



Comune di GRASSANO Provincia di MATERA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
(TRIENNIO 2024/2025 -2025/2026 - 2026/2027-2027/2028)

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il comune di Grassano affida in appalto a terzi, per il triennio 2024/2025 -2025/2026 - 2026/2027-2027/2028 il servizio mensa (preparazione dei pasti, compreso l'approvvigionamento dei viveri, pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle stoviglie, trasporto e distribuzione pasti, per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, delle scuole primarie e scuole secondarie di primo grado dell'Istituto Comprensivo "A. Ilvento", che esercitano il tempo pieno - per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti
2. Il servizio dovrà essere erogato nei plessi scolastici della Scuola dell'Infanzia "Don Bosco" di Via Nazario Sauro, della Scuola Primaria di Piazza A. Ilvento e della Scuola Secondaria di I Grado di Via Cap. Vignola se richiesto.
3. Il numero dei pasti complessivamente da erogare viene stimato in complessivi **n. 80.837** pasti per l'intero periodo, per gli alunni per il personale docente e non docente delle medesime scuole.
4. Il numero dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo e può variare, in più o in meno, per la durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.
5. Il servizio deve essere svolto senza aggravio di costi per l'Amministrazione Comunale anche a fronte di:
 - a) cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o ad una nuova redistribuzione degli utenti nelle sedi;
 - b) variazione dell'orario di consumazione dei pasti;
 - c) variazione dei siti di svolgimento del servizio.
6. Prima dell'inizio dell'appalto l'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco degli alunni e del personale docente e non docente autorizzato a fruire del servizio mensa.

Art. 2 - Durata dell'appalto

1. Triennio 2024/2025 -2025/2026 - 2026/2027- 2027/2028 decorrente dalla data di stipula del contratto. Sarà facoltà dell'Ente dare inizio al rapporto anche in data antecedente alla sottoscrizione del contratto previo perfezionamento dell'aggiudicazione della gara. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Il servizio dovrà svolgersi nei periodi di attività scolastica (indicativamente dal 01 ottobre al 31 maggio di ogni anno scolastico).
2. La mancata attivazione o la soppressione temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa per sospensione dell'attività didattica o per cause di forza maggiore, non dà diritto ad alcuna rivendicazione da parte della ditta.

Art. 3 - Proroga tecnica

1. In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Art. 4 – Importo a base d'asta

1. L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto servito è fissato in € 6,00 (oltre IVA come per legge), così ripartito:

☐ € 5,94 soggetto a ribasso;

☐ € 0,066 non soggetto a ribasso per oneri di sicurezza.

L'importo contrattuale, prendendo a base il numero dei pasti da servire indicato all'art. 1 del presente Capitolato Speciale di Appalto (n. 80.837), è fissato presuntivamente in € 485.022,00 compreso € 5.335,24 per oneri di sicurezza, oltre IVA al 4%.

Il numero dei pasti ha un valore puramente indicativo, non costituisce impegno per l'Amministrazione concedente e potrà variare, tanto in aumento o in diminuzione, senza che il concessionario possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

2. Il presente appalto non è stato suddiviso in lotti in quanto costituente un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare.

Art. 5 – Compensi

1. Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

2. Il pagamento del corrispettivo, così come determinato, per costo unitario di pasto, all'atto dell'offerta presentata dalla ditta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili posticipate in considerazione del numero delle presenze giornaliere accertate. L'accertamento delle presenze sarà verificato mediante l'accesso al sistema informatizzato di gestione presenze e pasti. Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro trenta giorni dalla presentazione della fattura.

3. All'atto del pagamento l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi sua prestazione dal Comune per il servizio medesimo, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi.

4. Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto.

5. La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore almeno dal giorno precedente.

6. La cessione di crediti o qualunque procura dell'appaltatore in favore di terzi sono vietate qualora non siano riconosciute dall'Amministrazione Comunale

Art. 5 – Modalità di espletamento del servizio

1. Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'affidatario, a titolo gratuito, il Centro cottura, della scuola dell'infanzia "Don Bosco" di via Nazario Sauro, nonché gli arredi e attrezzature in esso presente.

Sono da ritenersi a carico del Comune la manutenzione ordinaria e straordinaria inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici ed idraulici esistenti, per l'ottimale esplicazione del servizio.

Resta salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'affidatario.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico dell'impresa affidataria.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante delle strutture adibite al servizio.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità, dell'efficienza e della sicurezza delle attrezzature.

Al verificarsi di un guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni entro le 48 ore successive al verificarsi del guasto. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

2. La preparazione dei pasti, in legame fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata dall'appaltatore, nel centro cottura della scuola dell'infanzia "Don Bosco" di via Nazario Sauro e veicolati con il sistema multifunzione nei seguenti plessi scolastici:

- Scuola dell'Infanzia Don Bosco di via Nazario Sauro, Scuola Primaria di Piazza A. Ilvento e Scuola Secondaria di Primo grado ubicata in Via Cap. Vignola se richiesto.

Il servizio dovrà essere effettuato in base alle esigenze didattiche, nei giorni e nelle ore fissate dalle autorità scolastiche.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).

3. Le materie prime utilizzate dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti tipici del territorio. La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato - acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare - sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. E' vietato l'uso di cibi precotti e di alimenti congelati. E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti. La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal REG.CE 852/2004, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva. Il personale della ditta dovrà essere informato ed istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio.

4. La ditta dovrà tenere a disposizione del Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e quanto dichiarato nell'offerta. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

E' fatto divieto all'affidatario di utilizzare, nell'esecuzione dei servizi oggetto della presente affidamento, alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), derivati o ingredienti che lo contengono. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la ditta appaltatrice deve consegnare le certificazioni di qualità (certificazioni del prodotto, del sistema etc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito del Reg. CE 178/02, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e/o dalla vigente legislazione.

5. I pasti appena cucinati devono essere allestiti in contenitori gastronomici in acciaio con coperchio a tenuta ermetica. Il trasporto dei piatti caldi deve avvenire esclusivamente in contenitori isotermitici in polipropilene (o analogo materiale). Il trasporto dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in contenitori isotermitici in polipropilene (o analogo materiale) con impiego di piastre eutettiche.

Le diete speciali, i pasti per celiaci e i pasti per soggetti allergici, devono essere allestiti in piatti monoporzione termo sigillati dato il concreto pericolo che una diversa modalità di allestimento può comportare rischio di contaminazione da allergeni.

Il trasporto di pane e frutta che non richiedono temperatura controllata deve essere effettuato in contenitori in acciaio con coperchio posti all'interno di contenitori di trasporto in polipropilene o di altro materiale sanificabile e resistente all'usura.

Non è ammesso l'impiego di contenitori isotermitici in polistirolo o di altro materiale facilmente usurabile o di difficile sanificazione. In ogni caso i contenitori isotermitici debbono avere superfici integre e facilmente sanificabili.

6. I pasti devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di automezzi e contenitori messi a disposizione della ditta, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di detersivi e/o derrate. Il numero degli automezzi deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione, agli orari stabiliti, presso tutte le scuole interessate al servizio.

7. Gli alimenti caldi devono essere consegnati ai terminali di servizio a $T > 60^{\circ}\text{C}$. I piatti freddi cotti, i salumi e i latticini, gli yogurt devono essere consegnati ai terminali di servizio a $T < 10^{\circ}\text{C}$.

Non è ammesso il riscaldamento/riattivazione degli alimenti cotti caldi, che devono mantenere temperatura > 60 fino al momento della consegna al terminale di servizio. L'Appaltatore è responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, secondo la normativa vigente.

Art. 6 – Tabelle dietetiche e diete speciali

1. La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità all'allegato Menù, approvato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM competente. Eventuali modifiche delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti, previste dalla ASM in relazione all'età degli alunni. Il menu da somministrare è strutturato di norma da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert e acqua naturale in bottigliette individuali.

Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

Il menù deve osservare il criterio della stagionalità.

2. Presso ogni scuola dovrà essere affisso il menù in vigore e il pasto del giorno.

3. L'impresa dovrà rispettare le tabelle dietetiche allegate. Resta impregiudicata la facoltà della ditta aggiudicataria di proporre, in qualsiasi periodo dell'anno scolastico, delle tabelle dietetiche migliorative rispetto a quella esistente. Resta ovviamente inteso che tali tabelle dovranno essere accettate dall'Amministrazione comunale ed approvate dall'ASM.

4. La ditta aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica all'ufficio comunale preposto. Potrà inoltre essere richiesta, con autocertificazione di un responsabile del minore, l'applicazione di particolari tabelle correlate all'appartenenza etnico-religiosa degli alunni o alla pratica di specifici regimi dietetici. In ogni caso non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari. Tutte le diete speciali devono ricevere l'approvazione dell'Azienda ASM.

5. Variazioni al menù potranno essere temporaneamente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, altri eventi imprevisti non dipendenti da incuria o negligenza della ditta.

6 La ditta aggiudicataria si impegna a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un centro cottura alternativo da utilizzare per la gestione del servizio nel caso in cui quello messo a disposizione dall'Amministrazione non sia in grado di funzionare, ad una distanza massima di 50 Km dal Comune di Grassano, secondo le tabelle fornite dall'ACI.

Art. 7 – Somministrazione dei pasti

1. La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente vanno effettuati presso i plessi scolastici e con differenti modalità.

Il pasto va servito, indicativamente, dalle ore 12,30 alle ore 13,30 salvo diversa disposizione da parte del comune

2. L'orario di somministrazione dei pasti potrà subire, nel corso del servizio, delle variazioni.

3. Nelle singole aule scolastiche il personale della ditta dovrà provvedere a:

- a) allestimento dei tavoli, apposizione delle tovagliette e di posate e stoviglie usa e getta e di quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- b) somministrazione dei pasti multiporzione;
- c) consegna dei contenitori monoporzione, per diete speciali, per celiaci e per soggetti allergici e loro sistemazione sui tavoli;
- d) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- e) ritiro dei contenitori e di tutti i residui dei pasti;
- f) pulizia dei tavoli e dei locali;
- g) conferimento dei rifiuti previa differenziazione negli appositi contenitori. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

4. Resta a carico della ditta l'onere di fornire tutto il materiale e l'attrezzatura necessaria per la pulizia dei locali (detersivi, stracci, scope, ecc.).

5. La ditta aggiudicataria dovrà:

- adottare tutte le misure necessarie, a norma dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione,

- manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- attenersi a tutte le indicazioni operative finalizzate ad incrementare l'efficacia delle misure sanitarie emanate dai competenti organi Statali o Regionali.

Art. 8 – Buono pasto elettronico

1. L'Amministrazione Comunale, si avvarrà del sistema di gestione elettronico di acquisto ticket mensa e gestione elettronica delle prenotazioni fornito da ditta specializzata nel settore
2. L'affidatario visualizzerà il numero dei pasti prenotati, accedendo ad un'area riservata del sistema gestionale della mensa messo a disposizione dall'Ente. All'interno di questa area sarà possibile visualizzare in tempo reale il numero dei pasti prenotati per il giorno corrente suddivisi per classe, che dovrà essere considerato definitivo dopo le ore 10:00 (ora limite per la prenotazione/cancellazione dei pasti da parte degli utenti), nonché un report dettagliato dei pasti erogati nei giorni precedenti.

Art 9 – Eventuali modifiche alla fornitura

1. L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche della scuola) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione dell'ASM Matera come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.
2. L'Amministrazione comunale, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Art. 10 – Condizioni e obblighi a carico della ditta appaltatrice

1. Sono a carico della ditta appaltatrice i seguenti obblighi:

- a) fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella Tabella Dietetica in base alle caratteristiche merceologiche, predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera (Allegata agli atti di gara di cui ne forma parte integrante e sostanziale) di definizione del menu, compresa la fornitura dell'acqua minerale naturale in bottigliette individuali;
- b) fornitura di tovaglie, tovaglioli di carta, posate, bicchieri, stoviglie, tutti col sistema a perdere e in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti (vassoi, carrelli portavivande, ecc).
- c) preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici e in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- d) messa a disposizione di personale qualificato sufficiente a garantire la preparazione, la distribuzione e la consegna dei pasti agli utenti, nonché personale e fornitura di materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- e) pulizia giornaliera e ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL di Matera ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse, dei centri di cottura e dei refettori;

La ditta dovrà mettere a disposizione le buste occorrenti al ritiro dei rifiuti secondo le tipologie differenziate adottate dal Comune di Grassano. In particolare dovrà effettuare sempre la raccolta in base alle tipologie previste e depositare i rifiuti negli appositi contenitori.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi dell'appalto:

- a) misure di sanificazione ambientale, deterzione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che ai refettori. Deterzione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Deterzione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

- b) qualità delle materie prime e del servizio mensa. Per le materie prime, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:
- assicurare la immediata constatazione della denominazione commerciale del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
 - integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
 - la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
 - pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta appaltatrice di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
 - è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzati;
 - al personale di cucina spetta l'obbligo di un corretto controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del loro utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare nei luoghi e negli orari di lavoro e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

Art. 11 - Condizioni particolari dell'appalto

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro
 - nell'esecuzione del servizio la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nella località in cui si svolge il servizio;
 - i suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;
2. Sicurezza del personale addetto al servizio

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui ai D.Lgs. n 81/2008 e successive modifiche e integrazioni e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.
3. Indicazioni tecniche per la ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID-19

L'appaltatore si impegna ad osservare tutte le disposizioni finalizzate ad incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID-19 nella refezione scolastica.
4. Concessione in uso dei locali, degli impianti e attrezzature
 - a) alla Ditta saranno concessi in uso gratuito i locali adibiti a centro cottura e locali annessi, nonché gli impianti e le attrezzature che si trovano nei predetti ambienti alla data di inizio di contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti e attrezzature, sottoscrivendo il relativo verbale. Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;
 - b) sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:
 - l'installazione delle attrezzature relative alla preparazione e conservazione delle materie prime, nonché presentazione della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune;
 - la fornitura degli armadietti per i lavoratori;
 - l'ordinaria manutenzione dei locali;

- qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso;
- tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio, compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie, delle altre attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia.

Art. 12 - Controlli

1. L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti, a seconda delle competenze, sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda ASM, e sia dalla Commissione di Verifica del Servizio di Mensa Scolastica formalmente costituita.

2. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli :

- sullo stato di manutenzione di locali, attrezzature e impianti
- sulle procedure di manutenzione
- sulla caratteristiche merceologiche e di origine delle materie prime
- sull'organizzazione della catena di fornitura
- sulla caratteristiche merceologiche delle derrate
- sulla tracciabilità e origine delle derrate
- sul buono stato di conservazione delle derrate
- sulla qualità, quantità, procedure di preparazione e trasporto dei pasti
- sull'igiene generale dei locali e la pulizia delle attrezzature impiegate
- sui requisiti sanitari del personale addetto alla preparazione delle vivande.
- sul rispetto dei requisiti definiti in autocontrollo dal Piano HACCP predisposto dall'Appaltatore
- sul rispetto dei requisiti di manipolazione e conservazione degli alimenti stabiliti da capitolato
- sulle risorse impegnate nel servizio e relativa formazione ed abilitazione professionale

3. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura.

4. L'Appaltatore è tenuto a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto somministrato nel giorno.

Le preparazioni che compongono il pasto vanno poste singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto – data di produzione" conservate in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore o a temperatura di -18°C per 72 o più ore.

L'appaltatore ha inoltre l'obbligo di mantenere per almeno 72 ore copia dell'etichetta di ciascun ingrediente impiegato nella produzione del pasto.

I campioni relativi ai pasti somministrato di venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 13 – Personale

1. Il servizio dovrà essere effettuato con personale proprio della ditta appaltatrice in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio e prima di ogni variazione successiva, i nominativi degli addetti al servizio e dovrà impiegare personale adeguato, idoneo e fornito di tutte le istruzioni e materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà dotarsi in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.). Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta dovrà osservare le prescrizioni e adottare le misure generali riportate nell'allegato DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze).

2. Il personale è tenuto a:

- osservare, nell'espletamento del servizio, un contegno dignitoso ed educato nei confronti degli utenti e di coloro con i quali venga a contatto in ragione del servizio stesso, nonché curare il decoro del proprio aspetto e del proprio abbigliamento;

- essere munito di distintivo di riconoscimento, riportante le generalità del soggetto e della ditta che gestisce il servizio;
- osservare scrupolosamente quanto previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e rispettare rigorosamente quanto stabilito nello stesso;
- comunicare eventuali lamentele, disfunzioni, incidenti e qualsiasi altra circostanza ritenuta rilevante, riscontrata durante il servizio, al proprio responsabile il quale ha l'obbligo di riferire al Comune.
- osservare, nei rapporti con l'utenza, un comportamento di civile rispetto della persona ed un contegno, sempre e comunque, decoroso ed adeguato alla particolare età degli utenti e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.

3.La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione in qualità di ente appaltante.

4.La ditta appaltatrice è tenuta ad applicare al proprio personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene del lavoro, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. Detti obblighi, vincolano la ditta anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

5.La ditta appaltatrice è altresì tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti o che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto in materia di assunzione del personale. E' responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso ente appaltante e comunque s'impegna a mantenere indenne il Comune di Grassano da ogni conseguenza.

6.L'appaltatore è tenuto ad assicurare il proprio personale addetto al servizio contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008).

7.L'inottemperanza di tali obblighi, accertata dall'Amministrazione o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, può essere causa di risoluzione del contratto. Resta comunque salva la possibilità per l'Amministrazione di trattenere, sulle somme da corrispondere all'appaltatore, un ammontare ritenuto adeguato a garantire l'adempimento degli obblighi contributivi. Il pagamento in favore dell'appaltatore delle somme così accantonate non avverrà fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per gli accantonamenti di cui sopra la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezioni e non avrà titolo ad alcun risarcimento, né potrà avanzare pretesa alcuna per interessi di qualsiasi specie.

8. In conseguenza del presente appalto nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo o dipendente si instaura tra l'Amministrazione comunale di Grassano e gli addetti al servizio.

Art.14 – Criterio di aggiudicazione

1.Il servizio verrà affidato mediante procedura aperta, si procederà all'aggiudicazione, anche in presenza di una sola offerta valida.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a) del Codice, così come espressamente previsto per i Servizi di Ristorazione dall'art. 130, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

Non sono ammesse offerte in aumento e nel caso di offerte uguali si procederà in via immediata al sorteggio. Nel caso di presentazione di una sola offerta si aggiudicherà l'appalto all'unico offerente, se in possesso dei requisiti previsti.

Art. 15 - Garanzia definitiva

1.La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una “garanzia definitiva” da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Art. 16 – Responsabilità ed Assicurazioni

1.La ditta aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. La ditta aggiudicataria dovrà stipulare a proprie spese con primario Istituto assicurativo, prima della consegna degli impianti e prima dell'inizio del servizio.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore a:

- RCT - € 5.000.000,00 per sinistro
- RCO - € 1.000.000,00 per sinistro.

Art. 17 – Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

1.L'appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna, senza riserve, a dare immediata comunicazione al Comune di Grassano e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Matera (MT) della notizia sull'eventuale inadempimento della propria controparte (subappaltatore / subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 18 - Rispetto della normativa in materia di miglioramento e tutela della salute dei lavoratori

1.L'appaltatore provvederà in autonomia, con propri mezzi e personale, ad adempiere, prima di dar corso alle attività, a quanto previsto dalla Legge 81/2008 s.m.i. e leggi collegate, con particolare attenzione per tutte le disposizioni in materia dei dispositivi di protezione individuali e in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro e delle attrezzature o macchine usate per lo svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

Art. 19 -Affidamento ed esecuzione del servizio

1 Il “Servizio di mensa scolastica”, oggetto del presente appalto, dovrà essere eseguito dall'appaltatore con l'osservanza piena e incondizionata di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale di Appalto e nella normativa vigente disciplinante la materia, con l'esplicita rinuncia da parte dell'appaltatore stesso ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 20 - Contratto e spese

1.Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese connesse e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 21 -Stipulazione del contratto

1.La ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima della stipula del contratto, la seguente documentazione in originale o copia conforme:

- a) garanzia definitiva come descritta al precedente art. 15;
- b) polizza assicurativa per “Responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera” da stipularsi con primario

Istituto assicurativo con i massimali indicati nel precedente art. 16;

- c) SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune;
- d) elenco del personale da adibire al servizio;
- e) Documento di Valutazione dei Rischi, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

2. La mancata produzione della suddetta documentazione nel termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta da parte dell'Ufficio e/o l'esito negativo dell'esame della medesima documentazione comporterà la revoca dell'aggiudicazione e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria, salvo il risarcimento del maggior danno. Verificati i requisiti previsti dal disciplinare di gara ed acquisita la documentazione necessaria, l'aggiudicatario verrà convocato a mezzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) nel giorno, ora e sede indicata, per la stipulazione del contratto. Decorso il termine sopra indicato la ditta si intenderà rinunziataria e si procederà nei suoi confronti come per legge.

Art. 22 - Inadempimenti e penalità

1. Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge e dal presente Capitolato Speciale di Appalto, l'Amministrazione invierà formale diffida con descrizione analitica e motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dalla ditta aggiudicataria, che dovranno comunque pervenire al Comune entro il termine stabilito nella diffida, non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà a detrarre una penalità pari al 5% dell'importo mensile dovuto dopo n. 2 richiami scritti, per i quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni addotte dalla ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione potrà procedere al recupero della penale anche mediante trattenuta sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

Art. 23 – Risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura. L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il verificarsi di inadempienze che comportino l'applicazione delle penalità di cui al precedente articolo si ripettesse nel tempo e/o fossero tali da rendere insoddisfacente il servizio.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo contrattuale.

Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione del servizio, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato, anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite.

La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata A.R. o PEC indirizzata alla ditta aggiudicataria, con l'indicazione di un termine per le relative giustificazioni.

In l'Amministrazione Comunale, inoltre, promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- in caso di fallimento e/o frode;
- nel caso in cui la ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto;
- per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Amministrazione provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Art. 24 -Recesso

1. E' facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R. o PEC e con preavviso di 30 (trenta) giorni.

Il recesso dovrà essere esercitato conformemente alle disposizioni dettate dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 recante il Codice dei contratti, cui espressamente si rinvia.

Art. 25 - Divieto di cessione del contratto - subappalto

1. Previa autorizzazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice e nel rispetto del D.Lgs. n. 36/2003 s.m.i., l'esecuzione di parti del servizio che l'appaltatore ha indicato in sede di offerta, possono essere subappaltati, nella misura, alle condizioni e con i limiti e le modalità previste dalla normativa vigente in materia

Art. 26 -Sciopero

1. Il "Servizio di mensa scolastica" è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificino scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà darne preventiva e tempestiva comunicazione e garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 27 -Referente della ditta

1. L'appaltatore si impegna a comunicare al Comune il nominativo di un proprio referente, il suo indirizzo e numero di telefono e ogni altra informazione utile per rintracciarlo in caso di necessità. Il referente sarà tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento del servizio e sarà l'interlocutore tra il Comune e l'appaltatore.

Art. 28 – Domicilio dell'appaltatore

1. Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Comune il proprio domicilio.

Art. 29 - Foro competente

1. Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto, sarà competente il Tribunale di Matera.

Art. 30 - Trattamento dati personali da parte dell'appaltatore

1. La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa sulla riservatezza dei dati di terzi nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 s.m.i. e dal Reg. UE n. 679/2016. In particolare l'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

Art. 31 - Informativa trattamento dati personali (art. 13 - REG. UE N. 679/2016).

Finalità del trattamento:

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE n. 679/2016 (di seguito DGPR) in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza e sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è il Comune di Grassano (MT).

Responsabile della protezione dei dati (DPO)

EXIGO srl – Roma – Dott. Roberto Rutilo - Indirizzo mail della Società incaricata della protezione dei dati (DPO): roberto.rutilo@exigonet.it

Il responsabile del trattamento è il Responsabile del Settore Amministrativo/Demografico del Comune di Grassano, Dott.ssa Giovanna Cornacchia.

Modalità di trattamento

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza. Avverrà presso la sede della CUC del Bradano - e presso la sede del Comune di Grassano. Sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Ambito di comunicazione e diffusione

I dati non saranno oggetto di comunicazione, fatte salve le comunicazioni previste espressamente da disposizioni di legge. Saranno a conoscenza del responsabile del trattamento e degli incaricati del trattamento: i soli impiegati e funzionari comunali e della CUC del Bradano (con idoneo profilo tecnico o amministrativo) addetti alle procedure necessarie per lo svolgimento dell'attività o procedimento amministrativo.

Diritti dell'interessato

In ogni momento l'interessato potrà:

esercitare il diritto di avere accesso ai dati oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 15 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
richiedere la rettifica dei dati inesatti oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 16 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
revocare il proprio consenso al trattamento dei dati;
esercitare la facoltà di oscurare alcuni dati o eventi che la riguardano;
opporsi al trattamento indicandone il motivo.

Al presente Trattamento non è applicabile l'istituto della portabilità dei dati previsto dall'art. 20 del GDPR.

Per l'esercizio dei diritti e per qualsiasi altra informazione, l'interessato può rivolgersi:

- alla Centrale Unica di Committenza (CUC) del Bradano – PEC:

cucbradano@pec.comune.montescaglioso.mt.it

- al Comune di Grassano – Ufficio di Segreteria – PEC:

comune.grassano@pec.comune.grassano.mt.it

Art. 32 - Normativa di riferimento

1. Il servizio viene appaltato in base alle seguenti disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia:

- Decreto Legislativo n. 36/2003 “Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture” e s.m.i. in quanto applicabile o richiamato;
- prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale di Appalto;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – quali tabella dietetica, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti, ecc.;
- Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010;
- le disposizioni contenute nel codice civile ed altre disposizioni normative emanate in materia per quanto non regolato dalle norme sopra richiamate.

2. La ditta appaltatrice sarà tenuta ad osservare la normativa vigente del settore, compresi i provvedimenti adottati ed entrati in vigore in data successiva a quella dell'affidamento del servizio. Il “Servizio di mensa scolastica” è da considerarsi ad ogni effetto “servizio pubblico” e per nessun motivo deve essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull'erogazione dei servizi pubblici”.

Art. 33 - Norma di rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa rinvio alle leggi vigenti in materia di contratti pubblici di servizi e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.

Grassano, li 26/07/2024

Il RUP

Dott.ssa Giovanna Cornacchia