

COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

Provincia di Livorno

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E
ALTRI SERVIZI RISTORATIVI**

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

Sono oggetto del presente appalto:

- a) La realizzazione completa del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di primo grado, da svolgersi presso la struttura del Centro Cottura, fino al trasporto dei pasti (con personale e mezzi forniti dalla ditta aggiudicataria) ed alla loro somministrazione nei vari punti mensa. La ditta dovrà, inoltre provvedere al lavaggio delle stoviglie presso le scuole dove è presente una lavastoviglie o presso il centro cottura, oltre alla loro distribuzione nei plessi scolastici; dovrà inoltre provvedere alla pulizia degli ambienti del centro cottura e delle attrezzature presenti, nonché allo smaltimento dei rifiuti;
- b) La realizzazione dei pasti per gli utenti dei nidi d'infanzia comunali, da svolgersi presso la cucina interna alla struttura del nido "I Colori del mondo", la pulizia delle stoviglie e dei locali della cucina stessa;
- c) La realizzazione dei pasti, confezionati singolarmente, per i dipendenti del Comune (trasporto a cura della ditta aggiudicataria), e per i servizi extrascolastici indicati dall'Amministrazione comunale;
- d) La rilevazione giornaliera delle presenze nei vari plessi scolastici ed il loro caricamento su apposito file in grado di interfacciarsi con il programma in dotazione al Comune di Campiglia M.ma
- e) La distribuzione di acqua minerale ai dipendenti del Comune di Campiglia M.ma, nelle varie strutture comunali, prevedendo l'installazione di distributori automatici nei seguenti luoghi di lavoro:
 - Palazzo comunale sede di Campiglia M.ma n. 1 distributore per un massimo di lt.250 mensili
 - Sede comunale distaccata di Venturina Terme n.1 distributore per un massimo di lt.140 mensili
 - Sede dei magazzini comunali di via Cerrini n.1 distributore per un massimo di lt.140 mensili

ART. 2
DURATA DELL'APPALTO - PERIODO DI PROVA

La durata dell'appalto è di **3 anni** scolastici/educativi: 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024. E' facoltà dell'Amministrazione di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per ulteriori 3 anni scolastici: 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027. Si evidenzia che, ai fini dell'art.35 del D.Lgs.50/2016, per la determinazione del valore complessivo si è tenuto conto sia del periodo iniziale di durata certa dell'appalto sia dell'opzione di rinnovo e del periodo di proroga tecnica come previsto all'art.4 dle disciplinare di gara. La facoltà di disporre il rinnovo dell'appalto sarà esercitata unicamente sulla base di una valutazione dell'Amministrazione, in considerazione dell'interesse pubblico alla eventuale prosecuzione del rapporto che non potrà avere condizioni peggiorative per la Stazione Appaltante.

I primi 6 (sei) mesi sono considerati a titolo di prova, e pertanto, qualora la prova non sia considerata superata il contratto può essere risolto unilateralmente dal Comune di Campiglia con semplice preavviso di 15 gg., a mezzo PEC, senza che l'aggiudicatario possa avanzare alcuna rivalsa nei confronti della Amministrazione Comunale. Il concessionario che non abbia superato il periodo di prova è comunque tenuto a proseguire il servizio alle stesse condizioni contrattuali, fino alla assunzione della gestione da parte del nuovo concessionario.

Anche in caso di risoluzione in tronco del contratto, per reiterate inadempienze del concessionario, il suddetto si obbliga a proseguire il servizio alle stesse condizioni contrattuali, fino all'assunzione del servizio da parte di altro concessionario.

ART. 3 COMPOSIZIONE E NUMERO DEI PASTI

La composizione dei pasti è la seguente:

Pasti per le scuole dell'infanzia (pubbliche e paritarie), le scuole primarie e la scuola secondaria di primo grado:

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, acqua naturale, frutta. Per i bambini utenti della sola scuola dell'infanzia pubblica è prevista l'erogazione di una merenda pomeridiana

Pasti per i nidi d'infanzia:

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, acqua naturale, frutta. Per i bambini al di sotto dei 12 mesi di età (sez. Piccoli), sarà seguita la dieta personale fornita dal pediatra di ogni singolo bambino.

Si precisa, comunque, che il genere e il quantitativo da fornire per tutte le esigenze dei nidi d'infanzia (diete particolari comprese, con la sola esclusione del latte artificiale sostitutivo di quello materno) dovrà essere esattamente quello richiesto settimanalmente dalla cuoca che gestisce il servizio.

Per tutti gli utenti dei nidi d'infanzia è prevista una piccola colazione mattutina.

Pasti per i dipendenti comunali :

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, acqua minerale, frutta o dolce.

Il pasto da fornire per il servizio di refezione dei dipendenti comunali dovrà prevedere la scelta tra tre menù, di cui uno come da menù scolastico previsto per quel giorno, uno in bianco ed il terzo come da menù allegato al presente capitolato, Allegato "Menu" .

A titolo indicativo, prendendo come base di riferimento l'anno 2019, ultimo anno di completa frequenza prima della pandemia da Covid-19, il numero dei pasti annui previsti è di circa 95.000.

Di seguito le scuole servite con i relativi numeri degli attuali iscritti (a.s.2020/2021):

Scuole dell'infanzia (36 settimane l'anno): la somministrazione dei pasti avviene nelle aule e le scuole sono così suddivise :

- Venturina Scuola Arcobaleno n° 140 bambini (suddivisi in sei sezioni) e n° 12 adulti per 5 volte alla settimana;
- Venturina Scuola Arcabalena n° 46 bambini (suddivisi in due sezioni) e 5 adulti per 5 volte la settimana;
- Campiglia scuola dell'infanzia n° 24 bambini e n°3 adulti per 5 volte alla settimana;
- Scuola dell'infanzia Privata Boldrini Venturina n. 22 bambini per 5 volte settimana;

Scuole primarie (35 settimane l'anno): in ogni plesso ci sono locali adibiti a refettorio

- Marconi n° 190 bambini e n° 12 adulti per 5 volte alla settimana, suddivisi in due turni di mensa;
- Amici n. 70 bambini e n°6 adulti per 2 volte alla settimana. E' previsto un terzo rientro sperimentale, che per l'anno scolastico 2021/2022 interessa solo le classi prima e seconda e che, se verrà confermato anche per i prossimi anni, comporterà progressivamente il terzo rientro per tutto il plesso;
- Altobelli n. 170 bambini e n. 12 adulti, suddivisi in due gruppi, ognuno dei quali rientra una volta la settimana. Ogni gruppo, a sua volta, è suddiviso in due turni di mensa;

Nidi d'Infanzia (39 settimane)

- I Colori del mondo n.46 bambini 9 adulti per 5 volte la settimana
- L'Arca n.18 bambini e 2 adulti per 5 volte la settimana

Scuola Secondaria di primo grado Carducci n. 300 ragazzi suddivisi in quattro gruppi, ognuno dei quali rientra una volta la settimana. La scuola ha a disposizione un locale adibito a mensa, dotato di un bancone caldo self-service;

Dipendenti comunali: n° 15 adulti per circa 100 giorni all'anno, due volte alla settimana presso le due sedi degli **Uffici Comunali di Campiglia e Venturina Terme**, con i 3 menù previsti all'art.3 del presente capitolato. Negli altri giorni della settimana, qualora si verificasse la necessità di rientro da parte di alcuni dipendenti, dovrà essere disponibile il menù previsto, in quel giorno, dal menù scolastico.

Altri possibili pasti saranno concordati di volta in volta, fermo restando che il costo del pasto rimarrà comunque quello offerto in fase di gara.

Le presenze giornaliere suddivise per plesso e tipologia di utenza verranno comunicate ogni mattina entro le ore 9:30 dal personale operante nelle varie scuole.

L'Ente appaltante non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere distribuiti.

Si segnala che nell'anno 2020-2021, a causa dell'emergenza COVID, il servizio di refezione ha subito variazioni rispetto a quanto sopra esposto, al fine di rispettare le regole di distanziamento e sanificazione previste dalle normative; in alcune scuole sono stati individuati ulteriori ambienti per il consumo del pasto mentre altri plessi hanno aumentato il numero di rientri al fine di suddividere ulteriormente i ragazzi. Tali modifiche sono comunque di natura eccezionale e temporanea, destinate a durare fino al termine dell'emergenza sanitaria.

ART. 4
DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI.TRASPORTO ED ORARI DEL SERVIZIO

Il trasporto di tutti i pasti dovrà essere garantito dalla ditta aggiudicataria tramite proprio personale e propri mezzi idonei al trasporto alimentare, in linea con quanto previsto dalla legislazione vigente.

I pasti dovranno essere consegnati in un orario compreso tra le ore 11,30 e le ore 13,30, a seconda dell'organizzazione delle varie scuole, sulla base delle disposizioni che saranno impartite dall'Ufficio Scuola del Comune nei vari anni scolastici di durata del presente appalto.

Tali orari potranno subire comunque variazioni qualora subentrassero modifiche di programma concordate con l'Istituto Comprensivo, nel qual caso si individueranno con la ditta aggiudicataria le migliori modalità per l'espletamento del servizio.

ART. 5
SERVIZI RICHIESTI

- a)** Approvvigionamento delle derrate alimentari per tutte le mense servite
- b)** Preparazione e confezionamento dei pasti
- c)** Trasporto dei pasti
- d)** Consegna di piatti, bicchieri e posate.
- e)** Apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli attraverso la fornitura di tovaglie e tovaglioli con le caratteristiche previste dal PAN GGP, punto 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto".
- f)** distribuzione completa dei pasti (sporzionatura); solo per le scuole dell'infanzia pubbliche il servizio comprenderà anche il taglio in piccoli pezzi delle carni nonché la mondatura ed il taglio della frutta;
- g)** Sistemazione delle sale mensa (recupero contenitori termici, piatti, bicchieri e posate e loro lavaggio presso le scuole dove è installata una lavastoviglie o presso il centro cottura; pulizia dei tavoli; recupero, con propri sacchi da nettezza, dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro).
- h)** Distribuzione merenda (solamente per le Scuole dell'infanzia).
- i)** Pulizia e riordino dei locali e delle attrezzature del Centro cottura e della cucina del nido d'infanzia.
- l)** Riordino e pulizia del refettorio della sede comunale di Campiglia M.ma e recupero delle stoviglie nei due giorni previsti dai rientri settimanali dei dipendenti, sia nella sede di Campiglia capoluogo che di Venturina Terme;
- m)** Fornitura di acqua naturale nei refettori di tutti i plessi scolastici e nei refettori delle due sedi comunali (inclusa nel costo offerto per il pasto) attraverso appropriati sistemi di distribuzione/erogazione;

n) Fornitura di acqua naturale nelle strutture comunali, con l'elenco ed il quantitativo massimo così come specificato all'art.1 del presente Capitolato;

o) Gestione della rilevazione giornaliera delle presenze con il conteggio dei pasti suddivisi per ogni plesso scolastico delle scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di primo grado e servizi educativi, e trasferimento delle presenze su apposito file in grado di interfacciarsi con il programma in dotazione al Comune di Campiglia M.ma

p) Tinteggiatura e sanificazione annuale degli ambienti delle cucine, compresa la derattizzazione e disinfestazione.

Durante il corso dell'appalto i giorni dei servizi potranno subire alcune variazioni.

ART. 6

MENU, GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

I menù da adottare per la preparazione dei pasti sono quelli riportati all'**allegato "Menù"**.

I menù possono variare di anno in anno su suggerimento della commissione mensa in base alle rilevazioni di gradibilità da essa effettuate; tali variazioni, che dovranno comunque essere approvate dagli uffici ASL competenti, dovranno rispettare i limiti tecnici di fattibilità imposti dall'organizzazione del servizio, mentre eventuali oneri aggiuntivi saranno valutati caso per caso.

L'Impresa è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù previsto dal presente capitolato e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Oltre al menù del giorno dovrà essere sempre disponibile, dietro semplice richiesta, un menù così detto "in bianco" così composto:

- pasta o riso all'olio e parmigiano
- prosciutto cotto e/o prosciutto crudo e mozzarella
- carote/patate cotte o verdura bollita
- frutta
- pane
- acqua.

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio comunale, l'Impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'Impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di indisposizioni temporanee o sindromi post-influenzali, è prevista la somministrazione di diete leggere, per un massimo di 3 giorni; le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice

richiesta sul diario. In caso di diete prolungate è necessaria la certificazione del pediatra personale del bambino.

L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o etico; l'azienda si impegna a sostituire gli alimenti nel modo più idoneo a rispettare le esigenze alimentari degli utenti, rendendo il menù più vario possibile.

In occasione di ricorrenze o festività (Natale, Pasqua e fine anno scolastico) l'Amministrazione si riserva la facoltà di predisporre menù particolari comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Le grammature degli alimenti somministrati dovranno essere quelle riportate nella tabella allegata, **Allegato "Grammature"**.

Presso ogni scuola dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis e assaggi da parte dei rappresentanti della commissione mensa, senza alcun onere aggiuntivo. E' consentita la variazione del menù (salvo quanto sopra dettagliato) solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative.
- sciopero del personale comunale, del personale scolastico e della ditta aggiudicataria.
- interruzione di tensione o di erogazione dell'acqua potabile.
- impossibilità, debitamente dimostrata, nel reperire un particolare alimento sul mercato.

In tutti questi casi la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a dare tempestiva comunicazione agli incaricati comunali ed alle scuole dell'avvenuto cambio di menù.

Le caratteristiche minime delle derrate alimentari che, in primo luogo dovranno attenersi scrupolosamente a quanto indicato dai CAM, devono essere quelle elencate **all'Allegato "Grammature"**.

L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità a far fronte agli impegni assunti.

Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre l'impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Committente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle Merceologiche.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi; gli imballaggi dovranno rispondere ai requisiti di

legge. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Non devono, peraltro, essere utilizzati prodotti che riportano in etichetta la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM).

Con preavviso di 3 gg., il Comune si riserva di ordinare, attraverso l'Ufficio Scuola, invece dei pasti sopra indicati ed alle stesse condizioni, cestini da viaggio, composti come indicato nella tabella dietetica.

Ai fini della sperimentazione di nuovi menù il Comune si riserva la possibilità di ordinare, alle stesse condizioni, variazioni di menù alle tab. dietetiche anche solo ad una parte di scuole, per un periodo massimo di cinque settimane.

ART. 7 LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Ente mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali del Centro di cottura di Viale del Popolo ed il locale della cucina del nido d'infanzia I Colori del Mondo di Via L. Da Vinci, individuati entrambi nelle planimetrie allegare al presente capitolato, Allegato Planimetrie, nonché le attrezzature, i materiali e gli impianti risultanti dall'inventario. Sono a carico della ditta aggiudicatrice i costi relativi all'energia elettrica, acqua, metano e telefono ed ogni altra utenza eventualmente necessaria al servizio in oggetto, così come le spese per la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, macchinari ed attrezzature presenti nelle cucine e nei luoghi di erogazione dei pasti. Per manutenzione ordinaria si intende il loro mantenimento in perfetto stato di funzionamento; in particolare, per quanto riguarda i macchinari e le attrezzature, si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere anche alla eventuale sostituzione di parti usurate e non funzionanti con pezzi di ricambio. Solo la sostituzione completa della macchina o dell'attrezzatura in quanto non riparabile, a giudizio dei tecnici incaricati dal Comune, sarà a carico dell'Ente appaltante. Eventuali danni dovuti alla negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri da lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa constatazione e valutazione fra le parti. Rimangono a carico della Amm.ne le spese per la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

La ditta aggiudicatrice del servizio potrà utilizzare il centro cottura per utenze non convezionate con il Comune solamente su espressa autorizzazione da parte della Amministrazione Comunale. La consistenza delle attrezzature risulterà dai verbali di consegna e dai relativi inventari che saranno sottoscritti dalle parti contraenti prima dell'inizio dell'appalto.

ART. 8 PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati nelle cucine e predisposti in appositi contenitori termici già suddivisi scuola per scuola.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Pane e frutta dovranno essere predisposti in contenitori separati di materiale idoneo agli alimenti, lavabili e muniti di coperchio.

Si precisa inoltre che tutti i pasti per le scuole dovranno essere trasportati in multiporzione in contenitori termici, mentre per tutti gli altri pasti dovrà essere previsto anche il confezionamento in monoporzione con contenitori idonei in acciaio o materiale biodegradabile, la cui fornitura è a totale carico della ditta aggiudicataria, così come sono a totale carico della ditta aggiudicataria:

- l'integrazione/sostituzione dei piatti in coccio bianchi (fondi e piani), dei bicchieri in vetro e delle posate inox necessari alle mense scolastiche, qualora se ne presenti la necessità;
- l'integrazione/sostituzione dei piatti (fondi e piani) e bicchieri in melanina, nonché delle posate inox necessari nelle mense dei nidi d'infanzia, qualora se ne presenti la necessità;
- la fornitura di stoviglie monouso, in materiale biodegradabile, per i pasti confezionati in monoporzione,
- la fornitura di tutto il necessario per il condimento delle pietanze (olio extravergine di oliva, sale, aceto, limone etc.) per tutti i pasti erogati nonché di tutte le stoviglie ed utensili necessari per lo sporzionamento, nei vari punti mensa.

I pasti per i dipendenti comunali dovranno essere forniti in contenitori di polistirolo sagomato comprensivo di n. 3 gavettini in acciaio.

ART. 9 GESTIONE DELLE EMERGENZE

La Ditta aggiudicatrice si impegna ad erogare il servizio sempre e comunque, facendo fronte ad ogni eventuale situazione di emergenza/criticità derivante da cause strutturali, impiantistiche, da contesto ambientale o da variazioni non programmate del funzionamento scolastico.

ART. 10 PULIZIA DEGLI AMBIENTI, DEI LOCALI COTTURA, DEGLI IMPIANTI E DELLE STOVIGLIE

Tutti i prodotti per la pulizia dei locali (che dovranno rispettare quanto previsto dai CAM) e le attrezzature necessarie sono a carico della ditta aggiudicataria che si impegna a detenere presso la sede del Centro cottura l'elenco dei prodotti utilizzati e le relative schede tecniche e di sicurezza.

Gli ambienti, i mezzi di trasporto e le attrezzature utilizzate dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria, attenendosi scrupolosamente alle normative vigenti.

In particolare la gestione si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla quotidiana pulizia da ogni residuo delle stoviglie, delle attrezzature e delle superfici

impiegate, anche interventi di pulizia e disinfestazione a scadenze programmate, come da piano presentato dalla ditta stessa. Si impegna, inoltre, al momento dell'avvio e della dismissione dell'appalto, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.

ART. 11
ACQUISTO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche di qualità previste dai CAM in vigore e dall'allegato "Caratteristiche Merceologiche".

Inoltre dovrà essere curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime tenendo conto degli esigui spazi a disposizione, in modo da garantire sempre la freschezza di vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi. La consegna di merci da parte del fornitore dovrà avvenire in tempi e modi tali da non influire sulle operazioni di preparazione del pasto.

ART. 12
PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti al forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è ammessa solo la farina, o la fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- è vietata la riutilizzazione di alimenti avanzati.

ART. 13
LAVORAZIONI AMMESSE

Sono consentite le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione;

- mondature, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);

Sono da effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione le seguenti operazioni:

- preparazione prodotti ortofruitticoli (previo congruo ammollo e lavaggio);
- affettatura/conteggio pane e allestimento merende;
- cottura delle derrate senza far intercorrere più di 1-2 h di intervallo tra cucinatura e distribuzione (mantenimento di temperature costante superiori a +65°C) e porzionatura a caldo;

ART. 14 ORGANICO DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione, cottura e trasporto dei pasti e dei servizi di cui all'art. 5 è a carico della ditta appaltatrice.

Questa si impegnerà a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riguardo ai neo assunti. Provvederà inoltre ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla salvaguardia delle norme igieniche in riferimento alla singola realtà del Comune di Campiglia M.ma; le date dei suddetti corsi di formazione dovranno essere comunicati agli uffici competenti della stazione appaltante.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti dovrà essere affidato ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e di comprovata esperienza.

L'organico deve essere quello indicato nell'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle ultime fasi del servizio.

In merito alla gestione del personale si rimanda al patto di assorbimento previsto all'art. 17.3 del disciplinare di gara.

La ditta dovrà espressamente indicare in sede di offerta il numero delle unità e le ore giornaliere necessarie per l'espletamento del servizio.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida. Il personale eventualmente mancante per malattia, infortunio, o altri impedimenti dovrà essere sostituito entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di scongiurare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa. In particolare il/la cuoco/a preposto/a al servizio dovrà essere persona diplomata, o comunque di comprovata professionalità con precedenti esperienze in refezioni scolastiche di analoghe dimensioni.

L'azienda appaltatrice dovrà designare un direttore mensa che sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività di cucina centralizzata e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna dei pasti;

- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Autorità Sanitarie ed altri eventuali organismi segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- dirigere e controllare le attività di educazione alimentare.

Il Direttore dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana.

L'impresa che risulterà aggiudicataria dovrà rispettare quanto previsto dal CCNL del Turismo, sezione Risottorazione Collettiva, in materia di cambio di gestione e obbligo di assunzione del personale già impiegato secondo quanto disposto dagli art. 346 e seguenti del CCN citato.

ART. 15 NORME LEGISLATIVE. OSSERVANZA

La ditta aggiudicatrice è tenuta all'osservanza delle norme legislative previste per i pubblici servizi nonché di quelle in materia assistenziale, e previdenziale, infortunistica e di igiene del lavoro nei confronti dei propri dipendenti o di altri a lui aventi causa.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o ripetizione del servizio. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il gestore è altresì tenuto all'osservanza delle norme per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro applicando quanto previsto dal Decreto Legislativo 626/94 e successive modifiche.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

ART. 16 PREZZO DEL PASTO

Resta convenuto che il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla ditta aggiudicatrice, comprensiva di ogni voce relativa a derrate alimentari, personale, acquisti nonché ogni altra voce a carico della gestione.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà a 30 giorni dal ricevimento delle fatture emesse dalla ditta a scadenza mensile per il numero di pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, salvo impedimenti legislativi (es. ricezione Durc non in regola) o irregolarità riscontrate nella fattura stessa.

Il prezzo sarà unico per tutte le tipologie di pasti previste nel presente capitolato.

Viene espressamente convenuto che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni contestati dalla ditta fornitrice, o il rimborso delle spese e dei pagamenti di penalità.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della ditta aggiudicatrice.

ART. 17

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

L'azienda appaltatrice dovrà effettuare prelievi annuali di alimenti preparati, da sottoporre ad analisi chimica e/o microbiologica, su indicazione della Amministrazione Comunale a cui dovrà in seguito far pervenire i risultati.

Ulteriori analisi e controlli possono essere proposti nel progetto tecnico.

Se dai controlli, l'analisi dei prodotti risulterà non conforme alle vigenti norme di legge ed alle prescrizioni di cui all'allegato 2, le spese relative a tali controlli saranno a carico della ditta. Nel caso che, dagli esiti delle analisi chimiche o batteriologiche, dovessero risultare carenze qualitative e/o igieniche sanitarie, il Comune applicherà una penale a carico della ditta pari al 25% dell'importo dell'ultima fatturazione mensile e comunque non inferiore a Euro 10.329,13.

In caso di recidiva l'Amministrazione avrà facoltà di applicare una ulteriore penale fino al 50% dell'importo dell'ultima fatturazione mensile e comunque non inferiore a Euro 20.658,27 fatta salva la facoltà di risolvere il contratto, con diritto al risarcimento dei danni.

Controlli potranno essere effettuati anche sul personale impiegato per l'appalto, che dovrà essere in possesso della tessera sanitaria valida, custodita sul posto di lavoro a cura della ditta.

ART. 18

SCIOPERI

In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 6 (sei) giorni. La ditta si impegna a garantire comunque un servizio alternativo (pasto freddo).

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amm.ne per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amm.ne informerà la ditta appaltatrice con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima

dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

ART. 19
ASSICURAZIONI

La gestione si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati.

L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte delle società assicuratrici.

A tale proposito la ditta appaltatrice contratterà un' assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa con un massimale pari almeno a 3.000.000,00 di euro.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I. A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad euro 1.000.000,00 per persona.

Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ART. 20
CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la partecipazione all'incanto e del risarcimento dei danni che possono derivare all'amministrazione comunale da eventuali inadempimenti, deve essere costituita, a pena di esclusione, apposita cauzione provvisoria ai sensi dell'art.93 del D.lgs. 50/2016

ART. 21
CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, a garanzia dell'esecuzione del contratto, una garanzia fideiussoria nell'importo, tempi e modalità di cui all'art.103 del D.lgs. 50/2016.

ART.22
RILIEVI DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto (possibilmente via pec) alla gestione le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro otto giorni dalla data delle comunicazioni il gestore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato.

ART. 23
RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, che tali risultino accertati dalle autorità sanitarie (Sindaco, A.S.L., Nas etc.) saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo.

ART. 24
SUBAPPALTO

Il Subappalto è consentito secondo quanto stabilito dall'art 9 del disciplinare di gara.

ART. 25
AUTOCONTROLLO. D.Lgs. 26 MAGGIO 1997 n. 155

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'impresa ha l'obbligo di:

a) presentare all'A.C. un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della legislazione vigente e certificato da un tecnologo alimentare iscritto all'albo;

b) predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi della legge 626/94.

ART. 26
CONFORMITA' ALLE NORME IGIENICO SANITARIE. PENALI.

L'A.C. a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni indicate in euro:

- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu
- € 500,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione)
- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche
- € 500,00 per il mancato rispetto delle norme di sanificazione
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale
- € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia.

Si procederà al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti dalla Committente relativi al mese nel quale è assunto il provvedimento. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'A.C. sono notificate all'appaltatore in via amministrativa.

ART. 27
DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo precedente, l'Amministrazione Comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto senza giusta causa;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge o al regolamento relative al servizio;
- c) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- d) assenza e irreperibilità del direttore di mensa per più di tre volte in un mese;
- e) inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- f) in caso di fallimento e/o frode;
- g) in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- h) ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.
- i) concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi, ad eccezione di quanto previsto all'articolo 23.
- l) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre;

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

L'A.C. potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti D. Lgs. n. 163/2006.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata o tramite pec

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

ART. 28
SOPRALLUOGO

L'impresa, mediante un proprio legale rappresentante o altra persona appositamente delegata, dovrà, **a pena di esclusione**, effettuare un sopralluogo, in presenza di un addetto del settore servizi sociali, per la presa visione dei luoghi, dei locali interessati dalle prestazioni, degli arredi, attrezzature e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sullo svolgimento del servizio e sull'offerta.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata alla mail: istruzione@comune.campigliamarittima.li.it - (tel. 0565/839253 oppure 0565/839240) e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata **entro sette giorni dalla scadenza del bando in oggetto**.

Data, ora e luogo del sopralluogo saranno comunicati ai concorrenti con congruo anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. E' ammessa la delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più imprese, purchè appartenenti al medesimo raggruppamento, anche se non costituito

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

ART. 29
NORME LEGISLATIVE.OSSERVANZA

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme legislative e regolamentari previste per i pubblici servizi nonché di quelle in materia assistenziale, previdenziale, infortunistica e di Igiene del Lavoro nei confronti dei propri dipendenti o di altri da lui aventi causa.

ART. 30
CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Livorno.

ART. 31
ALLEGATI

Il presente capitolato deve considerarsi costituito, oltre che da quanto finora riportato, anche da 3 (tre) allegati così denominati:

- menù scuole (Allegato Menù)
- grammature alimenti **(ALLEGATO Grammature)**
- elenco derrate alimentari (caratteristiche). **(ALLEGATO Caratteristiche Merceologiche)**
- planimetria dei locali delle cucine e dislocazione sul territorio delle mense comunali. **(ALLEGATO Planimetrie)**