalto nella Sezione 1

La Sezione 1 disciplina il servizio di mensa a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia e primarie pubbliche.

Nella presente Sezione 1 del Capitolato vengono recepiti gli indirizzi e tutti i termini di disciplina del Servizio di mensa scolastica contenuti:

- 1) Nelle "Linee Guida regionali"
- 2) Nelle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.6.2010

Il servizio comprende:

a) la preparazione e la fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica, per gli alunni e per il personale avente diritto ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16.05.96, frequentanti le seguenti scuole:

- Scuola dell'infanzia di Villa Rossi
- Scuola primaria di Castelli c.da Convento

b) L'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;

c) la fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;

d) l'erogazione dei pasti nei plessi scolastici interessati;

e) la ripulitura dei locali scolastici in cui vengono preparati i pasti.

Tutte le azioni elencate nel presente articolo sono descritte in dettaglio all'articolo 4 del presente documento.

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio. In sede di offerta tecnica è richiesto all'Appaltatore di fare la propria proposta organizzativa del servizio di mensa scolastica per la prevenzione del contagio da COVID19.

ART. 2 – Durata, tempistica e consistenza

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici, 2021/2022 - 2022/2023 2023/2024.

Il numero di pasti presunti nel triennio è di circa n. 17.000,00.

L'erogazione del servizio mensa è da eseguirsi secondo il calendario scolastico che la stazione appaltante comunicherà, per ogni singolo anno scolastico, con dieci giorni di anticipo rispetto alla data prevista per l'inizio del servizio mensa.

In ragione della situazione derivante dall'emergenza COVID 19, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il Concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti. Tali condizioni verranno trattate come varianti in corso d'opera, ai sensi dell'articolo 106 commi 1, 7 e 12 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con eventuale revisione del prezzo, se dovuta senza che l'appaltatore possa vantare alcun diritto nei confronti del Comune di Castelli.

ART. 3 - Sostenibilità e applicazione dei criteri minimi ambientali

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In particolare, la Stazione Appaltante obbliga l’Appaltatore all’applicazione dei Criteri Minimi Ambientali “di base”, come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- trasporti
- consumi energetici
- pulizie dei locali
- requisiti degli imballaggi
- gestione dei rifiuti
- informazione agli utenti sulle soluzioni adottate per la riduzione dell’impatto ambientale

L’Appaltante inserisce nell’appalto, come “criteri minimi ambientali premianti”:

- la destinazione del cibo non somministrato
- la quantità ulteriore di prodotti biologici e di provenienza da produzioni integrate, IGP, DOP, STG
- il piano di informazione agli utenti sulle soluzioni adottate per la riduzione dell’impatto ambientale

L’Appaltatore indicherà nella propria offerta tecnica le soluzioni proposte per l’applicazione dei “criteri minimi ambientali premianti”. In fase di esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante si riserva di adottare o non adottare le proposte di applicazione dei criteri minimi ambientali premianti, ovvero parte di esse, qualora dovesse ritenerle discordanti o non funzionali al servizio nel suo complesso.

Per quanto riguarda le “Condizioni di esecuzione” dei criteri minimi ambientali, la Stazione Appaltante impone all’Appaltatore l’obbligo di formare il personale sulle tematiche elencate al paragrafo 5.5.3 del citato DM luglio 2011, nonché di eseguire tutto quanto previsto nel presente capitolato in riferimento alla riduzione e gestione dei rifiuti (paragrafo 5.5.2 DM luglio 2011)

ART. 4 – Obblighi dell’appaltatore

1. Preparazione e fornitura dei pasti

L’appaltatore ha l’obbligo di disporre, al momento dell’inizio dell’appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti, il centro di produzione viene messo a disposizione dal Comune in due luoghi:

- Scuola dell’infanzia;
- Scuola elementare.

I pasti di cui al presente capitolato saranno eseguiti solo ed esclusivamente in detti edifici. All’Appaltante saranno consentiti sopralluoghi. In caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l’esecuzione del presente appalto.

Le spese relative a detto immobile (utenze) sono totalmente a carico del Comune di Castelli.

Per tutte le scuole l’appaltatore dovrà predisporre i pasti in multiporzione, avendo cura di fornire il corredo necessario alla somministrazione e di predisporre la sala mensa e i tavoli per i pasti. La porzionatura è a carico della ditta.

La fornitura dei pasti deve essere garantita per cinque giorni alla settimana nelle scuole dell’infanzia e primarie a tempo pieno comunque secondo il calendario scolastico.

2. Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l’esecuzione dell’appalto

L’appaltatore ha l’obbligo di approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche corrispondenti ai requisiti di cui all’allegato 2 alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 1567 del 5.12.2016 “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”.

L'appaltatore dovrà necessariamente acquistare i prodotti freschi (carne, pane, frutta ed altri generi alimentari freschi) presso esercenti commerciali locali ricadenti all'interno del Comune di Castelli. Qualora non dovessero essere presenti esercizi idonei potrà rivolgersi altrove.

Rimane fermo che i prodotti non freschi potranno essere approvvigionati dove meglio crede.

Gli alimenti non preparati dall'appaltatore devono essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.

L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare le schede tecniche di ogni singolo prodotto alimentare impiegato prima dell'avvio del servizio, nonché di aggiornare tale documentazione in caso di modifica del fornitore e/o del prodotto.

3. Fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto

L'appaltatore deve fornire i bicchieri e salviette. Le salviette dovranno essere in carta nella tipologia "usa e getta", con caratteristiche rispondenti ai Criteri Minimi Ambientali. Le posate messe a disposizione del Comune saranno in acciaio e non monouso. I piatti, messi a disposizione dal Comune, saranno in ceramica e i bicchieri, sempre messi a disposizione dall'Amministrazione, saranno in vetro infrangibile, di dimensioni adatte all'utilizzo da parte dei bambini. Deve essere servito un piatto per il primo, uno per il secondo e contorno, un piattino o una coppetta per la frutta.

I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovaglie colorate, in tessuto antimacchia idrorepellente o in plastica lavabile (si esclude l'utilizzo delle tovaglie o tovagliette in carta e del tipo "usa e getta").

In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o di interruzione del servizio idrico, potrà essere autorizzato l'uso di piatti e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio. Per quanto riguarda le posate, l'Appaltatore dovrà utilizzare le medesime posate in acciaio e provvedere ad una sanificazione con metodo chimico.

4. Trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e consegna

L'appaltatore è tenuto a garantire la consegna e la somministrazione dei pasti secondo gli orari indicati dall'autorità scolastica. La consegna non dovrà avvenire in nessun caso con anticipo superiore ai 30 minuti dall'orario di inizio della somministrazione.

La fornitura dovrà essere in multiporzione.

5. Ripulitura dei locali scolastici, smaltimento dei rifiuti e destinazione delle eccedenze

L'appaltatore ha l'obbligo di ripulire i locali in cui avviene la preparazione dei pasti, provvedendo a ritirare i contenitori utilizzati e qualsivoglia altro elemento che possa creare disordine o carenza di igiene.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti nei plessi scolastici deve essere effettuata dall'impresa appaltatrice, con assoluto rispetto della disciplina generale e comunale in materia. Nessun disservizio o danno potranno essere addebitati all'appaltante per mancato o errato smaltimento dei rifiuti.

ART. 5 – Locali e dotazioni dei punti di somministrazione

Il Comune mette a disposizione per l'espletamento del servizio:

- sale mensa dotate di tavoli e sedie in numero adeguato agli alunni e agli insegnanti frequentanti la mensa.
- punti di somministrazione dotati di punto acqua fredda/calda, adiacenti alle sale mensa e relativi servizi igienici per il personale;
- attrezzatura esistente di proprietà comunale. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni presenti ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione alla Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. La Ditta Appaltatrice è tenuta a lasciare all'Appaltante i beni sostituiti, mentre potrà portare via i beni acquistati ad integrazione delle dotazioni comunali, al termine del periodo di utilizzo e comunque al termine dell'appalto.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

Il personale della ditta appaltatrice, è quotidianamente tenuto - prima di lasciare i locali - a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 6 – Arredi per il completamento funzionale dei punti di somministrazione

La Ditta è tenuta a installare n. 10 lavastoviglie, una per ciascun punto di somministrazione.

Le caratteristiche tecniche delle lavastoviglie devono essere adeguate e funzionali all'utilizzo (rispetto al tipo e al numero di stoviglie da lavare), nonché compatibili agli impianti idrico ed elettrico di ciascun plesso). Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere rispondente al DM 25 luglio 2011, par. 5.3.4.

Le lavastoviglie restano di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine sono in carico alla Ditta Appaltatrice.

ART. 8 – Alimenti biologici e di produzione regionale

Si applica il Criterio Minimo Ambientale secondo le specifiche tecniche di base contenute al paragrafo 5.3.1. del DM 25 luglio 2011.

ART. 9 – Riduzione dei rifiuti

La Ditta è obbligata ad adottare ogni e qualsivoglia azione per ridurre i rifiuti. E' escluso l'utilizzo abituale di posate, tovaglie, piatti e bicchieri monouso, ad eccezione del caso in cui si determini un guasto della lavastoviglie e/o dell'impianto e/o in caso di interruzione dell'erogazione del servizio idrico, limitatamente al tempo minimo necessario per il ripristino del sistema di lavaggio delle stoviglie pluriuso. Per quanto riguarda la fornitura di acqua, è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica. La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica o vetro, maneggevoli all'uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire fino a ½ litro di acqua a ciascuno.

In mancanza di idonei collegamenti alla rete idrica, l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dell'acqua attraverso l'utilizzo di bidoni da 20 litri o oltre, riutilizzabili (singoli o installati negli appositi distributori), o attraverso fontanelle microfiltrate.

A propria scelta, l'Appaltatore potrà attivare altri punti di prelievo dell'acqua di rete presso le sale mensa, previo accertamento di idoneità dell'acqua in uscita; i controlli sulla potabilità dell'acqua sono a carico dell'Appaltatore, come anche la predisposizione dei filtri, il loro ricambio e la manutenzione delle canne di erogazione (rubinetti).

Sono da evitarsi tutti gli imballaggi non obbligatori (es. panino imbustato in pellicola plastica) e i prodotti monodose (es. olio per condimento)

ART. 12 – Penalità sugli obblighi

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto

d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto, ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni. Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, è facoltà della stazione appaltante applicare le seguenti sanzioni pecuniarie:

Standard merceologici	1. Mancato rispetto degli standard previsti	€ 200,00
	2. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 200,00
	3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€ 200,00
Applicazione dei Criteri Minimi Ambientali	4. Etichettatura sui prodotti biologici e sui prodotti certificati non conforme alla normativa vigente e alle disposizioni del presente capitolato	€ 200,00
	5. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 200,00
	6. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 200,00
	7. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 200,00
	8. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: tovaglie (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 200,00
	9. Utilizzo non autorizzato di acqua in bottiglia di plastica	€ 200,00 per ogni giorno di utilizzo
	10. Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	Da € 1.000,00 a € 3.000,00

	11. Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie non conformi ai Criteri minimi ambientali	€ 200,00
	12. Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€ 200,00
	13. Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica	€ 200,00
Quantità	14. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 200,00
	15. Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 200,00
	16. Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 200,00
	17. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 200,00
	18. Mancata consegna di materiale per la somministrazione	€ 200,00
	19. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	€ 200,00
Tabelle dietetiche	20. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	€ 200,00
	21. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	€ 200,00
	22. Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	€ 200,00
	23. Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	€ 200,00
Standard igienici e sanitari	24. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 200,00
	25. Rinvenimento di parassiti	€ 200,00
	26. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 200,00
	27. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 200,00
	28. Inadeguata igiene degli automezzi	€ 200,00
	29. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 200,00
	30. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 200,00
	31. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Somministrazione (sale mensa)	€ 200,00
	32. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 200,00
	33. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 200,00
	34. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti, addetto al trasporto o addetto alla distribuzione	€ 200,00
	35. Mancato prelievo dei campioni ai sensi dell'art. 6 della sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 200,00
Consegne anticipate, ritardi e interruzioni	36. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 200,00
	37. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto	€ 200,00
	38. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione)	€ 200,00
	39. Ritardo nell'informativa sullo sciopero	€ 200,00

	40. Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	€ 500,00
Personale	41. Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro di cui all'art. 2 della sezione "Disposizioni generali" del capitolato	€ 2.000,00
	42. Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	€ 500,00
	43. Comportamento contravvenente norme, regolamenti comunali, capitolato d'appalto, da parte del personale operante nelle sale mensa	€ 1.000,00
Gestione dell'appalto	44. Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti da 1 a 45	Da € 100,00 a € 3.000,00

La presentazione delle controdeduzioni oltre i termini dati comporta l'applicazione della sanzione, a prescindere dal contenuto delle stesse.

Comporta l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 comma 3 del D. Lgs n. 50/2016:

a) la reiterazione per due volte di sanzioni ai punti 1, 24, 25, 26, 29, 30, 34, 41, 42, 43 del presente articolo

ART. 13 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto

L'appaltante si riserva la più ampia facoltà di monitorare il servizio svolto attraverso:

- il Responsabile Unico del procedimento e i dipendenti del Servizio Istruzione, in ogni momento per l'intera durata dell'appalto su tutte le materie inerenti l'appalto, ivi compresa l'applicazione dei contratti di lavoro ai dipendenti, di cui all'articolo 2 della sezione "Disposizioni generali" del presente capitolato.

ART. 14 – Tabelle dietetiche

I menù saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù autunnale - invernale (indicativamente per il periodo 01/11 - 31/03) e primaverile - estivo (indicativamente per il periodo 01/04 - 30/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

In ogni caso i menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

La ditta potrà, con personale dietista esperto, proporre eventuali variazioni al menu nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale, in relazione alla dieta. In ogni caso le variazioni dovranno essere approvate dal Servizio Competente della ASL.

ART. 15 - Diete Speciali

1. L'Appaltatore deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dal Comune a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

2. La dieta speciale dovrà essere elaborata da un dietista del Fornitore, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e distinta in base alla stagionalità, e trasmessa al Servizio Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte del Comune. Il Servizio Istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

3. L'istanza fornita dai genitori dell'utente, se derivante da motivi di salute, deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, eventuali prescrizioni per la preparazione delle pietanze ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale. Resta alla discrezione del Comune valutare la completezza della documentazione e richiedere comunque la predisposizione e la fornitura della dieta speciale al Fornitore.

4. Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione termosigillati e servite in piatti di apparecchiatura comune. Il pasto completo dovrà essere collocato per il trasporto in un contenitore termico individuale, idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

5. Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)) devono essere fornite dall' Appaltatore senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

6. La Ditta deve disporre di attrezzature e spazi di lavoro separati per l'esecuzione delle diete speciali derivanti da intolleranze e/o allergie alimentari.

ART. 16 - Diete in bianco

1. Il Fornitore deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela.

La richiesta di dieta leggera dovrà essere supportata da certificato medico e consegnata alla scuola, entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

2. Le diete in bianco, devono essere trasportate in contenitori monoporzione termosigillati, contrassegnati dal cognome e nome dell'utente, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

Le diete in bianco devono essere formulate – per quanto possibile in aderenza al menù settimanale – o secondo quanto verrà concordato con il competente servizio della ASL.

ART. 17 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

1. Il Fornitore deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio per i vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale).

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza al Servizio Istruzione che provvederà a darne comunicazione all'Appaltatore.

2. La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista dell'Appaltatore, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e distinta in menù primaverile/estivo e autunnale/invernale, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte del Comune. Il Servizio Istruzione provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

ART. 18 - Modifiche temporanee ai menù

È consentito all'Appaltatore, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria;
- ingresso delle classi alla seconda o alla terza ora, previsti dalla scuola per motivazioni istituzionali.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione indicante anche le motivazioni, seguita da conferma scritta da parte dell'Appaltante. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura del Fornitore, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Le variazioni temporanee al menu devono essere comunque proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle Linee Guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione collettiva.

La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito/i, concordando direttamente con l'Appaltante le modalità e la data più idonea.

ART. 19 - Modifiche definitive ai menù

L'Appaltante si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, previa approvazione della modifiche da parte della ASL - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

L'Appaltatore si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù, delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, previa approvazione della ASL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL.

ART. 20 – Pasti freddi

La ditta si impegna inoltre a fornire pasti freddi in situazioni di interruzione parziale del servizio la cui composizione è da concordare con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

ART. 21 – Menu

Il menù sarà concordato con l'Amministrazione del Comune di Castelli.

L'approvazione dei menu da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Teramo avverrà a breve. Pertanto è possibile che essi subiscano delle variazioni derivanti da raccomandazioni o richieste di correttivo, che possono eventualmente pervenire da detto Servizio. L'Aggiudicatario dovrà comunque applicare i menu approvati dal SIAN, che gli saranno consegnati ad aggiudicazione avvenuta e comunque prima dell'avvio del servizio di mensa.

Art. 23 – Standard per la garanzia di qualità del servizio

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, così da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di riordino.

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, quale – a titolo di esempio - interruzione totale di energia elettrica o calamità naturali gravi, non darà luogo a responsabilità per l'appaltatore, se comunicata tempestivamente.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'Appaltante deve essere avvisato almeno 48 prima dell'inizio dello sciopero. Qualora la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte agli articoli 12 della Sezione 1, 4 della Sezione 2 e 6 della Sezione 3 del Capitolato.

In ogni caso la ditta non può sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

ART. 2 – Personale e disciplina in materia di applicazione dei contratti di lavoro

L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'appaltatore deve dotarsi di un Responsabile del Servizio con esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quello oggetto del presente appalto.

L'appaltatore si obbliga a rispettare le norme vigenti in materia di contratti di lavoro, consapevole che il mancato rispetto è fra le cause di risoluzione del contratto di appalto, nonché di segnalazione all'Ispettorato del Lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà osservare inoltre le seguenti prescrizioni:

- l'organico dovrà essere adeguato numericamente e per qualifica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace;
- il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- il personale addetto alla preparazione e alla consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento stabile per la stazione appaltante;
- la ditta appaltatrice dovrà fornire al Servizio Istruzione, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale impegnato nel servizio con l'indicazione delle mansioni espletate, della qualifica e del tipo di rapporto contrattuale, e produrre – su richiesta - la documentazione dell'avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi e infortunistici, nonché la copia dei relativi versamenti;
- l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dalla normativa vigente per quanto concerne la documentazione igienico-sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento del proprio personale impegnato nell'espletamento del servizio.

L'Appaltatore è obbligato a segnalare eventuali assenze improvvise degli addetti alla somministrazione e a provvedere alla loro sostituzione immediata.

ART. 3 – Obblighi del personale operante nel servizio

Il personale dell'Appaltatore deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i Responsabili dell'Appaltatore. Deve svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza, evitando di rilasciare dichiarazioni lesive dell'immagine del servizio e/o del Comune di Castelli a mezzo stampa o sui social network.

In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, la Stazione Appaltante può chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto. La ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure di allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si attiene alle procedure previste dallo Statuto dei Diritti dei Lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla Ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

ART. 4 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro.

In particolare l'Appaltatore, prima della firma del contratto, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi specifici per la sicurezza e la salute durante il lavoro, indicando in essa il nome del Responsabile per la Sicurezza.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza è redatto dalla Stazione Appaltante, in forma distinta per il servizio presso le mense scolastiche e presso l'asilo nido. Detto documento potrà essere modificato ai sensi della normativa vigente, qualora occorra funzionalmente meglio definirne gli elementi e le condizioni, sia in fase di stipula del contratto che in qualunque momento nel corso dell'appalto.

ART. 5 – Responsabilità e assicurazioni

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi della stazione appaltante e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'appaltante, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. Pertanto è a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati nell'espletamento del servizio a terzi o a beni ad esso appartenenti e/o assegnati, e terrà perciò indenne la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia.

L'appaltatore è tenuto a stipulare una assicurazione per responsabilità civile verso terzi, esente da franchigia, con un massimale non inferiore a € 500.000,00 per sinistro, trasmettendo copia della polizza all'Appaltante prima della firma del contratto d'appalto.

ART. 6 – Autorizzazioni, disciplina igienico-sanitaria e controlli

L'Appaltatore deve dimostrare, al momento dell'avvio del servizio e per la durata dell'appalto:

- di essere in regola con il D. Lgs n.155/97 consegnando all'Appaltante copia del proprio Piano di autocontrollo HACCP depositato presso gli uffici ASL territorialmente competenti nella parte riguardante i centri di somministrazione e l'asilo nido, e applicando rigorosamente e costantemente il piano presentato in tutte le fasi del lavoro (reperimento delle materie prime, stoccaggio delle merci, conservazione, elaborazione dei pasti, trasporto, somministrazione, sanificazione degli ambienti di somministrazione, eliminazione dei rifiuti); deve inoltre comunicare all'appaltante il nome del responsabile dell'autocontrollo e dimostrare che il personale è stato opportunamente formato per applicare le procedure di corretta prassi igienica;
- di essere in regola con la normativa vigente utilizzando per il trasporto automezzi e contenitori idonei ai sensi di legge e consegnando all'appaltante documenti comprovanti le autorizzazioni;
- di rispettare in ogni dettaglio le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti
- di attenersi costantemente e minuziosamente alle tabelle dietetiche approvate dalla ASL competente, contenute nel presente capitolato, distinte per le sezioni 1, 2 e 3, o a varianti di esse autorizzate in ogni caso dal Servizio sanitario competente.

L'Appaltatore deve obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, l'avvio dell'attività di somministrazione nelle mense scolastiche (notifiche) e presso il nido.

ART. 7 – Corrispettivi

All'aggiudicatario spetta a compenso degli oneri che si assumerà con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario complessivo offerto in sede di gara.

I prezzi unitari d'aggiudicazione, come risultanti dal verbale di gara, si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto, salve le variazioni dovute per Legge.

Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dall'appaltante con il pagamento di tale compenso.

Il pagamento del corrispettivo, avverrà entro 30 giorni lavorativi dalla presentazione di regolare fattura all'Ufficio protocollo del Comune di Castelli.

ART. 8 – Risoluzione dell'appalto

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1433 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto le seguenti ipotesi:

- a) perdita dei requisiti di idoneità;
- b) non ottemperanza alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
- c) mancato avvio del servizio nel termine fissato, ovvero abbandono o interruzione o sospensione o effettuazione conripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da cause di forza maggiore;
- d) gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
- e) inadempienza nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro e inosservanza delle norme in materia;
- f) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- g) messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- h) grave inosservanza delle norme in materia igienico-sanitaria;
- i) destinazione dei locali del centro di preparazione dei pasti o delle sale mensa ad usi diversi da quello stabilito dal contratto;
- l) manifestarsi di recidive nelle penali di cui agli articoli 12 della Sezione 1, 4 della Sezione 2 e 6 della Sezione 3 del presente capitolato, nella misura specificata negli stessi articoli;
- m) subappalto non autorizzato.

Per le ipotesi di cui alle precedenti lettere a), f), g) del presente articolo, per le quali la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione scritta del fatto, nei termini di legge.

Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'articolo 12 della sezione 1, all'articolo 4 della sezione 2 e all'articolo 6 sezione 3 del presente Capitolato Speciale.

Senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della stazione appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

ART. 9 – Rapporti con l'Appaltante

L'appaltatore, dopo la comunicazione di avvenuta aggiudicazione, dovrà indicare:

- a) Il nominativo del referente per la gestione generale del contratto, il suo recapito telefonico, fax e e-mail

ART. 11 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione verrà allegato in fase di stipula del Contratto.

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta.

ART. 11 – Disposizioni finali

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti e le prescrizioni vigenti, anche non richiamate all'interno di ogni parte del presente capitolato o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma durante l'appalto.

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti il giudizio sarà demandato al Tribunale Civile del Foro di Teramo, con esclusione del collegio arbitrale.