



**COMUNE DI ITRI
PROVINCIA DI LATINA**

**PROCEDURA NEGOZIATA TRAMITE RDO APERTA SUL MEPA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA RELATIVA A 24 MESI NATURALI A DECORRERE DALLA DATA DI STIPULA DEL CONTRATTO
PER GLI ALUNNI, INSEGNANTI E GLI AVENTI DIRITTO DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E DELL’ASILO NIDO
DEL COMUNE DI ITRI.**

CIG: XXXXXXXXXX

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

CAPITOLO I
INFORMAZIONI GENERALI
Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare la gestione completa del Servizio di ristorazione scolastica comprendente: la fornitura dei pasti, l'approvvigionamento dei viveri e tutte le fasi di preparazione e confezionamento dei pasti, eventuale trasporto, distribuzione e somministrazione, oltre alla pulizia del refettorio, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel presente capitolato per gli alunni della scuola dell'infanzia e scuola primaria a tempo pieno, per i bambini dell'asilo nido comunale per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale espressamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale del Comune di Itri (LT).

Il centro di produzione dei pasti è sito nel Comune di Itri in via della Repubblica e la somministrazione dei pasti avviene:

- nella sala refettorio adiacente al centro produzione per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria,
- nei locali siti in Via 8 Marzo per l'Asilo Nido.

Del servizio mensa usufruisce mediamente 1 docente per ogni classe e 4 collaboratori/trici.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso abitualmente:

- Per la scuola dell'infanzia e primaria tra il 1° Ottobre e l'30 Maggio dell'anno successivo;
- Per l'asilo nido tra il 1° Ottobre e il 30 Giugno dell'anno successivo.

La data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria dall'Ufficio Scuola del Comune con preavviso di 4 giorni impegnandosi sin da ora la ditta aggiudicataria a dare inizio al servizio nelle more della stipula del contratto. La ditta dovrà accettare incondizionatamente di iniziare e concludere il servizio alle date indicate dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Il numero di pasti complessivi da erogare a seguito dell'aggiudicazione della gara viene stimato in circa 400 pasti giorno, per un totale presunto per l'intero contratto (pari a 24 mesi naturali con la capienza dell'equivalente durata di due anni scolastici) di circa 128.000 pasti così suddivisi

- **Circa 106.760,00 per i pasti erogati agli alunni, insegnanti e personale autorizzato dal Comune che frequentano e prestano la loro opera nella scuola dell'infanzia e primaria (pari a circa 340 pasti giorno per 157 giorni per anno scolastico);**
- **Circa 21.240,00 per i pasti erogati agli alunni, insegnanti e personale autorizzato dal Comune che frequentano e prestano la loro opera nell'asilo nido (pari a circa 60 pasti giorno per 177 giorni per anno scolastico)**

Il numero dei pasti, e il numero degli alunni e del personale docente e/o non docente o di altro personale è fornito a titolo puramente indicativo e può variare in più e in meno, nel corso della gestione dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

Per altro personale si intende quello chiamato in alcune occasioni a prestare la propria attività presso la scuola solitamente per l'assistenza, agli alunni che versano in particolari difficoltà di ordine sociale e didattico.

L'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco del personale docente, non docente e altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa.

Il servizio è finanziato con le risorse del bilancio Comunale.

Art. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di 24 mesi naturali a decorrere dalla data di stipula del contratto e/o dalla data di inizio attività indicata in un apposito verbale firmato dalle parti ad avvenuta aggiudicazione. Nei 24 mesi di validità del contratto il servizio dovrà essere garantito in concomitanza degli anni scolastici e tipicamente dal 1° Ottobre- 30 Maggio scuola dell'infanzia e primaria; dal 1°ottobre al 30 Giugno per l'asilo nido.

Si fa rilevare che nel caso di mancata o ridotta attivazione del servizio in argomento, nessuna responsabilità o ragione di danno potrà essere imputata alla stazione appaltante dall'impresa che risulterà aggiudicataria.

Le ditte concorrenti dovranno impegnarsi formalmente fin da ora, a rinunciare a qualsiasi azione risarcitoria nei confronti della Stazione appaltante qualora si verificasse quanto suddetto.

Art. 3 TIPOLOGIA E DIMENSIONAMENTO PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e dell'asilo nido Comunale, nonché dal personale autorizzato operante presso il predetto plesso scolastico.

A titolo indicativo, si prevede la fornitura di un numero di pasti giornaliero di circa 400 unità (340 pasti per la scuola dell'infanzia e primaria, 60 per l'asilo nido) per un totale presunto per l'anno scolastico di circa 128.000,00.

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Il Comune si riserva altresì la facoltà:

- di modificare il numero dei pasti;
- di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

Art. 4 IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

La spesa complessiva presunta da sostenere, per l'intero periodo contrattuale per l'acquisizione del servizio è pari ad Euro € 581.120,00 oltre l'IVA, così articolato:

- Importo totale a base d'asta soggetto a ribasso € 389.120,00 (€ 3,04 costo a base d'asta del singolo pasto esclusi i costi della manodopera e della sicurezza non soggetti a ribasso per 128.000 pasti)
- Importo relativo al costo della manodopera non soggetto a ribasso € 186.880,00 (€ 1,46 costi della manodopera per singolo pasto per 128.000 pasti)
- Importo relativo agli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso € 5.120,00 (€ 0,04 oneri della sicurezza per singolo pasto per 128.000 pasti)

L'importo complessivo indicato è stato calcolato considerando l'erogazione di 128.000 pasti totali così suddivisi:

- **106.760** per la scuola dell'infanzia e primaria
- **21.240** per l'asilo nido

Il prezzo a base d'asta di ogni singolo pasto è pari a € 4,54 (€ 3,04 costo del pasto soggetto a ribasso; € 1,46 costo della manodopera non soggetto a ribasso e € 0,04 oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) IVA esclusa.

CAPITOLO II ASPETTI GESTIONALI

Art. 5 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì, escluse le festività previste dal calendario scolastico.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire tra le ore 12,00 e le ore 14,00 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Scuola del Comune.

Per l'asilo nido inoltre dovrà essere preparata una merenda/spuntino per i bambini dell'Asilo Nido

L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio e conservazione con l'assunzione del rischio del naturale deterioramento;
- rilevazione giornaliera del numero delle presenze partecipanti al pasto giornaliero tra diverse categorie di utenti;
- preparazione e cottura dei pasti nel centro cottura ubicato nei locali del Centro di produzione del Comune di Itri sito in Via della Repubblica in base al numero delle presenze, secondo i menù e le tabelle dietetiche che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica;
- distribuzione dei pasti previa predisposizione dei locali di refezione con l'apparecchiatura dei tavoli; pulizia, disinfezione e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- fornitura di merende/spuntino per i bambini dell'asilo nido comunale;
- pulizia, disinfezione e lavaggio delle stoviglie, della utensileria, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio.
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi;
- piano di addestramento e aggiornamento del personale incaricato.
- la fornitura di tutto il materiale occorrente nelle attività di riassetto e di lavaggio (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- l'esecuzione di interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico, e successivamente qualora si rendesse necessario, presso tutti i locali utilizzati per l'erogazione del servizio quali cucina, refettorio e pertinenze;
- il trasporto dei pasti dal centro cottura ad altre sedi scolastiche con idonei mezzi di trasporto e contenitori;
- la fornitura di tovaglie e tovaglioli a perdere;
- quanto ulteriormente occorra per il corretto svolgimento del servizio.

Art. 6 LOCALI E ATTREZZATURE

I locali comunali interessati dal servizio (cucina, refettorio e pertinenze), le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, le posate, piatti e bicchieri vengono messi a disposizione da parte del Comune di Itri all'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura.

Il Comune di Itri e la ditta aggiudicataria prima dell'inizio dell'appalto, redigeranno apposito verbale sottoscritto dalle parti dove sarà riportato l'elenco dei beni dati in consegna con lo stato d'uso.

Art. 7 SPESE UTENZE, DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Sono a carico del Comune di Itri le spese inerenti al consumo di energia elettrica, acqua, gas, telefono e riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi oltre a quella dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario risponde di ogni danno provocato da incuria nella normale gestione delle attività.

Art. 8 MENU', VARIAZIONI DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, acqua naturale, frutta e pane e regolato dai menù, come riportati **nell'allegato A** del presente capitolato.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo.

A garanzia della qualità dei pasti l'aggiudicatario dovrà rispettare le caratteristiche merceologiche riportate **nell'allegato B** al presente capitolato e rispettare i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari previste nel D.M. del 10 Marzo 2020 e riportati in grassetto nell'allegato.

È vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

La programmazione dei menù nel locale mensa della scuola deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

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

- a) guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dovuti a mancanza di energia elettrica, acqua, gas;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio scuola del Comune.

L'aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione "diete in bianco", o diete speciali "leggere", qualora ne venga fatta richiesta scritta dal genitore/tutore su modulo predisposto dall'Amministrazione entro le ore 10.00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco e/o le diete speciali "leggere", non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di due giorni consecutivi.

Nel caso in cui la dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiori a due o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica ed in questa circostanza, la dieta stessa, sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.

Le diete di transizione di che trattasi sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto, prosciutto crudo, da un contorno, pane e frutta.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico - religiose. In occasione di uscite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino individuale così composto: n. 1 panino o focaccia imbottiti con formaggio o prosciutto, una banana o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare, mezzo litro di acqua, un pacchetto monoporzione di biscotti o un dolce da forno monoporzione, bicchiere e tovagliolo a perdere.

Art. 9 TUTELA A GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ' DEL PRODOTTO

All'appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

L'appaltatore deve individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che

siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni.

L'appaltatore dovrà effettuare presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

I risultati dovranno essere tempestivamente consegnati all'ufficio scuola del Comune. Il Comune di Itri si riserva comunque la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di laboratori analisi a tale scopo individuati con lo scopo di verificare la bontà dei risultati trasmessi dall'appaltatore, i costi di tale attività saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 10 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Ogni attività inerente allo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore. L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace. Nella gestione del servizio, l'aggiudicatario per il periodo contrattuale potrà avere in forza 2 Addetti Mensa Categoria Giuridica B1 dipendenti del Comune di Itri con contratto a 34 ore settimanali.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio scuola del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata.

Art. 11 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Art. 12 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

È fatto obbligo all'Impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs. 81/2008.

In particolare l'Impresa prima dell'avvio del servizio, deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'amministrazione Comunale la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

L'impresa appaltatrice deve, inoltre, comunicare i nominativi degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di primo soccorso, del medico competente, nonché il nominativo del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

L'Impresa appaltatrice deve dare atto, senza riserva di sorta: di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo

nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio; di aver sottoscritto il relativo verbale di presa d'atto in presenza di un dipendente dell'U.T. Comunale e di aver conseguentemente verificato e valutato, mediante la conoscenza diretta, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario e utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio o, in ogni caso, entro il primo mese di attivazione del servizio.

L'impresa deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Itri, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D. Lgs. n. 81/2008, che, allegato al presente capitolato d'appalto, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

Tale documento potrà essere aggiornato dal Comune di Itri, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione a seguito della valutazione dell'ente.

L'impresa è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di Itri di aggiornare il DUVRI.

L'impresa si impegna inoltre a rispettare le disposizioni del D. Lgs. 81/08 artt. 15 e 18 adottando le seguenti misure:

- il personale in servizio deve esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dall'impresa, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- l'impresa deve fornire al personale indumento di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro e dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi idonei alle lavorazioni e operazioni da effettuare;
- il personale deve essere informato, formato, addestrato ed aggiornato in materia di sicurezza e igiene, sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati e sui vari aspetti della ristorazione scolastica in riferimento ai contenuti del presente capitolato;
- il personale deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici presenti nei luoghi dove si eseguiranno le lavorazioni.
- l'impresa deve mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;

L'impresa appaltatrice è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele antinfortunistiche necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Itri in merito alla sorveglianza delle attività.

Art. 13 NORME A TUTELA DELL'OCCUPAZIONE

Ai sensi dell'art. 57 del Codice dei Contratti la Ditta aggiudicataria è tenuta, nei termini di Legge e nel rispetto del CCNL (**Settore socio-sanitario assistenziale educativo**) ad assorbire il personale già impiegato nel Servizio ove ne ricorrano gli obblighi di legge.

Nel caso la Ditta aggiudicataria abbia necessità di effettuare eventuali sostituzioni di personale, dovrà trasmettere all'Ufficio Scuola l'elenco degli operatori subentranti con il relativo CV per le necessarie autorizzazioni.

L'Ente e/o la Ditta aggiudicataria ed il personale utilizzato sono tenuti alla massima riservatezza in ordine ai dati personali ed eventuali altre notizie afferenti al servizio.

Art. 14 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE

L'aggiudicatario, a seguito della stipulazione del contratto, diventerà il diretto interlocutore dell'amministrazione per la gestione dei servizi, indirizzando ad essa conseguentemente ogni eventuale comunicazione, doglianza o pretesa.

Qualunque danno in regime contrattuale dovesse derivare a persone ivi comprese quelle fornite dall'ente e/o dall'organismo aggiudicatario, o a cose, causato dal personale dell'affidataria nell'esercizio del presente appalto, dovrà intendersi senza riserve o eccezioni, interamente a carico dell'appaltatore.

In particolare, qualsiasi danno, diretto o indiretto, immediato o futuro, arrecato in qualsiasi modo o luogo ai cittadini o a qualsiasi persona presente durante il tempo in cui viene svolto il servizio sarà completamente risarcito dall'aggiudicatario senza alcuna possibilità di rivalsa sull'amministrazione.

Pertanto l'ente aggiudicatario è obbligato a stipulare, a proprie spese, entro 15 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima di dare inizio al servizio, polizza assicurativa afferente alla responsabilità civile terzi-ovvero relativa ai danni cagionati a terzi da utenti e/o operatori del servizio in parola con massimale di almeno € 1.500.000,00.

L'ente aggiudicatario dovrà altresì provvedere a stipulare idonea copertura assicurativa degli infortuni degli utenti nonché copertura assicurativa infortuni per il personale ed eventuali altri operatori e volontari partecipanti alle attività progettuali. In caso di danni arrecati a terzi, l'ente appaltatore sarà comunque obbligato a darne immediatamente notizia all'ufficio scuola del comune, fornendo per iscritto dettagliati particolari.

Art. 15 COORDINAMENTO

L'ente aggiudicatario fornisce, a proprie cure e spese un servizio di coordinamento delle attività espletate dal proprio personale. Il referente-coordinatore dovrà possedere un titolo abilitativo idoneo, un adeguato profilo e un'esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 2 anni, essere reperibile dalle ore 8.00 alle ore 17.00 di ogni giorno lavorativo e dovrà mantenere un costante contatto con il competente ufficio comunale al fine del regolare andamento dell'affidamento e segnalare tempestivamente qualsiasi criticità e/o necessità di intervento.

Il coordinatore dovrà essere fisicamente e personalmente presente tutte le volte che tale presenza risulti necessaria e /o opportuna.

In caso di assenza del referente-coordinatore per un periodo superiore a 5 gg. l'affidataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra persona con profilo professionale ed esperienza lavorativa adeguati e comunicarlo tempestivamente al Comune.

Al fine di poter provvedere, laddove necessario, per motivi imprevedibili (malattie, ecc), alla sostituzione del Coordinatore, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere al proprio interno alla formazione di personale supplente da utilizzare all'uopo;

Il coordinatore è il referente, individuato dal soggetto affidatario, per i rapporti con l'Ufficio comunale, per tutti gli adempimenti e le necessità anche immediate connesse al buon andamento del servizio mensa.

In particolare:

- Sovrintende i servizi espletati e gli è riconosciuta adeguata autonomia operativa per poter garantire il funzionamento globale del servizio; qualsiasi intervento migliorativo che comporti una modifica all'organizzazione e alle modalità di espletamento dei servizi, ritenuto opportuno e/o necessario, dovrà essere concordato con il competente ufficio comunale.
- La sua presenza presso le strutture deve offrire garanzie in ordine al buon funzionamento del servizio. In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento dell'attività il Coordinatore del servizio deve essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità;
- Deve essere dotato di un telefono cellulare e garantire la reperibilità immediata nella fascia oraria di funzionamento del servizio e comunque dalle ore 8.00 alle ore 17.00 di ogni giorno lavorativo;
- È il garante del corretto svolgimento delle operazioni inerenti alla preparazione e somministrazione dei pasti e tutte le attività ad esse connesse.
- All'interno dei locali adibiti a refettori e locali annessi verifica costantemente la corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel piano HACCP.
- Possiede autonomia operativa adeguata al corretto svolgimento delle attività, nonché per la soluzione di eventuali problemi operativi.
- Predisporre strumenti di verifica elaborando schede di osservazione e di rilevazione dati, d'intesa con gli Uffici Comunali.
- Partecipa alle riunioni di programmazione, organizzazione e verifica indette dagli Uffici comunali.
- Comunica agli uffici comunali qualunque disfunzione, difficoltà o danno a cose o persone verificatesi durante l'espletamento dei servizi.
- È responsabile del completo riordino e pulizia delle strutture assegnate durante i servizi e a conclusione degli

stessi.

Entro il termine massimo di 5 giorni dall'affidamento del servizio, l'aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del coordinatore e tutti i recapiti richiesti.

Art. 16 OPERATORI E TITOLI PROFESSIONALI

Per lo svolgimento del servizio l'ente aggiudicatario dovrà avvalersi, anche nel caso di sostituzione sotto la propria, esclusiva responsabilità e senza che si possa in alcun modo prefigurare rapporto di lavoro subordinato con l'Amministrazione, di personale opportunamente qualificato ed esperto per gli interventi previsti, come da progetto.

Art. 17 CORRISPETTIVI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo, è subordinato alla formale stipula del contratto ed avverrà a seguito di presentazione di regolari fatture mensili, emesse riportando il numero di pasti effettivamente erogati nel periodo moltiplicate per il costo unitario del pasto offerto. Le fatture, saranno pagate entro 60 giorni (sessanta) dalla data di presentazione della stessa, fatto salvo eventuale maggior termine necessario per la verifica della regolarità della prestazione e della regolarità contributiva (DURC).

L'irregolarità del DURC comporta la sospensione del pagamento della fattura. Si applica, in ogni caso, l'art 11 del D. Lgs. n. 36/2023 in materia di intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'appaltatore contestazioni e previa acquisizione, da parte di questa stazione appaltante del DURC regolare.

Con il pagamento della fattura, l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi. Il comune di Itri potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Con specifico riferimento ai flussi finanziari è obbligatorio l'utilizzo, da parte dei destinatari di pagamenti e finanziamenti pubblici, di conti correnti bancari o postali dedicati, nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale.

ART. 18 SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso alle condizioni previste dall'art. 119 del D. Lgs. 36/2023 e dalla ulteriore vigente normativa in materia. Si rammenta che a pena di nullità, non può comunque essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di appalto.

La stazione appaltante nelle sue funzioni, definisce subappaltabile: i servizi di pulizia dei locali e la sanificazione dei locali. L'acquisizione delle derrate alimentari anche nel caso di subappalto resterà in capo all'aggiudicatario.

Art. 19 INADIEMPENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ

Nell'esecuzione del presente contratto, l'aggiudicatario ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni normative e regolamentari vigenti relative ai servizi oggetto di affidamento, nonché alle norme del presente capitolato e suoi allegati.

Il Comune di Itri si riserva la facoltà di effettuare, discrezionalmente, verifiche e controlli.

In caso di inadempienze o di mancanze e/o disservizi il Responsabile preposto al contratto contesterà formalmente la fattispecie, richiedendo esaurienti giustificazioni in merito ed invitando l'impresa a conformarsi immediatamente alle prescrizioni e/o diffidando la stessa a porre in essere tutti quegli accorgimenti tesi a ripristinare la correttezza delle prestazioni e l'eventuale eliminazione degli inconvenienti verificatisi.

L'inadempienza e/o i disservizi determinano l'applicazione di una penale, oltre al risarcimento dei danni eventualmente subiti.

Le inadempienze di seguito indicate, formalmente contestate, determinano l'automatica applicazione delle sanzioni indicate in calce a ciascun gruppo delle stesse:

- Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto a quelli richiesti, penale di Euro 150,00 per ogni giorno in cui si è verificato il disservizio
- Mancata consegna al personale della documentazione inerente il sistema HACCP; penale di Euro 150,00 per ogni

giorno calcolato dal momento della rilevazione della mancanza fino a giorno di risoluzione dell'inadempimento;

- Mancata o errata compilazione della documentazione inerente il sistema HACCP penale di Euro 150,00 per ogni giorno calcolato dal momento della rilevazione della mancanza fino a giorno di risoluzione dell'inadempimento;

- Mancata erogazione di diete speciali richieste (allergie, intolleranze, ecc...) penale di Euro 50,00 per ogni giorno in cui si manifesta il disservizio;

- Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalla vigente legislazione o dalle schede tecniche dei prodotti, **penale da un minimo di € 150,00 ad un massimo di euro 250,00** L'entità della penale sarà stabilita del Responsabile preposto al contratto, sulla base della gravità dell'inadempienza e/o del disservizio, nonché dell'eventuale ripetersi della stessa.

- Per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione di prodotti e rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei pasti, la pulizia e sanificazione dei locali, la veicolazione dei pasti e quant'altro previsto dalle vigenti normative **penale da un minimo di € 150,00 ad un massimo di euro 250,00** L'entità della penale sarà stabilita del Responsabile preposto al contratto, sulla base della gravità dell'inadempienza e/o del disservizio, nonché dell'eventuale ripetersi della stessa.

- Mancato adempimento delle previste attività di formazione e addestramento del personale; penale di euro 150,00 al giorno calcolato dal momento della contestazione al momento della chiusura delle attività di formazione e addestramento;

- Personale in organico ed impiegato non conforme a quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie relativamente ai requisiti e/o ai corsi di formazione

- Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico comunicato all'Ente in sede di gara o a seguito di successive variazioni. **Euro 200,00 (euro duecento)**

- In caso di ritardo colpevole di oltre 20 minuti nella somministrazione dei pasti

- Mancato rispetto dello stato igienico del mezzo utilizzato per la eventuale veicolazione dei pasti, come previsto dalla vigente normativa

- Per ogni inadempienza ai requisiti del capitolato accertata nei singoli punti di servizio (cucina e refettorio)

Euro 150,00 (euro centocinquanta)

Per ogni diversa violazione delle vigenti norme e delle prescrizioni del capitolato e relativi allegati, nonché per mancato rispetto della proposta tecnica formulata in sede di gara, secondo la gravità, è prevista l'applicazione di una **penale da un minimo di € 150,00 ad un massimo di euro 250,00**.

L'entità della penale sarà stabilita del Responsabile preposto al contratto, sulla base della gravità dell'inadempienza e/o del disservizio, nonché dell'eventuale ripetersi della stessa.

Le suddette penali verranno trattenute direttamente dal Comune in sede di liquidazione delle fatture, mediante ritenuta sul mandato di pagamento.

Applicata la penale, resta salva la facoltà dell'Ente di richiedere il risarcimento dell'eventuale danno subito.

È fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatti salvi i casi eccezionali autorizzati dal Comune.

In caso di contravvenzione alla presente norma si procederà alla revoca immediata del contratto.

Inadempienze o mancanze e/o disservizi di grave entità o reiterati, potranno costituire motivo di risoluzione del contratto, ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Nello specifico, nel caso in cui si verifichi l'applicazione di tre penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto, con preavviso di soli 15 giorni.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'aggiudicatario dalla responsabilità per danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

Art. 20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, in caso di gravi ed accertate inadempienze, può procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di 10 giorni, provvedendo al servizio direttamente o ricorrendo ad altro organismo, a spese dell'Ente aggiudicatario, e trattenendo la cauzione definitiva. Costituiscono motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

- grave violazione e inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolo;
- sospensione abbandono o mancata effettuazione da parte dell'aggiudicatario del servizio affidato;

- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- Sostituzione del personale in servizio con personale non in possesso della qualifica espressamente richiesta;
- Gravi azioni a danno della dignità personale degli utenti da parte degli operatori dell'aggiudicataria;

ART. 21 – RECESSO

È facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso non inferiore a 20 giorni, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria mediante formale comunicazione, come previsto all'art. 123, comma 2 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Art. 22 ADEGUAMENTO DEL CORRISPETTIVO. REVISIONE PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice annuale FOI (indice ISTAT per le famiglie di operai e impiegati).

ART. 23 – ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto agli articoli precedenti, qualora l'aggiudicatario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, l'Ente appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Ente e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

ART. 24 – CONTROVERSIE

Tutte le eventuali controversie e questioni in genere che dovessero insorgere tra il Comune di Itri e la Ditta, sia durante il periodo dell'appalto, sia al termine del medesimo, quale ne sia la natura (tecnica, amministrativa, ecc.) in relazione a tutto quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e nel contratto d'appalto, nessuna esclusa ne eccettuata, che non si siano potute definire mediante accordo bonario, sono deferite alla competenza del giudice del luogo dove il contratto è stato stipulato. Foro competente è quello di Cassino. Viene in ogni caso esclusa la competenza arbitrale.

ART. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Itri, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'impresa aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata dalla data di stipula del contratto. La Ditta è tenuta all'osservanza del D. Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e del Reg. UE 679/2016 (G.D.P.R.).

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

La ditta, per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, sensibili degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 e dal G.D.P.R. e dalle ulteriori disposizioni che verranno emesse in materia. A tal fine il personale della ditta dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili.

I dati inerenti i soggetti fruitori del servizio di trasporto scolastico sono individuati come “dati personali”, e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dalla normativa in materia di privacy.

I dati acquisiti dalla ditta non potranno essere riprodotti ad uso dell’aggiudicataria stessa né essere diffusi.

Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente appalto.

In relazione al trattamento dei dati personali dei soggetti utenti del servizio, la ditta adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

È fatto assoluto divieto alla ditta di comunicare i dati personali e sensibili gestiti in relazione al servizio ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatto salvo quando tale comunicazione sia prevista sulla base di norme di legge o di regolamento per adempimenti obbligatori (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie in caso di incidenti o infortuni, ecc.).

Qualora i dati personali, anche sensibili, inerenti i soggetti utenti del servizio, siano conferiti direttamente dagli stessi alla ditta aggiudicataria, questa si impegna a soddisfare gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dal G.D.P.R.

La ditta si impegna a rendere noto, entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il Titolare e il Responsabile dei trattamenti dei dati in relazione alla propria attività ed alla propria struttura organizzativa e l’eventuale Responsabile per il trattamento dei dati inerenti all’esecuzione del contratto. Tale Responsabile dovrà attribuire formalmente e revocare per scritto agli incaricati il compito di effettuare le operazioni sui dati.

Art. 26 NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. L'impresa 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 pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.