



COMUNE DI TUSA
Area Metropolitana Di Messina
AREA AMMINISTRATIVA AFFARI GENERALI

DETERMINA N. 38 DEL 30/12/2022

OGGETTO: Indizione gara, previo affidamento alla CUC, per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale mediante preparazione, distribuzione di pasti e di assistenza agli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° del Comune di Tusa per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, e 2025/2026. Determina a Contrarre. CIG:9581979337

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO/PROCEDIMENTO

Premesso che:

- ✓ non sussistono cause di astensione riferite a situazioni di conflitto di interesse, anche solo potenziale, in capo al responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 6-bis della legge 7 agosto 1990 n. 241;
- ✓ il Comune garantisce il servizio di refezione scolastica agli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° per favorire l'attuazione di attività didattica pomeridiana;
- ✓ sono stati conclusi i lavori di realizzazione della cucina per la refezione scolastica;
- ✓ Con delibera di G.C. n.230 del 30.12.2022, resa immediatamente esecutiva, sono stati assegnati al Responsabile dell'Area Amministrativa €.234.607,20 per l'indizione di gara di cui in oggetto;

Atteso che:

- ✓ il servizio di refezione scolastica è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, che assicura lo svolgimento dell'attività scolastica in orario pomeridiano;
- ✓ attraverso l'appalto pubblico del servizio di refezione scolastica, il Comune auspica che il servizio sia fornito da ditta specializzata, in possesso dei prescritti requisiti di legge, tale da assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione;

Richiamata:

- ✓ la delibera di Consiglio Comunale n. 52 del 19/08/2000, con la quale è stato istituito il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I° di Tusa Centro e Castel di Tusa;
- ✓ la delibera di Consiglio Comunale n. 119 del 06.07.2022 con la quale si è provveduto alla determinazione percentuale dei servizi a domanda individuale per l'anno 2022 fissando la quota di compartecipazione a carico degli utenti nella misura del 40%;

Ritenuto:

- ✓ di dover provvedere con urgenza ad attivare il procedimento di gara mediante procedura aperta, per l'individuazione di una ditta in possesso dei requisiti previsti dalla legge che possa garantire la gestione del suddetto servizio;
- ✓ di procedere, per questo, all'indizione della gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I° di Tusa Centro e Castel di Tusa;
- ✓ che l'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., ricorrendone le circostanze e verrà aggiudicato, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Rilevata la necessità di procedere per il tramite della CUC all'affidamento del servizio in oggetto;

Vista la Delibera di Giunta Comunale n. 25 del 04.02.2022 con la quale è stata rinnovata la convenzione con Centrale Unica di Committenza c/o Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 Società Consortile a.r.l. per l'espletamento del procedimento di gara per conto delle Pubbliche Amministrazioni;

Dato atto che:

- ✓ l'affidamento della presente procedura alla Centrale Unica di Committenza c/o Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 soc. cons. a.r.l. comporta oneri per il Comune, in quanto il corrispettivo per i servizi in gara resi, calcolato secondo quanto disposto dall'art. 6 del Regolamento Istitutivo della Centrale di Committenza, è a carico della stazione appaltante;
- ✓ l'importo di gara di €. 308.000,00 rientra nella fascia compresa tra € 0 e € 1.000.000,00 e pertanto, la quota a carico della stazione appaltante – pari all' 1% - è quantificabile in € 3.080,00 oltre IVA del 22%, per un totale di € 3.757,60;

Ritenuto, pertanto, di dovere determinare i seguenti elementi ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 e del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.:

- ✓ con la presente procedura si intende procedere all'affidamento del servizio refezione scolastica mediante preparazione, distribuzione di pasti e di assistenza agli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° del Comune di Tusa per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, e 2025/2026 per un numero presunto di pasti di 56.000, stimato sulla base della richiesta del Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Tusa e per ed un importo a base d'asta di €. **308.000,00 oltre IVA del 4%** oltre agli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad. €.1.680,00 oltre IVA;
- ✓ Le clausole ritenute essenziali saranno quelle del capitolato d'oneri;
- ✓ L'affidamento sarà effettuato mediante procedura aperta di cui all'art. 60 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., ricorrendone le circostanze e verrà aggiudicato, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.lgs. n. 50/2016 secondo il criterio di selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- ✓ In considerazione dell'urgenza di affidare il servizio allo scopo di garantire la sua regolare continuità, qualora ricorra la condizione di cui al D.Lgs. 50/2016, art. 32, comma 10, lettera b), cioè di gara effettuata attraverso il mercato elettronico nei limiti di cui all'art. 3, lettera bbbb)...”la Stazione Appaltante preciserà nella documentazione di gara, che non verrà applicato il termine dilatorio di cui all'art. 32, comma 9 (c.d. stand still period) ;
- ✓ La procedura di gara sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza c/o Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 Soc Cons. ar.l.;
- ✓ Le offerte tecniche ed economiche presentate dalle ditte in fase di gara saranno sottoposte all'esame della Commissione giudicatrice;
- ✓ la Commissione avrà a disposizione 100 punti così distribuiti:
 - a) Offerta tecnica:80 punti ;
 - b) Offerta economica 20 punti;

Visto lo schema di capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio in oggetto allegato alla presente , quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Dare atto che:

- con l'affidamento della presente procedura alla Centrale Unica di Committenza c/o Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 soc. cons. a r.l., occorre prevedere un corrispettivo per i servizi di gara resi, a carico della Stazione Appaltante nella misura pari ad €. 3.757,60 IVA inclusa;
- l'importo dei costi per la sicurezza comprensivo di IVA è pari ad €. 2.049,60;
- la somma complessiva inclusa IVA ammonta ad €. 326.127,20;

Ritenuto necessario impegnare la somma di €. 234.607,20 IVA imputandola come segue:

- €. **5.807,20** (comprensive della spesa per la Centrale Unica di Committenza e degli oneri di sicurezza) al Cod. di bilancio 01.11-1.03.02.99.999 Bilancio 2022;
- €. **45.760,00** al Cod. di bilancio 04.01-1.03.02.14.000 Bilancio 2023;
- €. **91.520,00** al Cod. di bilancio 04.01-1.03.02.14.000 Bilancio 2023;
- €. **91.520,00** al Cod. di bilancio 04.01-1.03.02.14.000 Bilancio 2024;

La rimanente somma di €. **91.520,00** occorrente per l'anno scolastico 2025/2026 , sarà impegnata con successivo provvedimento;

Vista la determina sindacale n. 05 del 13/06/2022, con la quale veniva conferito alla Dott.ssa Rosalia Zito l'incarico di Responsabile dell'Area Amministrativa in posizione organizzativa, con attribuzione Dirigenziale ai sensi dell'Art. 51 comma 3 della L. n. 142/90, recepita con L.R. n. 48/91.

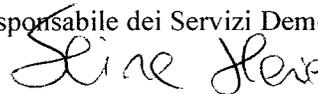
Ritenuto opportuno provvedere in merito;

PROPONE

1. **Nominare** Il Responsabile dei Servizi Scolastici la dott.ssa Scira Maria quale responsabile unico del procedimento;
2. **Disporre:**
 - l'indizione di una gara ad evidenza pubblica, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 comma 3 del D.Lgs. e ss.mm.ii. ricorrendone le circostanze, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale mediante preparazione, distribuzione di pasti e di assistenza agli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° del Comune di Tusa per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, e 2025/2026 per un numero complessivo di 56.000 pasti e per un importo a base d'asta di €. 308.000,00 oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari al €. 1.680,00, escluso IVA;
 - L'affidamento alla Centrale Unica di Committenza già istituita da Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 dello svolgimento della predetta gara da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii alle condizioni contrattuali stabilite nel relativo capitolato;
3. **Approvare** l'allegato capitolato d'oneri;
4. **Dare atto** che:
 - con l'affidamento della presente procedura alla Centrale Unica di committenza c/o Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 soc.cons. a r.l., occorre prevedere un corrispettivo per i servizi di gara resi, a carico della stazione appaltante, pari ad €. 3.757,60;
 - l'importo dei costi per la sicurezza è di €. 2.049,60 IVA inclusa;
 - la somma complessiva ammonta ad €. 326.127,20;
5. **Quantificare** l'importo da porre a base di gara in complessivi €. 308.000,00 oltre IVA al 4%;
6. **Impegnare** la complessiva somma di €. 234.607,20 imputandola così come segue:
 - €. 5.807,20 (comprensive della spesa per la Centrale Unica di Committenza e degli oneri di sicurezza) al Cod. di bilancio 01.11-.03.02.99.999 Bilancio 2022;
 - €. 45.760,00 al Cod. di bilancio 04.01.1.03.02.14000 Bilancio 2023;
 - €. 91.520,00 al Cod. di bilancio 04.01.1.03.02.14000 Bilancio 2023;
 - €. 91.520,00 al Cod. di bilancio 04.01.1.03.02.14000 Bilancio 2024;
7. **Dare atto** che la rimanente somma di €. 91.520,00 occorrente per l'anno scolastico 2025/2026, sarà impegnata con successivo provvedimento;
8. **Stabilire**, altresì, tenuto conto dell'urgenza di affidare il servizio allo scopo di garantire la sua regolare continuità, che, qualora ricorra la condizione di cui al D.Lgs. 50/2016, art. 32, comma 10, lett. b), cioè di gara effettuata attraverso il mercato elettronico nei limiti di cui all'art. 3, lettera bbbb)...”la Stazione Appaltante preciserà nella documentazione di gara, che non verrà applicato il termine dilatorio di cui all'art. 32, comma 9 (c.d. stand still period);
9. **Di dare atto** che avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR territorialmente competente nel termine di 60 gg o in alternativa ricorso straordinario al Presidente della regione nel termine 120 giorni, entrambi decorrenti dalla data di notifica o documentazione dell'atto o della piena conoscenza di esso;
10. **Di pubblicare** il presente provvedimento all'albo pretorio del comune per giorni quindici consecutivi;
11. **Di trasmettere all'Ufficio trasparenza** per l'eventuale pubblicazione delle informazioni nel sito istituzionale del Comune nella pertinenza sezione di “Amministrazione Trasparente”.

Tusa, 30.12.2022

Il Responsabile dei Servizi Demografici



IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Vista la proposta del Responsabile del Procedimento meglio indicata in premessa.

Vista la determina sindacale n. 05 del 13/06/2022, con la quale veniva conferito alla Dott.ssa Rosalia Zito l'incarico di Responsabile dell'Area Amministrativa in posizione organizzativa, con attribuzione Dirigenziale ai sensi dell'Art. 51 comma 3 della L. n. 142/90, recepita con L.R. n. 48/91.

DETERMINA

1. Di approvare integralmente così come descritta in premessa la proposta di affidamento del Responsabile del Procedimento.
2. Di dare atto che non risulta sussistere alcun conflitto di interesse in capo al sottoscritto Responsabile di Area, come da ex art. 6 bis e art.6 della L. 241/90 successivamente introdotta dalla legge n. 190/2012.

Tusa, 30/12/2022



Il Responsabile dell'Area Amministrativa

A handwritten signature in black ink, appearing to be "R. Zito", written over a faint circular stamp.



Comune di TUSA

Area Metropolitana di Messina

AREA AMMINISTRATIVA AFFARI GENERALI

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMBATTO AMBIENTALE

CAPITOLATO D'ONERI

PARTE I – INDICAZIONI GENERALI

Premessa

Il Comune garantisce il servizio di ristorazione della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, finalizzato a favorire l'attuazione dell'attività didattica pomeridiana, attraverso l'appalto del servizio rispettando i requisiti previsti dalle disposizioni statali e regionali.

La ristorazione scolastica rappresenta un elemento fondamentale nella formazione del bambino poiché oltre a garantire un pasto nutrizionalmente equilibrato sotto l'aspetto igienico sanitario, educa i piccoli a un'alimentazione corretta in grado di favorire uno sviluppo armonico.

Il Comune attraverso l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica si propone di realizzare una sana educazione alimentare, che favorisca il momento mensa come benessere per tutti e come occasione di convivialità, alla scoperta di sapori nuovi, nella salvaguardia del piacere della tavola aspirando a correggere le abitudini alimentari dei piccoli volte a consumare i soli cibi che gradiscono.

Considerando che obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, le scelte devono essere motivate da aspetti tecnico-teorici considerando nel contempo che le proposte alimentari hanno una forte valenza educativa.

Art. 1- Oggetto dell' appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tusa (ME) utilizzando il centro mensa ubicato presso il plesso scolastico "Scuola d'infanzia di via Castello snc" da allestire ove carente e gestire a cura e spese dell'affidatario. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.

E' fatta salva la facoltà del Comune di Tusa di richiedere l'erogazione del servizio per ulteriori tipologie di utenti fermo restando il prezzo del singolo pasto, le quantità e modalità di erogazione andranno preventivamente concordate.

La preparazione e somministrazione dei pasti deve essere eseguita in conformità a quanto prescritto nel presente capitolato ed in base alle composizioni e grammature indicate nelle tabelle dietetiche fatte vidimare dall'Azienda Sanitaria Provinciale di competenza a carico della ditta appaltatrice e devono comprendere: un primo, un secondo, contorno, frutta, pane e acqua naturale oligominerale.

In caso di particolari esigenze dietetiche rappresentate dagli utenti a mezzo di regolare prescrizione medica, il Comune di Tusa potrà richiedere alla ditta appaltatrice la preparazione di speciali menù individualizzati.

Il servizio dovrà garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in

G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

Art. 2- Caratteristiche dell'appalto

All'atto dell'aggiudicazione del Servizio, il Comune di Tusa cederà in uso alla Ditta aggiudicataria, i locali (cucina e dispensa) e le attrezzature attualmente presenti nella cucina sita nell'edificio scolastico di Via Castello snc. Rimane a carico dell'affidatario allestire e gestire per l'intera durata dell'affidamento il centro mensa comprensivo di ogni eventuale opera e/o attività necessaria per l'acquisizione delle autorizzazione di legge.

Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene.

La Ditta aggiudicataria, nella gestione del servizio, potrà utilizzare l'attrezzatura consegnata e messa a disposizione dal Comune. Detta attrezzatura dovrà essere integrata con quanto necessario al buon espletamento dell'appalto con macchinari e utensili indispensabili per l'espletamento ottimale del servizio.

Sarà cura della ditta aggiudicataria:

- Fornire arredi e attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro mensa, qualora necessari al servizio;
- Fornire nel centro mensa armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi risultassero in un numero insufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc);
- Eseguire prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- Eseguire interventi di pulizia di sanificazione della cucina del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- Eseguire interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- Eseguire interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc,);
- Eseguire manutenzioni ordinarie e manutenzioni programmate del centro mensa, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- Eseguire attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro mensa;
- Eseguire un'imbiancatura, con cadenza minima triennale nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree del centro mensa;
- Sostituire, ove necessario, la cucina a gas e la lavastoviglie presenti presso il centro mensa;
- Contabilizzare le presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- Fare rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumati, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze

alimentari;

- Prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto.

Alla scadenza del contratto, la ditta appaltatrice si impegna a riconsegnare in perfetto stato di funzionamento i locali con gli impianti e le attrezzature.

Nel corso del contratto ed al termine dello stesso la Stazione appaltante procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare la conservazione e lo stato di funzionamento delle attrezzature prese in carico dalla Ditta Appaltatrice. Nel caso in cui all'esito delle ispezioni, la Stazione appaltante constatasse danni ai locali o alle attrezzature, dipendenti dalla gestione non diligente della Ditta Appaltatrice o dall'inadempimento degli obblighi di manutenzione previsti, ovvero l'eventuale mancanza di attrezzature, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

In caso di inadempimento da parte della Ditta Appaltatrice a tale obbligo, il Comune di Tusa potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi alla Ditta Appaltatrice della spesa, rivalendosi anche sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di maggiori danni.

Art. 3- Procedura di gara e di aggiudicazione

Numero dei pasti -Valore dell'appalto - Prezzo a base di gara

Il numero presunto di pasti, stimato sulla base dei pasti consumati per ciascun anno scolastico è il seguente:

- Anno scolastico 2022/2023 n° 8.000 pasti;
- Anno scolastico 2023/2024 n° 16.000 pasti;
- Anno scolastico 2024/2025 n° 16.000 pasti;
- Anno scolastico 2025/2026 n° 16.000 pasti

per un totale complessivo presunto di n. 56.000.

Il servizio è articolato:

- su cinque giorni alla settimana (*lunedì/venerdì*).

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presuntivo e non costituisce impegno per il comune di Tusa, il quale si riserva di introdurre, nell'esecuzione dell'appalto, tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato.

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico per l'accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

Per effetto di quanto sopra il comune di Tusa si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, variazioni quantitative in funzione delle effettive presenze.

L'appaltatore sarà pagato in base al numero dei pasti effettivamente somministrati.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sul comune di Tusa, qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore.

Parimenti, nessun indennizzo spetterà all'Aggiudicatario nei casi di interruzione delle lezioni disposte dalle autorità competenti. In tali casi la Ditta sarà avvisata con un anticipo di 24 ore salvo i casi di sospensione delle attività scolastiche disposte con urgenza.

Il suddetto corrispettivo rimane fisso ed invariato per tutta la durata dell'appalto.

Il compenso, per ogni pasto completo e fornito in modo regolare e fissato a base gara in € 5,50 oltre IVA al 4%, mentre gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono stati determinati in € 0,030 a pasto.

Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in € 308.000,00 oltre IVA al 4% ed oneri di sicurezza.

Per tutta la durata dell'appalto la Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'esecuzione del servizio con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti. I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi.

L'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60, comma 3 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Il Comune di Tusa procederà anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 4- Durata dell'appalto

IL contratto di appalto avrà la durata degli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026.

Il contratto è rinnovabile se e nelle forme previste per legge.

Con l'impresa aggiudicataria sarà stipulato un contratto per la durata dell'appalto, a decorrere dalla data di consegna del servizio.

In ogni caso, qualora all'occorrenza dei suddetti termini il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuare il servizio per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile.

PARTE 2 – RELAZIONE DESCRITTIVA DELLA PRESTAZIONE

Art. 5- definizione del servizio

Il servizio è rivolto agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Tusa. Durante lo svolgimento del servizio mensa saranno presenti di regola insegnanti e/o altro personale scolastico per l'accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare la preparazione/pulizia a fondo dei locali, delle stoviglie e delle attrezzature prima dell'avvio del servizio di ogni anno.

Nello specifico per ciascun servizio si intende:

Servizio di produzione/fornitura, trasporto e somministrazione e lavaggio

Per il servizio di produzione/fornitura pasti si intende:

- La fornitura di derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti stabiliti dal menù in vigore;
- Il confezionamento e la preparazione dei carrelli per la distribuzione del pranzo.

Per il servizio di trasporto e somministrazione pasti si intende:

- Predisposizione del refettorio o dei locali destinati al consumo dei pasti, apparecchiatura dei tavoli con tovaglioli monouso a carico della Ditta, stoviglie, cestini del pane e acqua;
- Trasporto dei pasti dal centro mensa al centro di refezione, ricevimento dei pasti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi;
- Distribuzione agli utenti, compresa la distribuzione delle diete personalizzate;
- Sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti a carico della Ditta;
- Pulizia e riordino dei tavoli, sanificazione dei refettori con adeguati prodotti a carico della Ditta, lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione complessiva dei rifiuti.

Per il servizio di fornitura stoviglie e lavaggio si intende:

- Fornitura delle stoviglie secondo le specifiche tecniche previste all'articolo successivo.
- il lavaggio delle stoviglie necessarie per il consumo dei pasti nei plessi scolastici,
- il lavaggio e la sanificazione delle attrezzature e dei locali adibiti a cucina o refettori nonché alla corretta raccolta dei rifiuti provenienti dalla cucina nei contenitori della raccolta differenziata.

Art. 6- Materiale

Spetta alla ditta aggiudicatrice la fornitura di tutto quanto necessario alla realizzazione del servizio in oggetto. Il materiale oggetto della fornitura riguarda:

- a) Le stoviglie lavabili (piatti, bicchieri, posate ecc.) proporzionate al numero degli utenti, in quantità necessaria per la distribuzione dei pasti;
- b) Le tovaglie, le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto che devono essere conformi CAM del DM 10/03/2020;
- c) Detersivi e attrezzature per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature di cucina;
- d) Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si

utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

- e) I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Al fine della gestione e riduzione dei rifiuti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche si potrà il ricorrere a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Le stoviglie dovranno essere conformi alle normative vigenti nazionali e CE in materia di disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari. Le stoviglie devono riportare la dicitura per alimenti o simbolo a norme di legge.

Art. 7- Prenotazione pasti

Giornalmente, entro le ore 9:15, verrà comunicato all'Aggiudicatario il numero dei pasti occorrenti, attraverso le modalità convenute tra Ente Locale o Istituto Comprensivo e Ditta aggiudicataria, anche secondo quanto stabilito nelle modalità di prenotazione.

Tutti i pasti attinenti la refezione scolastica del presente Capitolo dovranno essere preparati e confezionati, pronti per il ritiro e per il trasporto in tempo utile, perché gli stessi possano essere consegnati presso la sede delle Istituzioni Scolastiche interessate, in modo da garantire il rispetto degli orari fissati per i pasti da ciascun plesso e ordine di scuola. Tale orario potrà subire variazioni in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute. Eventuali modifiche temporanee o definitive agli orari fissati saranno concordati dall'Ente Appaltante con la Ditta aggiudicataria.

In ogni caso, i centri che accolgono i pasti dovranno essere dotati di idonee attrezzature per lo stoccaggio e la conservazione dei diversi alimenti e materiali per la distribuzione.

Art. 8- Servizio di preparazione e trasporto pasti

Modalità di confezionamento dei pasti veicolati

L'Aggiudicatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve "conservare" i pasti nelle apposite attrezzature.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere del tipo termico a iniezione automatica di vapore acqueo al fine di garantire che il pasto all'arrivo e al consumo abbia una temperatura > di 60-65° centigradi.

Il pane deve essere consegnato presso i plessi scolastici in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con

gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione oppure, in buste monoporzione.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio.

I pasti destinati alle utenze con menù ordinario devono essere conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Modalità di confezionamento delle diete speciali durante il trasporto

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

L'Aggiudicatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso il Centro mensa, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i refettori di distribuzione sarà effettuato con contenitori isotermici, forniti dall'Aggiudicatario, atti a mantenere la temperatura delle diete in essi contenute.

Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e dedicati esclusivamente al trasporto di alimenti, e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo

L'Aggiudicatario deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo, entro un tempo massimo non superiore a **trenta minuti** dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati risultasse insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre mezz'ora dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione. Al verificarsi di tale ipotesi l'Aggiudicatario non potrà avanzare pretese di oneri aggiuntivi.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo gli orari indicati dall'Istituzione Scolastica.

La Stazione appaltante si riserva di chiedere all'aggiudicatario la variazione dell'orario di consegna in caso di particolari esigenze legate all'attività didattica della scuola.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Aggiudicatario emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, suddivisi tra alunni e adulti.

Art. 9- Menù e tabelle

I menù dovranno essere articolati in menù "autunno-inverno" ed in menù "primavera- estate" seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.

Il menù "autunno-inverno" entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine aprile. Il menù "primavera-estate" entra in vigore indicativamente all'inizio del mese di maggio e termina indicativamente a metà ottobre. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere ai contenuti del successivo art. 11 "Caratteristiche delle derrate alimentari". La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

È comunque facoltà della Stazione appaltante richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e il gradimento. Tali variazioni non potranno comportare nessuna variazione del prezzo.

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre all'inizio di ogni anno scolastico il materiale informativo per tutti gli utenti relativo ai menù adottati.

I menù dovranno avere la seguente struttura:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- frutta di stagione,
- pane,
- acqua.

I menù potranno variare in base alle indicazioni della Stazione appaltante: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con l'Aggiudicatario, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'Aggiudicatario adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante e, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite.

Art. 10- Diete speciali

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre e produrre diete e pasti speciali per alunni con problemi di salute documentati da certificazioni mediche o per alunni provenienti da famiglie che professano religioni che escludono il consumo di determinati alimenti. Le diete speciali motivate da patologie dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate dal nome e cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici; le diete speciali motivate da convinzioni religiose/filosofiche dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termo sigillate contraddistinte da simboli identificativi generici. La preparazione di dette diete deve avvenire nel rispetto delle prescrizioni della ASP.

Art. 11-Caratteristiche delle derrate alimentari -Criteri ambientali minimi

L'Aggiudicatario dovrà nell'espletamento del servizio garantire che i pasti siano composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017, recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche». Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento»,

«alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie:

«allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte, e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Verifica (Requisiti degli alimenti): le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla **documentazione fiscale pertinente**, quale, ad esempio i **documenti di trasporto** o le fatture **di una specifica categoria di alimenti** acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le **fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato**, pertanto devono riportare **peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.)** degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il **CIG rilasciato dall'ANAC**. Le verifiche in situ sono eseguite dal **direttore dell'esecuzione del contratto** o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 12- Tecnologie di manipolazione e cottura

Manipolazione e cottura

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla Stazione Appaltante.

In linea generale gli alimenti per i quali è consentita, previa l'autorizzazione della Stazione Appaltante, la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, ragù.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0 e 4° °C.

Art. 13- Flussi informativi

L'Aggiudicatario nell'espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati al Responsabile Unico di Procedimento le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in

modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 14- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASP, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono

essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare all'Ente appaltante.

Art. 15- Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Art. 16- Informazione ed educazione alimentare

La Ditta è tenuta a fornire agli utenti materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù. Il costo del materiale informativo si intende compreso nel prezzo del pasto.

Art. 17- Autocontrollo e sistema HACCP

L'Appaltatore deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, e dovrà produrre ai sensi di tale normativa, all'inizio del servizio, il manuale "HACCP" applicato al presente appalto. Prima dell'inizio del servizio dovrà comunque essere prodotta tutta la modulistica che si intende utilizzare. Le procedure di

HACCP sono in carico all'azienda Appaltatrice.

Presso il centro mensa affidata in gestione, l'Appaltatore deve autonomamente effettuare e realizzare un piano di autocontrollo prima dell'inizio del servizio, pena la rescissione del contratto. L'autocontrollo deve essere effettuato in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. n. 193/2007 testo vigente concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i Regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti ("Pacchetto igiene"), con particolare riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento CE 178/2002 riguardante la rintracciabilità degli alimenti che contempla a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti attività:

- l'esame dei processi di preparazione dei pasti, l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti e le norme di igiene della somministrazione dei pasti;
- l'esame dei processi di confezionamento e trasporto dei pasti e l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP della vigente legislazione per i processi di cui sopra;
- predisposizione e aggiornamento di schede o altri strumenti a disposizione delle competenti autorità di controllo dell'ASP per la dovuta informazione;
- realizzazione di adeguati interventi di formazione del personale addetto alla gestione della preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti (compresi quelli di qualifica obbligatoria ex L.R. 11/2003).

Art. 18- Controlli di conformità

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione scolastica, la Stazione Appaltante e l'Aggiudicatario provvedono ad effettuare i controlli di merito presso il Centro mensa, presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell'aggiudicatario, accompagnati, su richiesta, da personale dell'Aggiudicatario. Quest'ultimo, inoltre, dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Controlli da parte della Stazione appaltante

È facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui la Ditta non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'aggiudicatario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

I controlli di diversa tipologia, a vista o analitici, potranno interessare a titolo esemplificativo:

a) Controlli a vista

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- controllo della data di scadenza delle derrate alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- processi di lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso delle attrezzature e degli impianti;
- caratteristiche dei detergenti e sanificanti, modalità di sanificazione, esposizione delle schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati, etc.;
- stato igienico degli ambienti e dei servizi;
- stato igienico-sanitario degli addetti;
- organizzazione del personale (in particolare il rispetto dei piani presentati in fase di gara);
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature previste;
- modalità di manipolazione;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
- rispondenza dei pasti al menù della giornata;
- gradimento del servizio erogato.

b) Controlli analitici

- temperatura dei pasti;
- prelievo di campioni alimentari e non da sottoporre ad analisi di laboratorio (ad es. analisi microbiologica di alimenti e superfici, analisi merceologica ispettiva o chimico-fisica);

Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni. L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.

Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti

da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati. L'aggiudicatario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Controlli da parte dell'Appaltatore

Resta nei compiti dell'Appaltatore individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Relativamente ai punti critici, l'Appaltatore concorrente deve indicare la frequenza e la tipologia delle verifiche che intende effettuare. Le analisi batteriologiche chimiche devono essere effettuate almeno con cadenza bimestrale su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazioni ed attrezzature.

Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati ed inviati alla Committenza, oltre che tenuti a disposizione, presso il centro di cottura, dell'autorità sanitaria deputata ai controlli ufficiali, nonché di soggetti interni o incaricati dalla Stazione Appaltante. Qualora il mercato offra tecnologie migliorative, l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordato con la Committenza adottando tutte le procedure necessarie per ottimizzare i servizi resi.

Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA (Operatore Economico Aggiudicatario); qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi. Resta comunque della facoltà della Committenza richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio ed attivare controlli a campioni.

Contestazioni all'Aggiudicatario a seguito dei controlli dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'aggiudicatario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Aggiudicatario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione

appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Aggiudicatario non avrà esibito alcuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate, così come previste al successivo Art. 24.

Partecipazione dell'aggiudicatario alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Aggiudicatario, nella persona del legale rappresentante o suo incaricato, deve partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

Art. 19- Norme di corretta prassi igienica

Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'Aggiudicatario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Aggiudicatario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso la cucina sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Presso la cucina e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

L'Aggiudicatario deve fornirne copia alla Stazione appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASP e NAS).

Norme per una corretta igiene della produzione

L'Aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle procedure igieniche di seguito elencate:

1. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, dovranno essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C – 4°C;
2. dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;
3. gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;

4. dovranno essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
5. gli ambienti dovranno essere protetti da insetti e altri vettori;
6. dovrà essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
7. dovranno essere evitati tassativamente raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
8. i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
9. i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
10. per la cottura dovrà essere utilizzato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non potrà essere utilizzato pentolame in alluminio;
11. le verdure ed i secondi piatti dovranno essere cotti a vapore o al forno;
12. i grassi dovranno essere aggiunti possibilmente a crudo;
13. la razione di carne e di pesce dovrà essere somministrata possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
14. è vietato utilizzare le carni al sangue, i cibi fritti, il dado da brodo, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
15. gli utensili e gli oggetti utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti così come i materiali monouso utilizzati per il confezionamento e la somministrazione.

Indumenti di lavoro e DPI

L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

L'Aggiudicatario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" le norme stabilite nel manuale di autocontrollo ed in ogni altra normativa vigente (es. legata a COVID-19). Si riportano a titolo esemplificativo alcune prescrizioni:

- gli operatori dovranno lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere

utilizzati guanti a perdere e mascherine;

- è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- i copri capo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Aggiudicatario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pastro test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti. Trascorso tale termine e senza che si sia verificato alcun caso di intossicazione alimentare, il prodotto campionato deve essere eliminato.

Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro cottura, presso i locali di consumo, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dall'aggiudicatario. La ditta deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico all'Aggiudicatario, in coordinamento con altre figure professionali che operano all'interno della scuola. Ogni attività di pulizia dovrà tenere conto anche delle prescrizioni aggiuntive e vigenti emanate dagli organi competenti in materia di sicurezza igienica (ad es. COVID-19). Le attività minime da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti a carico della Ditta;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi.

Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono essere in posizione OFF. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Tutti i prodotti utilizzati, per la pulizia dei locali e delle superficie dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI. EN ISO 14024.

L'Aggiudicatario, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dai produttori ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

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

Art. 20- Manutenzione ordinaria dei locali, degli arredi e degli impianti

Sono a carico della Ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica:

- la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi presenti nel centro mensa e loro pertinenze quali dispense spogliatoi, servizi igienici anche quando di proprietà della Stazione appaltante.

Per quanto concerne gli impianti e gli arredi si intendono compresi nella manutenzione ordinaria gli interventi relativi al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi.

Per quanto concerne gli immobili, in via esemplificativa e non esaustiva si intendono per manutenzione ordinaria:

- il tinteggio completo da eseguirsi con cadenza minima triennale e ripristino periodico quando necessario;
- la pulizia e la sostituzione dei corpi illuminanti, degli impianti di illuminazione ordinaria.

Per quanto riguarda gli immobili, la Ditta si impegna a comunicare il calendario preventivo dei lavori che intende effettuare nel corso dell'anno entro il mese di agosto.

I lavori debbono obbligatoriamente essere concordati e approvati dal Comune.

Art. 21- Sopralluogo

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dei luoghi e degli ambienti in cui è richiesto il servizio e delle caratteristiche dello stesso le imprese partecipanti dovranno effettuare il sopralluogo documentato presso l'Istituto Comprensivo di Tusa.

I sopralluoghi dovranno essere effettuati da persona munita di apposita delega, nei giorni e con le modalità che saranno di volta in volta concordati con i referenti della Stazione appaltante.

Art. 22- Prescrizioni relative al personale impiegato nel servizio

Disposizioni generali relative al personale

L'Appaltatore dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Detto personale deve essere di età non inferiore ai 18 anni, in possesso di idoneità senza prescrizioni e/o limitazioni alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, per capacità fisiche e per qualificazione professionale; dovrà essere in regola con tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio ed in possesso di tutti i requisiti professionali previsti dalle vigenti norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

La stazione appaltante potrà mettere a disposizione – previo accordo con l'appaltatore- personale dipendente dell'ente qualora ne ravveda la necessità.

Osservanza delle normative

L'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'Impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale (DPI) appropriati ai rischi inerenti le attività svolte per i rischi presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.

Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.

Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Aggiudicatario e quindi indicato nel libro paga dell'aggiudicatario medesimo.

L'Aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'Aggiudicatario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. I funzionari della Stazione appaltante sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito.

La Committenza si riserva la facoltà di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento qualora risulti da denuncia dell'Ispettorato del lavoro e/o di organi sindacali, che la Ditta è inadempiente per quanto riguarda l'osservanza:

- a) delle norme, sia di legge sia di contratti collettivi di lavoro, che disciplinano le assicurazioni sociali (quelli per inabilità e vecchiaia, malattie, infortuni, etc.);
- b) del versamento di qualsiasi contributo che le leggi e i contratti collettivi di lavoro impongano di compiere al datore di lavoro al fine di assicurare al lavoratore il conseguimento di ogni suo diritto patrimoniale.

Ciò fino a quando non sia accertato che sia corrisposto quanto dovuto e che la vertenza sia stata definita. Qualora la Ditta non provveda entro il dodicesimo mese dall'inizio di questa procedura a sanare ogni pendenza in merito alla vertenza, la Committenza risolverà il contratto.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento, la Ditta non può opporre alcuna eccezione, neanche a titolo di risarcimento danni.

Art. 23- Modalità e Tracciabilità dei pagamenti

Modalità di pagamento

La liquidazione avverrà posticipatamente a presentazione di regolare fattura elettronica intestata al Comune di TUSA nella quale dovrà essere indicato il CIG e le modalità di pagamento compreso il codice IBAN.

La fattura dovrà riportare il numero dei pasti complessivi ed essere corredata giustificativi.

Il pagamento avverrà da parte del Comune, entro 60 giorni dalla data di ricezione della fattura elettronica. Nel caso di contestazioni da parte del Comune di Tusa per vizio o difformità del servizio rispetto al presente capitolato, i termini di pagamento resteranno sospesi dalla data di spedizione della nota di contestazione e riprenderanno a decorrere dalla definizione della pendenza.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva rilasciata dagli Enti competenti.

Eventuali ritardi da parte del Comune non esonerano l'appaltatore dal pagamento delle retribuzioni mensili agli operatori.

Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., nei rapporti verso l'Amministrazione. L'Affidatario si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Il gestore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sarà rilasciata dal rappresentante legale del gestore entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Art. 24- Penali

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

- a) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 100,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
- b) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 50,00 a Euro 100,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- c) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti

ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 50,00 a Euro 100,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

d) ingiustificata violazione degli orari concordati per la preparazione e distribuzione dei pasti: penale da Euro 50,00 a Euro 100,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

e) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti di qualità previsti dal presente capitolato: penale da Euro 50,00 a Euro 100,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

f) variazioni al menù non autorizzate da Euro 50,00 a Euro 100,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

g) preparazione di diete speciali sbagliate: penale da Euro 50,00 a Euro 100,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il RUP potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 50,00 a Euro 100,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte dal Responsabile dell'Area Amministrativa.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista nello stesso.

Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 100,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nel corso di esecuzione dell'appalto.

Il responsabile dell'Area valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni al Comune di Tusa.

Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Ditta di note di credito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 25- Sospensione, risoluzione e recesso

Per la sospensione, la risoluzione e il recesso si applicano rispettivamente gli artt. 107, 108 e 109 del D Lgs n. 50/2016.

Art. 26 - Garanzie

L'Affidatario dovrà prestare, nei modi previsti dalla vigente normativa, una cauzione definitiva ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016, per una somma pari al 10% dell'importo presunto dell'appalto (IVA esclusa).

Art. 27- Trattamento dei dati personali

Il Comune di Tusa è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs 196/2003. L'Appaltatore con la sottoscrizione del contratto assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

Art. 28- Definizione delle controversie

Le eventuali controversie insorte tra Il Comune di Tusa e la Ditta in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o amministrativa, non risolubili mediante transazione, saranno devolute in via esclusiva alla competenza del Tribunale di Patti.

Art. 29- Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alla legislazione in materia di appalti di servizi, con particolare riguardo al D.Lgs. 50/2016.

La Ditta è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale

IL RUP

II RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

PARERE DI REGOLARITÀ TECNICA

Il Responsabile dell'Area Amministrativa attesta, ai sensi dell'articolo 147-bis, comma 1, dei D.Lgs. n. 267/2000 e del relativo Regolamento comunale sui controlli interni, la regolarità tecnica e la correttezza amministrativa del presente provvedimento.

Data 30.12.2022



Il Responsabile dell'Area Amministrativa

[Signature]

VISTO/PARERE DI REGOLARITÀ CONTABILE

Il Responsabile dell'Area Contabile, in ordine alla regolarità contabile del presente provvedimento, ai sensi dell'articolo 147-bis, comma 1, del d.Lgs. n. 267/2000 e del relativo Regolamento comunale sui controlli interni, comportando lo stesso riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'ente, osserva:

rilascia:

PARERE FAVOREVOLE

PARERE NON FAVOREVOLE, per le motivazioni sopra esposte;

PARERE NON NECESSARIO

Data 30.12.2022



Il Responsabile dell'Area Contabile

[Signature]

ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA DELLA SPESA

Si attesta, ai sensi dell'art. 55 comma 5 della Legge n. 142/1990, come recepito con L.R. n. 48/91 e ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. n. 267/2000, la copertura finanziaria della spesa in relazione alle disponibilità effettive esistenti negli stanziamenti di spesa e/o in relazione allo stato di realizzazione degli accertamenti di entrata vincolata, mediante l'assunzione dei seguenti impegni contabili, regolarmente registrati ai sensi dell'art. 191, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267:

Impegno	Importo	Codice	Esercizio
	5.807,70	111-103.07.PP.PP	2022
	137.280,00	01-103.07.14.000	2023
	81.570,00		2024

Data 30.12.2022



Il Responsabile dell'Area Contabile

[Signature]

Con l'attestazione della copertura finanziaria di cui sopra il presente provvedimento è esecutivo, ai sensi dell'art. 55 comma 5 della Legge n. 142/1990, come recepito con L.R. n. 48/91 e s.m.i.