



COMUNE DI PALMI

(Città Metropolitana di Reggio Calabria)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, MEDIANTE FORNITURA DI PASTI PRECONFEZIONATI, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (AI SENSI DEL DM 10/03/2020) PER GLI AA.SS. 2023/2024-2024/2025-2025/2026 A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI PALMI.

Allegati:

- ✓ *Bando di gara;*
- ✓ *DUVRI;*
- ✓ *Tabelle Dietetiche;*
- ✓ *Quadro economico.*

INDICE

Art. 1	Oggetto dell'appalto
Art. 2	Durata dell'appalto e opzioni di modifica
Art. 3	Importo a base d'asta
Art. 4	Tabelle dietetiche
Art. 5	Caratteristiche merceologiche, standard di qualità dei pasti e norme igieniche
Art. 6	Specifiche Tecniche degli alimenti e Bevande Criteri minimi ambientali
Art. 7	Cibo non somministrato
Art. 8	Prenotazione e fornitura pasti
Art. 9	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
Art. 10	Referente
Art. 11	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
Art. 12	Trasporto dei pasti
Art. 13	Pulizia e sanificazione
Art. 14	Campionatura e rappresentatività del pasto
Art. 15	Sciopero e interruzione del servizio
Art. 16	Condizioni generali
Art. 17	Disposizioni generali relative al personale e Sicurezza sui luoghi di lavoro. Norme igienico-sanitarie per il personale addetto.
Art. 18	Clausola Sociale
Art. 19	Condizioni di Ammissione
Art. 20	Validità della Gara
Art. 21	Oneri da interferenza (DUVRI) – Art. 26 del D. Lgs. n. 81/2000
Art. 22	Modalità di pagamento
Art. 23	Tracciabilità

Art. 24 Aggiudicazione Gara

Art. 25 Responsabilità ed assicurazione

Art. 26 Spese, Imposte e Tasse

Art. 27 Garanzia provvisoria e Definitiva

Art. 28 Applicazioni contrattuali e normative

Art. 29 Autocontrollo

Art. 30 Inadempienze e penalità

Art. 31 Clausola Risolutiva Espresa

Art. 32 Disdetta del Contratto da parte dell'impresa aggiudicataria.

Art. 33 Subappalto

Art. 34 Revisione prezzi

Art. 35 Foro competente

Art. 36 Trattamento dati personali

Art. 37 Informativa in materia di protezione dei dati personali

PREMESSA E DEFINIZIONI

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto del servizio di refezione scolastica per anni 3 (tre) (a.s. 2023/2024- 2024/2025 – 2025-2026).

Ente appaltante è il Comune di Palmi –Città Metropolitana di Reggio Calabria– Piazza Municipio
Telefono n°0966 - 262111

Sito: www.comunedipalmi.it PEC: protocollo.palmi@asmepec.it

La presente procedura è svolta dalla Centrale Unica di Committenza della Città Metropolitana di Reggio Calabria (d'ora in poi CUC) per conto e nell'interesse del Comune di Palmi ai sensi dell'art. 37 comma 4 lettera c) del D. Lgs 50/2016 (da ora in avanti "Codice").

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 58 del Codice, l'intera procedura sarà condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in formato elettronico, ai sensi dello stesso Codice.

In ogni fase del servizio dovrà intendersi sempre, anche ove non espressamente richiamato, il rispetto dei protocolli HCCP ed il rispetto dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto 10 marzo 2020 D.M. 65/2020.

Per "Comune" o "A.C." s'intende l'Amministrazione Comunale di Palmi che affida il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto.

Per "Ditta Aggiudicataria" o D.A. s'intende l'impresa alla quale è affidato il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto.

Per "C.S.A." s'intende il presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed il personale autorizzato della scuola dell'Infanzia del Comune di Palmi, da parte di un'impresa di ristorazione specializzata, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato speciale di appalto.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale, dal LUNEDI' al VENERDI'. Detto calendario potrà essere soggetto a cambiamenti in ragione delle autonome determinazioni dell'Autorità scolastica competente.

Il servizio prevede, nelle sue linee essenziali, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso un proprio centro di cottura, o nella disponibilità giuridica dell'operatore economico, in quanto gli istituti scolastici sono privi di locale cucina adatti allo scopo; il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti mediante il sistema del legame fresco-caldo, a ridotto impatto ambientale (ai sensi del DM 10/03/2020), e nel rispetto di tutte le normative in tema di contenimento del contagio da COVID 19.

I pasti dovranno essere distribuiti a cura del personale della Ditta Aggiudicataria, nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico ove sono allocate le scuole dell'infanzia:

- Scuola dell'Infanzia "De Zerbi", Piazza G. Matteotti;
- Scuola dell'Infanzia "Pille", via Virgilio;
- Scuola dell'Infanzia "S. Leonardo", via San Leonardo;
- Scuola dell'Infanzia "S. Maria", via Santa Maria;
- Scuola dell'Infanzia "Taureana", località Taureana;
- Scuola dell'Infanzia "Troadio", ingresso via Concordato o via Dolomiti;

Nella Scuola Materna De Zerbi, fino a nuova comunicazione, la consegna dovrà avvenire esclusivamente in appositi contenitori monouso termo sigillati.

Il Comune si riserva il diritto di modificare/integrare, in caso di necessità, le sedi del plesso scolastico in cui far pervenire i pasti, comunicando le variazioni alla Ditta aggiudicataria entro i 3 (tre) giorni precedenti e senza alcun costo aggiuntivo.

Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate:

- approvvigionamento delle materie prime e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e dei locali secondo le specifiche tecniche di base;
- fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti in base alle tabelle dietetiche di cui al presente capitolato;
- fornitura di acqua potabile in bottiglie da 50 cl. Per ogni alunno e per il personale autorizzato;
- preparazione e trasporto dei pasti presso i locali dedicati al Plesso scolastico e/o distacco interessato dal servizio, con mantenimento della temperatura (attraverso il sistema del legame fresco-caldo).
- fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli), tutto monouso;
- predisposizione del refettorio, compreso l'approntamento dei tavoli allestiti con tovaglietta singola o vassoi individuali;
- somministrazione/sporzionamento dei pasti ai singoli alunni, nonché, al personale scolastico autorizzato (docente e non docente avente diritto alla mensa);
- sparcchiamento, pulizia e riordino dei locali di consumo dei pasti dopo la ristorazione;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post consumo;
- gestione del cibo non somministrato;
- utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie.

Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere. Le posate a perdere fornite dovranno essere in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno essere adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Il quantitativo dei pasti giornalieri indicati nel presente capitolato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la stazione appaltante, in quanto il numero giornaliero degli stessi, da fornire quotidianamente, sarà stabilito in base alle presenze effettive. In ogni caso sarà corrisposto il compenso solo per i pasti effettivamente erogati.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché, ai sensi dell'art. 51 comma 1 D. Lgs 50/2016 e ss.mm. ii., la suddivisione in lotti non garantirebbe i principi di economicità ed efficacia nell'esecuzione del contratto e comporterebbe criticità tecniche nell'organizzazione ed esecuzione del servizio.

Inoltre, considerata la specificità e delicatezza dei servizi oggetto di appalto, si ritiene di non suddividere l'appalto in lotti al fine di garantire la qualità delle prestazioni nel loro complesso, anche a maggiore garanzia dell'osservanza, in tutte le procedure, dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo HACCP e di tutte le norme igieniche e sanitarie che regolano la materia. Tale criterio consente inoltre un controllo più efficace sull'intera filiera produttiva garantendo economie di scala.

Il servizio che la Ditta aggiudicataria realizzerà con propria autonoma organizzazione, dovrà essere erogato secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle varianti migliorative proposte dalla medesima Ditta in sede di offerta, ed eventualmente accolte dal Comune.

Il servizio dovrà svolgersi nel pieno rispetto delle normative nazionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19 e regionali quale Ordinanza Presidente Regione Calabria n. 65 08/09/2020, all. 2, in esecuzione del DPCM 79/2020 e ss. mm. ii.

Il servizio, oggetto del presente appalto, è da considerarsi servizio di pubblico interesse e, come tale,

non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato.

Art. 2 - Durata dell'appalto e opzioni di modifica

Il contratto per l'esecuzione del presente appalto sarà stipulato per anni 3 (tre) e riguarderà quindi gli anni scolastici 2023/2024 -2024/2025 – 2025/2026.

Il servizio avrà inizio a decorrere dal termine indicato nel contratto che sarà stipulato dopo l'aggiudicazione e, in ogni caso, dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.lgs. 50/2016, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 6 (SEI) mesi.

In tale ipotesi l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti o anticipati dall'Amministrazione Comunale, previo avviso, in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali.

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni scolastici, e avrà inizio a decorrere dalla consegna e fino al 31 maggio 2024 per l'a.s. 2023/2024; dal giorno 01 del mese di ottobre e fino al 31 maggio di ogni anno per gli aa.ss. 2024/2025 – 2025/2026, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Il servizio di refezione dovrà essere garantito da parte della D.A. secondo le date previste dal calendario scolastico regionale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli istituti che saranno comunicati per iscritto al Responsabile della Ditta Aggiudicataria.

L'A.C. nell'attesa della stipulazione del contratto, per ragioni d'urgenza, si riserva la facoltà ai sensi dell'art.32 comma 8 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. (Codice degli appalti) di richiedere alla D.A. l'esecuzione immediata/d'urgenza della prestazione relativa ai servizi di cui al presente C.S.A.; in tal caso questa s'impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal C.S.A. L'avvio dell'esecuzione d'urgenza potrà avvenire nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del codice degli appalti e dei requisiti di qualificazione come previsto dall'art. 8 della L. 120/2020.

In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 3 – Importo a base d'asta

L'importo stimato dell'appalto per gli anni scolastici 2023/2024- 2024/2025 – 2025/2026 risulta essere il seguente:

Importo complessivo del servizio per gli anniscolastici 2023/2024 -2024/2025-2025/2026	€ 159.126,00 (esclusa IVA al 4%) e comprensivo degli oneri di sicurezza
Importo soggetto a ribasso per gli anni scolastici 2023/2024 - 2024/2025-2025/2026	€ 158.400,00 di cui €75.675,60 per costi della manodopera

Prezzo unitario per singolo pasto	€ 4,80 (esclusa IVA) per n. 33000 pasti presunti complessivi
Oneri di sicurezza derivanti da rischi d'interferenza- non soggetto a ribasso	€ 726,00 (€ 0,022 oneri sicurezza su singolo pasto)

L'importo totale presunto, per tre annualità, è pari a € 158.400,00 (centocinquantottomilaquattrocento/00) esclusa IVA al 4% ed esclusi gli oneri di sicurezza stimati in € 726,00 (settecentoventisei/00) non soggetti a ribasso.

Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti presunti (circa 33.000 complessivi per gli anni scolastici 2023/2024 -2024/2025-2025/2026). Il numero presumibile complessivo di pasti è stato calcolato tenuto conto della media annuale dei pasti somministrati nell'ultimo triennio di svolgimento del servizio pari ad un numero di pasti annuale di 11.000 (undicimila) e moltiplicato per tre. Esso non è comprensivo dell'eventuale periodo di prosecuzione del servizio ai sensi 63 c.5 del D.Lgs 50/2016.

In caso di proroga tecnica del contratto per come indicato nel par. 2, viene stimato un importo per complessivi € 34.848,00 IVA esclusa, di cui euro 16.648,63 per costo di manodopera, oltre oneri di sicurezza pari ad euro 159,72 Iva esclusa.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del codice, il costo annuale stimato/presunto per la manodopera concernente il personale di cui al presente capitolato è stato calcolato applicando le tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo, come di seguito specificato:

n.	Qualifica	Liv.	H/g	Costo orario	Costo annuale
1	Cuoco		2	20,00 €	6.160,00 €
1	Autista		1,5	20,00 €	4.620,00 €
5	Addetto refettorio		1	18,76 €	14.445,20 €
				annuo	25.225,20 €
				3 anni	75.675,60 €

L'offerta dovrà essere formulata sul costo del singolo pasto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza, IVA esclusa.

Il prezzo unitario del pasto posto a base di gara su cui applicare il ribasso, da intendersi qualecosto/pasto comprensivo di ogni voce oggetto dell'appalto a carico della ditta offerente, è di **€ 4,80 (euro quattro/80)** iva esclusa e oltre oneri di sicurezza (€ 0,022).

Si precisa che il numero presumibile complessivo dei pasti indicati nel presente capitolato è stato calcolato sulla base dei dati in possesso dall'Amministrazione e riferiti alla media annuale dei pasti somministrati nell'ultimo triennio di svolgimento del servizio.

Il dato è puramente indicativo e non è vincolante per la stazione appaltante poiché strettamente connesso al numero degli alunni che fruiranno del servizio mensa; conseguentemente, l'effettivo numero dei pasti erogati durante l'anno scolastico è suscettibile di variazioni sia in aumento sia in diminuzione con riferimento alle presenze giornaliere degli alunni e sulla base delle singole esigenze manifestate dagli Istituti scolastici. L'Amministrazione Comunale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti e accertati.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste dal Comune al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui al presente capitolato ed agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi, ovvero indennizzi particolari.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, non potrà accampare alcuna pretesa per l'eventuale diminuzione, anche

molto sensibile, del numero dei pasti da fornire, né alcun diritto se il Comune dovesse decidere di interrompere lo stesso, prima della naturale scadenza del termine, per il verificarsi d'imprevedibili situazioni che obiettivamente non permettano la prosecuzione del servizio.

Tale prezzo è onnicomprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni.

Con tale corrispettivo la Ditta s'intende compensata di qualsiasi avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi e connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo del tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del prezzo suddetto.

Art. 4 - Tabelle dietetiche

La preparazione dei pasti e la cottura del cibo dovranno obbligatoriamente avvenire come da tabelle dietetiche, predisposte e trasmesse dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'A.S.P. di Reggio Calabria, che si allegano al presente capitolato.

Essi potranno subire variazioni o essere modificati in base alle esigenze della scuola o per costante non gradimento di alcuni piatti, sempre dopo autorizzazione dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'A.S.P. di Reggio Calabria.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nelle tabelle predisposte dall'ASP.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, comprovate da prescrizione medica, la ditta provvederà ad elaborare e fornire menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia. L'aggiudicatario deve altresì garantire l'erogazione di diete a carattere etico- religioso richieste dall'utente con un'autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno.

L'aggiudicatario s'impegna, altresì, alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non hanno durata superiore a tre giorni, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane, acqua minerale e frutta.

Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschette monoporzione sigillate, dovrà essere personalizzata, contrassegnata dalle iniziali dei bambini cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli insegnanti.

A richiesta dell'amministrazione, la D.A. è tenuta ad esibire la documentazione fiscale comprovante l'avvenuto acquisto delle materie prime e dei prodotti finiti riferiti al confezionamento dei pasti speciali.

Art. 5 - Caratteristiche merceologiche, standard di qualità dei pasti e norme igieniche

Le derrate alimentari e le bevande che verranno impiegate per il servizio devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate.

A richiesta, la Ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) di marca diversa, da concordare tra le parti.

La preparazione e la cottura dei pasti, così come la conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari, deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti in materia.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati nella giornata, tranne qualora, secondo le vigenti normative in materia, sia contemplata la possibilità che alcune derrate preparate il giorno precedente la cottura,

subito dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura.

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

L'eventuale preparazione di piatti dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso secondo i protocolli d'igiene e sicurezza alimentare attuati dalla ditta aggiudicataria e conforme alle normative vigenti.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4°C, in conformità all'art. 31 del D.P.R. n. 327/80.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in "acciaio inox"; non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla legge N. 1407/60 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

La fornitura dell'acqua potabile dovrà obbligatoriamente avvenire per mezzo di bottiglie di acqua minerale naturale 50 cl., 1 bottiglia per ogni bambino.

I pasti dovranno essere preparati, cotti e pronti per la distribuzione, giornalmente, agli orari concordati, nella qualità e nei quantitativi richiesti dall'incaricato della mensa e con la massima precisione, puntualità e tempestività. Dovranno essere distribuiti e/o pervenire nel plesso scolastico ancora caldi ed in contenitori termici, con piatti e posate, oltre che i bicchieri per l'acqua. Le bottiglie di acqua minerale dovranno essere distribuite ancora chiuse ermeticamente.

I pasti dovranno essere obbligatoriamente preparati e cotti nel rispetto della direttiva comunitaria n° 93/99/CEE sull'autocontrollo igienico-sanitario delle aziende alimentari e di somministrazione (c.d. sistema *H.A.C.C.P.*) ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale *H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.*

Art. 6 - Specifiche Tecniche degli alimenti e Bevande Criteri minimi ambientali

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di refezione scolastica attenendosi all'utilizzo di prodotti di cui al D.M. 65/2020 (CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari – requisiti degli alimenti):

I pasti devono essere 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 multi stakeholder 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» o, nelle more della relativa adozione oppure secondo i calendari regionali. 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 prodotti;
- 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. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: i muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione, multi stakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono ammessi anche prodotti ittici non certificati.

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». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- 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, anche in polvere per asili nido 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; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Verifica: 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 Comune o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti del Comune 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.

I prodotti dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative nazionali e comunitarie di riferimento.

La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta, l'indicazione "contiene OGM".

Ogni fase prescritta sarà realizzata in conformità agli standard sistema *H.A.C.C.P.*

Flussi informativi: D.M. 65/2020 (CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari C.A. 2 – Flussi informativi). L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al Comune di Palmi 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 di 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 d'illiceità ivi previsti.

7. Cibo non Somministrato

In base al D.M. 65/2020 (CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari C.A.3 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari), al fine di prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili. 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). 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 attivarsi con l'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;

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, assicura 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 telematicamente al responsabile dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 8 – Prenotazione e fornitura dei pasti.

È onere della Ditta curare la gestione dei menù e del sistema HACCP fino alla consegna, inclusi i rapporti con le istituzioni scolastiche. La Ditta dovrà altresì gestire la fase della prenotazione dei pasti

intrattenendo i necessari rapporti direttamente con le scuole. In particolare:

1. Giornalmente, il Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9.30, a mezzo comunicazione mail o pec, (inviata per conoscenza anche al Comune di Palmi) informerà la Ditta circa il numero esatto dei pasti da erogare (distinguendo tra quelli per gli alunni e quelli per il personale scolastico), corrispondente al numero dei bambini presenti e del personale in servizio durante l'orario dei pasti. In ogni caso, l'appaltatore dovrà attenersi alle comunicazioni del numero dei pasti che verranno giornalmente comunicati dal Responsabile di plesso o dal suo incaricato.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze in riduzione tra il numero di bambini e il numero dei pasti distribuiti, la ditta dovrà provvedere immediatamente al recapito dei pasti mancanti.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro il tempo utile ad evitare la preparazione dei pasti.

2. All'atto della consegna dei pasti:

- ✓ la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti erogati;
- ✓ detta bolla controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

La ditta aggiudicataria dovrà indicare in fattura il numero preciso dei pasti facendo un distinguo tra bambini e personale scolastico.

Le bolle di consegna vistate dal Responsabile del plesso dovranno essere trasmesse al Comune mensilmente al fine di poter procedere alla liquidazione delle spettanze mensili. Il pagamento avverrà, comunque, con esclusivo riferimento al numero dei pasti effettivamente forniti, previa verifica dei dati.

Il tempo massimo di distribuzione non potrà essere superiore a 45 minuti. Dovrà in ogni caso essere sempre garantita l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Dovrà essere comunque garantito un adeguato rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti serviti. In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 45 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti.

In caso di ritardo o di mancato rispetto di quanto sopra evidenziato, il Comune applicherà le penali previste al successivo art. 26 con le procedure in esso indicate.

I pasti devono essere distribuiti caldi nelle scuole assieme a piatti, posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo di carta, tutto monouso.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire conformemente alle norme anticovid di cui all'ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 65 del 08/09/2020, all. 2, in esecuzione del DPCM 79/2020.

9. Modalità di esecuzione del servizio

Ai sensi D.M. 65/2020 - CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari: (C.A. 4 prevenzione dei rifiuti e requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti MOCA): i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici 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 UNIEN 13432.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora

le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nelle more, così come in presenza di esigenze particolari (ad esempio pranzi al sacco), si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Controlli e Verifiche: Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il Comune di Palmi potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011.

Ai sensi D.M. 65/2020 - CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (C.A.6 – Tovaglie e tovaglioli): le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto utilizzate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

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

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Ai sensi D.M. 65/2020 - CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (C.A. 5 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. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche anche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. 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, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Obblighi della D.A.: L'appaltatore dovrà effettuare la notifica di cui all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 alle autorità competenti.

Art. 10 – Referente

La ditta aggiudicataria deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 11 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.

Per la preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente e dal sistema H.A.C.C.P. In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo senza glutammato;

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine di confezionamento e l'inizio del consumo non deve superare i 45 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

La *clausola generale*, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza

entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

12. – Trasporto dei pasti.

La ditta appaltatrice deve predisporre un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i locali scolastici ad uso refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti; si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dalla cucina di produzione pasti all'ultima refezione non deve essere di norma superiore ai 45 (quarantacinque) minuti. La distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it opzione

“Percorso rapido”.

I mezzi di trasporto e le relative attrezzature (carrelli termici, gastro-norm, etc.), nonché il personale preposto, sono a totale carico della ditta.

I mezzi di trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e muniti delle autorizzazioni prescritte dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Ciascun automezzo dovrà essere igienicamente idoneo, regolarmente pulito nel vano di carico e tale da assicurare ai cibi adeguata protezione. I prodotti dovranno essere protetti in modo efficace da possibili insudiciamenti o da altri danni causati da eventi atmosferici o da altri fattori ambientali.

I mezzi di trasporto devono essere tutti dotati dell'autorizzazione sanitaria.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto; tale documento sarà sottoscritto dal personale incaricato al ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata al termine di ciascun mese all'Ufficio Scuola del Comune per i controlli necessari.

Art. 13 – Pulizia e sanificazione.

La D.A. deve procedere con proprio personale alla: predisposizione dei tavoli e loro igienizzazione prima della ristorazione; scapecchiatura dei tavoli e loro igienizzazione, rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione secondo i criteri di raccolta differenziata indicati dal Comune.

D.M. 65/2020 - CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (C.A.7 Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure)

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici 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 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

L'Appaltatore dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della malattia “Covid 19”.

Verifica: il Comune di Palmi attua la verifica, per mezzo della Commissione Mensa, attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Art. 14 – Campionatura e rappresentatività del pasto.

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la data di produzione, il nome del cuoco responsabile della preparazione e la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni dovranno essere messi a disposizione per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 15 - Sciopero e interruzione del servizio

Non sono previste interruzioni del servizio fuori dai casi di sospensione delle attività didattiche.

In caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune deve essere avvisato almeno con due giorni di anticipo.

Qualora si verificassero cause di forza maggiore, la ditta appaltatrice dovrà garantire un servizio sostitutivo, che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato all'utenza.

Art. 16 – Condizioni generali

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente C.S.A., è disciplinato: dalla documentazione di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e ss.mm.ii., dal DPR 207/2010, dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e Fornitura di Derrate Alimentari", dal D.M. 65/2020 (CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari).

In tutte le fasi delle attività oggetto del servizio dev'essere presente il sistema HACCP.

Il presente C.S.A. è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art. 17 – Disposizioni Generali relative al personale e Sicurezza sui luoghi di lavoro. Norme igienico-sanitarie per il personale addetto.

La Ditta aggiudicataria deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

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 vigente (D.M. 65/2020 - CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari C.A. 8 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio).

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, 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 previdenza e 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. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

Il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti deve essere in possesso dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

Tutto il personale dovrà inoltre:

- ✓ non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- ✓ in tutte le fasi della lavorazione e confezionamento dei pasti, indossare copricapo e guanti monouso e divise pulite e ordinate;
- ✓ essere munito di apposito cartellino di riconoscimento corredato da fotografia, contenente le generalità e n. di matricola del lavoratore e il nominativo della ditta.

Il personale, il cui numero deve essere sempre adeguato sia per qualifica che per numero a garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio, dovrà sempre mantenere una condotta corretta, in particolare nei confronti dell'utenza. La ditta appaltatrice s' impegna a richiamare, censurare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero un comportamento corretto.

L'Amministrazione ha facoltà di chiedere la sostituzione delle unità di personale che, a suo insindacabile giudizio, durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la Ditta dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione di tale personale. L'eventuale inottemperanza dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

Art. 18- Clausola Sociale

L'importo del servizio in oggetto è al di sotto della soglia comunitaria e i costi della manodopera risultano inferiori al 50% del valore dell'importo complessivo posto a base di gara.

Pertanto, non si applica al presente appalto la clausola sociale ai sensi dell'articolo 50 del Codice dei contratti pubblici

Art. 19 – Condizioni di Ammissione

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Saranno ammessi a presentare offerta tutti gli operatori economici in possesso dei requisiti previsti dalla disciplina di gara, alla quale si rimanda integralmente.

Art. 20- Validità della Gara

Le Ditte interessate a partecipare alla gara dovranno presentare l'istanza di ammissione, formulata secondo le modalità previste nel bando di gara.

Qualora le offerte economiche dovessero presentare prezzi manifestamente e anormalmente bassi, l'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016, richiederà spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, purché la ditta sia in possesso dei requisiti e purché sia raggiunto un punteggio valido.

Art. 21 – Oneri da interferenza (DUVRI) – Art. 26 del D. Lgs. n. 81/2000

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. dalla stazione appaltante, che allegato al presente Capitolato di Appalto, indica le misure adottate per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Non estendendosi le prescrizioni del DUVRI ai rischi specifici cui è soggetta la ditta appaltatrice, la stessa, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e trasmetterlo all'Amministrazione Comunale.

Art. 22 – Modalità di pagamento.

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese.

Il pagamento delle spettanze avverrà entro 60 giorni dalla data di arrivo della fattura elettronica, salvo il termine più ampio di 90 giorni nei casi di comprovata impossibilità, previo accertamento di regolarità delle forniture a cui si riferiscono e regolarità contributiva (DURC). Le fatture saranno presentate a cadenza mensile e dovranno:

- essere intestate al Comune di Palmi – P.IVA 00710350802 e codice fiscale: 82000650802
 - indicare il periodo di riferimento del servizio, il numero dei pasti distinto per scuola e distinto per alunni, insegnanti e personale ATA, nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN, numero conto corrente postale);
 - riportare gli estremi della determinazione di affidamento dei servizi (data e numero cronologico) e CIG. e codice ufficio (2ZII56);
 - trasmettere le bolle di consegna dei pasti vistate dal Responsabile del plesso scolastico. In mancanza degli elementi di cui sopra le fatture saranno restituite al mittente.
- Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e di quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune dovuti a causa di forza maggiore non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

Art. 23 – Tracciabilità.

La ditta appaltatrice si impegna:

- a) a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136, come previsto dall'articolo 3 della medesima legge;
- b) a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto oggetto del presente contratto sul conto corrente dedicato comunicato al Comune che, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 136/2010, devono essere effettuati con bonifico bancario, postale, o strumenti di pagamento idonei ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni e devono riportare il numero di CIG;
- c) a comunicare entro sette giorni ogni eventuale modifica ai dati relativi al conto corrente bancario

utilizzato per le transazioni finanziarie inerenti il presente contratto e le generalità relative alle persone autorizzate ad operare sul medesimo conto corrente.

La Stazione appaltante non può accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica per il tramite del Sistema di interscambio e non può procedere ad alcun pagamento, nemmeno parziale, sino all'invio delle fatture in formato elettronico.

Al fine della trasmissione delle fatture elettroniche a mezzo del Sistema di interscambio il Codice Univoco dell'ufficio destinatario della fattura è: **2ZII56**

Art. 24 – Aggiudicazione Gara

Alla Ditta aggiudicataria sarà data formale comunicazione dell'esito della gara. L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione, soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge, mentre l'impresa rimarrà vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione.

Art. 25 – Responsabilità ed assicurazione.

La D.A. è in ogni momento responsabile della qualità e della bontà del servizio assunto ed è tenuta a garantire che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

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

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione Comunale, all'utenza, a terzi, danni materiali di qualsiasi natura a beni pubblici o privati, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio.

L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi, attrezzature, arredi o comunque beni impiegati nell'espletamento del servizio, anche se di proprietà del committente, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi mezzi, attrezzature, arredi o beni possano derivare, come pure dei danni causati a persone o cose dall'attività del proprio personale.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà pertanto contrarre, a propria cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, adeguata e specifica polizza assicurativa, senza franchigia, per tutti i danni derivanti dall'attività di gestione del servizio e da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale e più precisamente: Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T. e R.C.O.), per sinistro, senza sotto limite per danni a persone e/o cose.

Copia della polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro il termine stabilito dalla medesima per la stipulazione del contratto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa stessa, in caso di infortunio dei propri lavoratori, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intende perciò sollevata nella forma più completa l'Amministrazione comunale.

Art. 26 – Spese, Imposte e Tasse

Tutte le spese, imposte e tasse nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto in forma pubblica amministrativa di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 27 – Garanzia Provvisoria e Definitiva.

L'offerta è corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel Bando di Gara sotto forma di cauzione o fideiussione, a scelta dell'offerente. Nel caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo. Per quanto concerne la garanzia fideiussoria si richiama integralmente l'art.93 del Codice.

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, in sede di sottoscrizione del contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lg. n. 50/2016, una "garanzia definitiva" pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, IVA inclusa. Per quanto concerne la garanzia definitiva si richiama integralmente l'art. 103 del Codice.

Il deposito cauzionale definitivo, viene costituito esclusivamente mediante fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata dagli intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs 1° settembre 1993, n.385 e ss.mm.ii., che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avrebbe dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Il deposito cauzionale rimarrà vincolato fino al termine del rapporto contrattuale. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

Art. 28 – Applicazioni contrattuali e normative.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, proprio personale in possesso dei requisiti igienico-sanitari prescritti ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali e negli accordi integrativi degli stessi.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità a quanto disposto dalla

normativa, dai contratti collettivi del settore e dagli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta è altresì tenuta all'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro e di quanto disposto in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo del lavoro, attuando le più idonee misure di prevenzione dai rischi della salute e di sicurezza dei propri dipendenti presenti nel proprio Centro Cottura.

Tali adempimenti dovranno essere garantiti anche per eventuali imprese sub appaltatrici. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

La ditta appaltatrice è, pertanto, tenuta nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario.

Art. 29 – Autocontrollo.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo, documentato ai sensi del D.Lgs. 26.5.1997 n. 155, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP. Tale piano potrà sempre essere richiesto dal Comune, così come la documentazione attestante le misurazioni, le verifiche ed i rilievi effettuati dalla ditta in sede di autocontrollo.

Art. 30 - Inadempienze e penalità

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato. In caso di inadempienze, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del Servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari a quanto di seguito indicato. In particolare verrà applicata una sanzione in caso di:

- mancato rispetto delle temperature di sicurezza: da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 500,00 (cinquecento);
- qualità dei cibi non rispondenti a quanto stabilito nel presente capitolato: Euro 300,00 (trecento);
- numero di pasti o di razioni inferiori a quelli comunicati alla ditta: Euro 300,00 (trecento);
- mancata consegna dei pasti: Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo di contenitori o di mezzi di trasporto non conformi a quanto indicato nel presente capitolato od in sede di offerta: Euro 300,00 (trecento);
- mancato rispetto del piano di autocontrollo od omissione nella trasmissione della documentazione): Euro 300,00 (trecento);
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi: Euro 300,00 (trecento).

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

In ragione della delicatezza della fornitura il Comune ritiene equo stabilire un livello massimo annuale di tolleranza di cinque inadempimenti complessivi.

Dopo il quinto inadempimento il Comune potrà richiedere la risoluzione del contratto in ogni

momento, ovvero, in alternativa, applicare la penale di importo pari al 100% del valore della prestazione giornaliera.

Il Comune contesterà deficienze o carenze alla ditta appaltatrice per iscritto. Unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni è la contestazione degli addebiti. Il Comune comunicherà con raccomandata A.R. o tramite PEC le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

Alla contestazione di inadempienza, la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Responsabile del Servizio provvederà ad applicare la sanzione sopra indicata.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda, con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate, qualora i danni provocati dalla ditta risultassero superiori.

Art. 31 – Clausola Risolutiva Espressa.

Il Comune ha diritto – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- gravi violazioni od inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza
- ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato;
- per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
- per inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato o subappalti in toto in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per danni subiti.

Art. 32 - Disdetta del Contratto da parte dell'impresa aggiudicataria

Qualora l'impresa aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Art. 33 – Subappalto

È ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 105, comma 2 del codice dei contratti, come novellato dall'art. 49, comma 2, lettera a) del [decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77](#) convertito dalla [legge 29 luglio 2021, n. 108](#), fermo restando che l'appaltatore non potrà affidare a terzi e dovrà eseguire a propria cura le seguenti prestazioni attinenti a quella principale:

- Approvvigionamento derrate alimentari;
- Preparazione e confezionamento pasti.

Pertanto le attività secondarie sono quelle riferite all'art.12 e 13 del presente capitolato.

Ulteriori condizioni al subappalto sono che:

- a) il subappaltatore non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;
- b) il subappaltatore sia qualificato per le prestazioni da eseguire;

In caso di subappalto, i pagamenti riguardante la parte di servizio svolta dal subappaltatore verranno effettuati dall'aggiudicatario direttamente al subappaltatore.

Art. 34 – Revisione dei prezzi

Ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., l'Impresa appaltatrice avrà diritto alla revisione dei prezzi, in caso di documentato aumento dei costi delle materie prime e del personale.

Il prezzo del servizio rimane fisso per i primi 12 mesi di contratto, decorsi i quali, su richiesta dell'Impresa appaltatrice, il Comune procederà alla revisione dei prezzi utilizzando quale parametro di riferimento la variazione media dell'Indice Istat generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto di tabacchi (indice FOI), aggiornato al periodo immediatamente precedente. L'incremento avrà decorrenza dal mese successivo a quello oggetto della richiesta dell'appaltatore.

ART.35 - Foro Competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione e l'esecuzione del presente appalto e del successivo contratto, è espressamente escluso il ricorso ad arbitri e/o a clausole compromissorie, venendo le stesse deferite all'Autorità Giurisdizionale Amministrativa – T.A.R. di Reggio Calabria ovvero all'Autorità Giurisdizionale ordinaria, secondo le vigenti disposizioni di legge. Per le controversie civili, il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Palmi.

Art. 36 – Trattamento dei dati personali.

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare, nell'espletamento del servizio affidato, nonché di quelle eventualmente aggiuntive realizzabili, ai sensi del presente capitolato d'appalto o della legge, il Decreto Legislativo 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" così come modificato ed armonizzato dal Decreto Legislativo 101/2018, nonché il Regolamento UE 679/2016 (di seguito GDPR) e le normative collegate.

Ai sensi dell'articolo 28 del suddetto Regolamento Europeo 679/2016, qualora l'affidamento comporti il trattamento di dati personali di cui l'Ente è Titolare, è designato il Responsabile del trattamento (di seguito "Responsabile"), il quale si impegna al pieno rispetto della normativa in vigore sulla protezione dei dati personali. In particolare, per ciascun trattamento di propria competenza il Responsabile tratterà i

dati secondo i principi di liceità, correttezza e riservatezza. Il Responsabile, inoltre, tratterà esclusivamente i dati necessari all'espletamento della prestazione affidata e si obbliga ad osservare gli adempimenti derivanti da tale funzione corrispondendo ai requisiti di esperienza capacità ed affidabilità, di cui al citato articolo 28 del GDPR. Il Responsabile dovrà fornire al Titolare del trattamento le informazioni e documenti richiesti, eventuali certificazioni sicurezza, nonché relazione sullo stato di attuazione della normativa sul Modello Organizzativo adottato. Il Titolare del trattamento può richiedere ulteriori misure rispetto a quella adottata dal Responsabile, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi a carico del Titolare stesso, né possa dare luogo a pretese da parte dello stesso Responsabile.

Il Responsabile deve designare/autorizzare i propri dipendenti in base a precise caratteristiche tecniche e professionali (ai sensi dell'art. 29 del GDPR e art.2-quaterdecies del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.), che operano sotto la propria responsabilità.

Il Responsabile dovrà rispettare le istruzioni impartite dal Titolare, adottando tutte le misure di sicurezza dallo stesso indicate (oggi e in futuro), e conformarsi in applicazione degli artt. 32-36 del GDPR per quanto riguarda i dati trattati presso le proprie sedi, strutture o unità operative.

Il Responsabile dovrà garantire al Titolare il rispetto nei confronti degli interessati (di cui agli articoli 15 e ss. del GDPR), istruendo i propri soggetti autorizzati al trattamento sui comportamenti e le procedure da applicare per l'esercizio di tali diritti;

Violazione dei Dati – “Data Breach”.

Il Responsabile, nel rispetto dell'art. 33 del GDPR, deve essere dotato di una propria policy di “Data Breach”. Ciò gli permetterà di gestire e affrontare l'eventuale incidente, ed effettuarne comunicazione su apposito modello in tempo utile al Titolare, in modo che se l'incidente produce perdita, furto o danni ai dati personali trattati, possano esser fatte entro i tempi di legge le opportune comunicazioni ai soggetti destinatari. Il Responsabile si impegnerà ad assistere il Titolare nelle attività di comunicazione agli interessati e/o di notifica all'Autorità Garante, come previsto dagli artt. 33 e 34 del GDPR, tenendo in considerazione la natura del trattamento e le informazioni in possesso.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si fa rinvio alla disciplina vigente in materia di protezione dei dati personali.

Art. 37 – Informativa in materia di protezione dei dati personali.

Ai sensi del D.lgs. 10/08/2018 n. 101 che adegua il D.lgs. 196/2003 alle disposizioni del Regolamento UE 679/2016 (C.D. “GDPR”) in materia di protezione dei dati personali, i dati forniti saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse alla gestione dell'affidamento, nel rispetto della normativa specifica di cui al D.lgs. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici” e normative collegate.

Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente dell'Ente coinvolto nel procedimento e ai soggetti partecipanti alla gara che hanno diritto di post informazione.

Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.

Titolare del trattamento dei dati personali, con riferimento allo svolgimento della procedura, è il Comune di Palmi, con sede in Piazza Municipio snc - Contatti: 0966/262111 – PEC protocollo.palmi@asmepec.it, nella persona del legale rappresentante pro tempore.