



# COMUNE DI POLISTENA

*Città Metropolitana di Reggio Calabria*

Via G. Lombardi - 89024 - Telefono e fax 0966/939601 (P.I. 00232920801)

e-mail:

[protocollo@pec.comune.polistena.rc.it](mailto:protocollo@pec.comune.polistena.rc.it)

## **CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO RELATIVO ALL'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE DI PASTI, PULIZIA DI LOCALI, STOVIGLIE ED ALTRO PER LE MENSE SCOLASTICHE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

### **Articolo 1**

#### ***Oggetto dell'appalto***

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione delle mense scolastiche nelle scuole materne del Comune di Polistena e si compone delle prestazioni come sotto elencate, che dovranno essere svolte nelle mense scolastiche delle scuole materne, site nei seguenti plessi scolastici: Villa Maria, Villa Macrì, Catena, Risorgimento e Trieste, con l'impiego di almeno una unità avente la qualifica di cuoco ed almeno un' altra unità lavorativa addetta ai refettori per ogni plesso, per almeno n. 18 ore settimanali.

#### **A) Prestazioni richieste:**

Preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo; cura dell'igiene e della pulizia dei locali di preparazione dei pasti e dei refettori, nonchè riordino e pulizia dei locali delle mense dopo la somministrazione; rimozione e smaltimento dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzati impiegando specifici contenitori; manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi e attrezzature; acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature; acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelli esistenti (piatti, bicchieri, tovagliato, posate, ecc.); monitoraggio e controllo giornaliero dei pasti da erogare ed erogati, del ritiro dei tickets e rendicontazione settimanale all'Ente con specificazione del numero dei pasti giornalmente erogati, distinti per docenti, collaboratori ed alunni con allegazione dei tickets acquisiti (si precisa che il numero dei pasti erogati al personale scolastico dovrà corrispondere a quello indicato dagli Istituti scolastici interessati); ordinazione giornaliera dei quantitativi delle derrate necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti da erogare secondo il menu fornito, in relazione al numero di utenti; monitoraggio e controllo sulla quantità e qualità delle derrate fornite giornalmente dalla ditta aggiudicataria delle derrate alimentari, con obbligo di attestarne la quantità giornaliera erogata e la qualità riscontrata; trasmissione settimanale al Comune - su formato digitale xls fornito dall' Amministrazione - delle quantità dei prodotti presi in consegna giornalmente per singolo lotto, divisi per plesso, tramite PEC; trasmissione al Comune - in formato digitale xls fornito dall' Amministrazione - alla fine del mese di riferimento, del totale complessivo dei prodotti acquisiti ed erogati, distinti per lotto, tramite PEC; gestione dei reclami e delle segnalazioni pervenuti da parte degli utenti, da comunicare tempestivamente all' ufficio comunale competente.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

#### **B) Durata dell'appalto :**

Il servizio interesserà l'anno scolastico 2021/22, con inizio presunto dal 22.11.2021 al 22.12.2021 e dal 07-01-2022 e termine il 31 di Maggio2022.

L'amministrazione si riserva la possibilità di consegnare il servizio in via d'urgenza e sotto riserva di legge. Il servizio verrà erogato dal lunedì al venerdì, con sospensione nei soli giorni di chiusura della scuola sulla base del calendario scolastico, ovvero di chiusura determinata da eventi sopravvenuti che ne impediscono il funzionamento; in tal ultimo caso alla ditta aggiudicataria non sarà riconosciuto il compenso per le giornate di effettiva chiusura. E' ammessa la proroga del servizio per il solo periodo eventualmente necessario all'affidamento del servizio tramite nuova gara e comunque per un periodo non superiore a quello previsto per legge, con l'impegno da parte del soggetto aggiudicatario a mantenere le medesime condizioni offerte in sede di gara.

## **Art. 2**

### ***Corrispettivo dell'appalto***

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

## **Articolo 3**

### ***Oneri generali a carico della ditta aggiudicatrice***

Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

1. stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
2. preparazione, cottura, e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti; distribuzione e somministrazione. Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico-sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti;
3. acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelli esistenti (piatti, bicchieri, tovagliato, posate, ecc.);
4. manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature;
5. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
6. pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
7. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
8. tutti i residui (es. secco, umido e multimateriale) devono essere smaltiti come rifiuti, negli appositi contenitori provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
9. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detersivi dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
10. fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. n. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
11. Restano a carico della Ditta aggiudicatrice gli oneri relative al consumo di gas-metano secondo un consumo stimato forfettariamente per € 357,14 mensile;
12. osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso i plessi di cottura in precedenza indicate che presso i refettori;
13. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;

14. realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. n. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;
15. gestione e organizzazione del personale per lo svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
16. messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per la gestione informatizzata del servizio e per il sistema di autocontrollo;
17. monitoraggio e controllo sulla quantità e qualità delle derrate fornite giornalmente con obbligo da parte della ditta di attestarne la quantità giornaliera erogata, la qualità riscontrata con trasmissione degli atti per come indicato all'art. 1, lett. A) del presente Capitolato;
18. monitoraggio e controllo giornaliero dei pasti da erogare ed erogati, del ritiro dei ticket, e successiva rendicontazione, con specificazione del numero dei pasti giornalmente erogati, distinti per docenti, collaboratori ed alunni con allegazione dei ticket acquisiti;
19. gestione dei reclami e delle segnalazioni trasmettendo al Comune i report relative alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, questi saranno inviati alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;
20. rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. n. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto al RCC il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati se all'uopo designato;
21. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.
22. La ditta deve essere in possesso di sistema di autocontrollo alimentare HACCP validato dall'ASP
23. La ditta deve essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 (sistemi di gestione della qualità).
24. La ditta deve avere la disponibilità dell'uso di un centro cottura di emergenza nel raggio di 20 Km, anche di proprietà di terzi.

#### **Articolo 4**

##### ***Modalità generali di svolgimento del servizio***

L'orario del consumo dei pasti e della colazione/merenda da parte degli utenti sarà concordato con le autorità scolastiche.

Ubicazione locali scolastici:

- ✓ ***Plesso Villa Maria***, Traversa di via Dogali;
- ✓ ***Plesso Villa Macrì***, Via On. Pietro Nenni;
- ✓ ***Plesso Catena***, Piazza Diaz;
- ✓ ***Plesso Risorgimento***, Via Mario Alicata;
- ✓ ***Plesso Trieste***, Via Fiume.

La ditta aggiudicataria dovrà espletare il servizio di che trattasi nel pieno rispetto delle seguenti condizioni:

- a) la manipolazione degli alimenti, la preparazione e la cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali comunali, generalmente nello stesso giorno in cui vengono consumati; è ammessa la sola preparazione (ma non la cottura) nel giorno immediatamente precedente, a condizione che quanto preparato venga conservato in frigo a temperatura opportuna, senza che il cibo subisca alterazione e senza congelazione o surgelazione;

- b) i singoli pasti dovranno essere distribuiti ai ragazzi ed agli altri utenti da personale del soggetto affidatario, presso tavoli coperti con tovagliato, anche di carta, conforme alle norme sanitarie specifiche;
- c) il soggetto affidatario del servizio potrà utilizzare tutte le attrezzature presenti per ogni plesso di proprietà del Comune, che le verranno consegnate con apposito verbale ricognitivo e descrittivo e che dovranno essere riconsegnate, con apposito verbale, in contraddittorio con l'Ente all'atto della conclusione del servizio. Eventuali altre attrezzature mancanti e ritenute comunque necessarie per lo svolgimento del servizio dovranno essere fornite dalla ditta affidataria ; qualora si faccia ricorso a posate in plastica, esse dovranno essere conformi ai requisiti del D.M. 21-03-1973 e s.m.i. ;
- d) tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere munito di Libretto d'idoneità sanitaria e dovrà essere tenuto aggiornato, ai sensi dell'articolo 14 della legge n. 83 del 1962 e dall'articolo 37 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 327/1980, salva diversa nuova previsione normativa;
- e) la ditta aggiudicataria dovrà dotarsi :
  - 1) *del piano di autocontrollo HACCP, realizzato secondo i principi dettati dal regolamento CE 852/2004, debitamente vistato dall'ASP competente;*
  - 2) *del piano di sicurezza e protezione dei lavoratori sui luoghi di lavoro, specifico all'attività da svolgere;*
- f) le operazioni di detersione e sanificazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature dovranno essere eseguite giornalmente; esse non possono essere eseguite da personale che contemporaneamente esegue la preparazione dei pasti; i materiali utilizzati per la pulizia e l'igiene dovranno essere tenuti lontano dalle zone di preparazione e cottura degli alimenti;
- g) tutti i rifiuti provenienti dalla gestione della mensa dovranno essere smaltiti dalla ditta aggiudicataria in uno dei seguenti modi:
  - *i rifiuti solidi urbani, custoditi in appositi sacchetti dovranno essere consegnati al servizio di raccolta comunale;*
  - *quelli speciali potranno essere consegnati al Comune se esso gestisce lo specifico servizio, altrimenti vi provvederà la ditta aggiudicataria presso un centro di smaltimento appositamente autorizzato;*
- h) individuazione del numero di pasti da preparare quotidianamente secondo la tabella dietetica nel rispetto della grammatura indicata;
- i) richiesta di fornitura delle derrate necessarie per la preparazione giornaliera dei pasti alle ditte individuate dalla stazione appaltante con relative attestazione da trasmettere all'Ente ;
- j) monitoraggio e controllo sulla quantità e qualità delle derrate alimentari consegnate dai fornitori con relative attestazioni da trasmettere all'Ente;
- k) comunicazioni alla stazione appaltante – tramite strumento elettronico – della quantità e qualità di derrate consegnate dai fornitori, nei termini e modi previsti all'art. 1, lett. A) del presente Capitolato.
- l) ritiro ticket e trasmissione settimanale;
- m) gestione dei reclami;
- n) tutte le altre connesse attività indicate nell'articolo “ oneri a carico della ditta”.

## **Art. 5**

### **Norme per la prevenzione del contagio da covid\_19**

La ditta aggiudicataria dovrà, ad integrazione del presente capitolato rispettare le disposizioni dettate specificatamente nell' allegato protocollo in tema di prevenzione del contagio da covid-19, allegato al capitolato speciale.

## **Articolo 6**

### **Fornitura degli alimenti**

Il Comune individuerà, attraverso apposita procedura, le ditte fornitrici delle derrate alimentari. A tali ditte, l'aggiudicataria del servizio dovrà rivolgersi per ordinare quotidianamente i prodotti e le quantità degli stessi da utilizzare per la preparazione giornaliera dei pasti. Ordini superiori alle quantità necessarie, salvo giustificato e comprovato motivo, saranno addebitate alla ditta che svolgerà il servizio mensa.

## **Articolo 7**

### **Registro di carico e scarico degli alimenti utilizzati**

La ditta aggiudicataria del servizio terrà un apposito registro di carico e scarico annotando per categoria la quantità degli alimenti che le saranno consegnati direttamente dai fornitori, mediante apposita bolletta di consegna, che dovrà essere custodita ed esibita in caso di controlli effettuati dal Comune.

## **Articolo 8**

### ***Igiene della produzione***

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni. Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.

## **Articolo 9**

### ***Norme e metodi di preparazione cottura dei pasti***

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La Ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

## **Articolo 10**

### ***Preparazione piatti freddi***

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art.31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

## **Articolo 11**

### ***Pentolame e cottura***

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasier.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

## **Articolo 12**

### ***Condimenti***

Le paste asciutte: Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

## **Articolo 13**

### ***Menù e tabelle dietetiche***

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue articolazioni, all'utenza iscritta al servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà seguire la tabella dietetica già predisposta dalla Direzione sanitaria competente per territorio ed allegata al presente atto. La ditta dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N.,

il Comune. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale.

#### **Articolo 14**

##### ***Variazioni e diete speciali***

Ogni plesso comunale deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, prevedendo ove necessario, l'adeguamento delle strutture.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, fermata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate della dispensa, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.

Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:

- a) *soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;*
- b) *soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri, secondo il menu predisposto dal SIAN ed allegato al presente atto.*

Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.

Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune, su apposita modulistica predisposta dalla ditta, esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

- *Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, e la trasmette alla Ditta;*
- *La ditta invia al SIAN, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;*
- *La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal SIAN.*

Ogni dieta speciale dovrà essere servita e riparata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

In merito all'erogazione delle diete speciali agli utenti, la ditta deve dotarsi di procedure operative e disposizioni di servizio, nonché formare tutto il personale addetto alla distribuzione, sia di ruolo che sostituto.

#### **Articolo 15**

##### ***Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso***

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.P. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- a) *controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione,*
- b) *controllo igienico-sanitario svolto dalla competente A.S.P. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e delle attrezzature utilizzati dalla Ditta;*
- c) *controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa*

*potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.*

## **Articolo 16**

### ***Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche***

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a)** rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria per quanto concerne la pulizia degli arredi e delle attrezzature;
- b)** La Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande (distribuzione ai tavoli a tutte le scuole, con compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione, allo sparecchiamento dei tavoli, al lavaggio di piatti, pentole, posate, bicchieri ecc., alle operazioni di pulizia degli arredi, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla raccolta dei rifiuti e al conferimento degli stessi negli appositi cassonetti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale).
- c)** Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di somministrazione:
  - la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dal Comune su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;
  - sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
  - le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure.

## **Articolo 17**

### ***Operazioni da effettuare dopo la somministrazione***

Il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere al termine di ogni pasto, presso ogni plesso scolastico:

- allo sparecchiamento e sanificazione dei tavoli e sedie;
- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi; alla gestione dei rifiuti (e prevista la raccolta differenziata);
- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili (da effettuarsi nei refettori, nel centro di cottura interno comunale e nel centro di cottura della ditta).

## **Articolo 18**

### ***Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta***

La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. n. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo.

## **Articolo 19**

### ***Requisiti e formazione del personale***

L'aggiudicatario prima della stipula del contratto o dell'esecuzione del servizio dovrà presentare all'ente i contratti di lavoro del personale addetto allo svolgimento del servizio redatti in conformità ai vigenti CCNL del comparto di riferimento dai quali dovrà risultare la tipologia di contratto, la qualifica posseduta, l'orario di lavoro e la retribuzione erogata. In caso di mancata presentazione dei contratti di lavoro l'Ente procederà alla revoca dei contratti

Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente ed è

tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:

-controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);

- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mensa;

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato, altresì, su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari; modalità di porzionamento con misure semplici;

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico - sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04; D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;

- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali; comunicazione con l'utenza;

La documentazione sanitaria e quella attestante la formazione del personale dovrà essere conservata sul luogo di servizio.

## **Articolo 20**

### ***Osservanza delle norme in materia di lavoro***

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

## **Articolo 21**

### ***Subappalto***

Non è consentito il subappalto anche parziale del servizio, né la cessione del contratto per qualsiasi causa.

## **Articolo 22**

### ***Fatturazione e pagamento***

Al relativo pagamento si provvederà tramite bonifico bancario ed a rate mensili, entro 30 giorni dalla presentazione della fattura da parte del soggetto affidatario. Ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare all'Ente appaltante i dati del conto corrente bancario o postale, che sarà dedicato per i pagamenti del corrispettivo del contratto, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari assumendo tutti gli obblighi previsti dal medesimo articolo 3. Ogni fattura dovrà essere corredata da resoconto mensile dei pasti erogati per ciascun plesso scolastico con indicazione del numero dei pasti erogati agli alunni e numero pasti erogati al personale scolastico e da copia del documento di trasporto attestante la consegna delle forniture.

## **Articolo 23**

### ***Spese contratto***

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, oneri fiscali e tributari, con l'unica esclusione di quelle esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicataria. Il contratto sarà stipulato tramite Mepa

## **Articolo 24**

### ***Responsabilità e polizza assicurativa***

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico della Ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi con massimale non inferiore a € 500.000,00 (euro cinquecentomila,00) per sinistro a persone ed a € 500.000,00 (euro cinquecento/00) a cose.

4. L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

## **Articolo 25**

### ***Contenzioso/controversie giudiziarie***

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del servizio disciplinata dal presente capitolato, per il quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Palmi.

## **Articolo 26**

### ***Inadempienze e penalità***

Qualora si verificassero inadempienze, ritardi, difformità e/o mancanze nella gestione rispetto a quanto previsto nel presente capitolato/contratto o nel progetto offerta presentato dall'aggiudicataria, l'ente appaltante applicherà una penale che potrà variare da € 400,00 a € 4000,00 per ogni inadempienza, a suo insindacabile giudizio.

Il Comune invierà comunicazione formale in merito alle contestazioni, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali.

In caso di contestazione la ditta aggiudicataria potrà comunicare le proprie deduzioni all'Amministrazione Comunale nel termine massimo di dieci giorni dal ricevimento della stessa.

L'importo delle penali applicate potrà essere recuperato dalla stessa Amministrazione Comunale mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente.

In alternativa, l'Amministrazione potrà avvalersi della cauzione costituita nei modi previsti dal presente capitolato senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sarà reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Amministrazione potrà, inoltre, chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopra esposte infrazioni.

## **Articolo 27**

### ***Risoluzione del contratto***

Il Comune si riserva la facoltà di annullare l'aggiudicazione o risolvere il contratto in qualunque momento in caso di inadempienze imputabili all'impresa aggiudicataria ai sensi dei precedenti articoli, e così sommariamente riassumibili:

- *difformità della gestione rispetto a quanto indicato nel presente capitolato;*
- *gravi irregolarità nella conduzione e organizzazione del servizio o frode dell'impresa;*
- *superamento di n.3 penali per anno solare;*
- *arbitrario abbandono da parte della Ditta dei servizi oggetto dell'appalto;*
- *perdita delle condizioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività inerenti i servizi di cui al presente capitolato speciale d'appalto;*
- *ostacolo o impedimento alla vigilanza sul corretto svolgimento del servizio;*
- *fallimento o apertura di altra procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;*
- *messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;*
- *subappalto totale o parziale del servizio;*

- *cessione del contratto a terzi;*
- *accertata inadempienza da parte della ditta aggiudicataria, di obblighi attinenti il trattamento normativo, retributivo, assicurativo, e di sicurezza del personale dipendente;*
- *mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale;*
- *insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;*
- *ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 c.c.;*

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto per motivi di pubblico interesse.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni rese fino al giorno della cessazione dell'affidamento, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. All'appaltatore non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Nel caso di cessazione per colpa o disdetta dell'impresa aggiudicataria, il Comune incamererà il totale della cauzione con ulteriore addebito, anche in rivalsa sui crediti e fatture da liquidare, dell'eventuale maggiore spesa conseguente il nuovo contratto.

Il Comune potrà, altresì, procedere alla risoluzione del contratto in tutti gli altri casi previsti dal codice civile.

Il Comune potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria con diritto al risarcimento del maggiore onere sostenuto mediante trattenuta sui pagamenti o rivalsa sulla cauzione definitiva. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'impresa per il fatto che ha determinato la risoluzione.

## **Articolo 28**

### **DVR. (Documento valutazione Rischi)**

1. La Ditta aggiudicataria deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. n. 81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del decreto citato, documento che la Ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale secondo le modalità sotto indicate senza sollevare eccezione alcuna o pretendere qualsiasi tipo di compenso. La Ditta dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del responsabile della S.P.P., del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e del medico competente se ne ricorrono gli obblighi di nomina, sempre ai sensi del D.Lgs. n.81/08.
2. Con la stipula del contratto, la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.
3. La Ditta s'impegna a dare piena attuazione, per quanto attinente con l'attività oggetto d'appalto, a quanto previsto dal D.Lgs. 09.04.2008 n.81, dal D. Lgs. 475/1992, dal D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e loro successive modificazioni ed integrazioni. Qualsiasi responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sulla Ditta, la quale godrà per l'espletamento dei servizi appaltati di piena autonomia gestionale nell'organizzazione dei lavori oggetto d'appalto.
4. In caso di non osservanza da parte della Ditta degli obblighi precedentemente indicati l'Amministrazione Comunale potrà procedere con la risoluzione del rapporto contrattuale.
5. Quanto previsto nel presente articolo va esteso, senza riserva alcuna e a completo carico della Ditta aggiudicataria, a tutti i lavoratori che a qualsiasi titolo operano per conto della Ditta aggiudicataria nell'ambito dei lavori regolati dal presente capitolato. Ai fini della sicurezza tutte le macchine operatrici dovranno essere conformi al D.Lgs. 27-1-2010 n. 17 e successive modifiche ed integrazioni e riportare dichiarazione di conformità e marcatura C.E.

## **Articolo 29**

### **Norme di rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.

L'Amministrazione Comunale, a seguito dell'affidamento, è comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

# **PROTOCOLLO PER I SERVIZIO DI GESTIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE A SEGUITO DELL'EMERGENZA COVID-19**

Tra il Comune di Polistena in persona del responsabile della Ripartizione Affari generali  
E

\_\_\_\_\_, con sede legale \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_, affidataria del servizio per la gestione della mensa scolastica per l'infanzia per il periodo 22 Novembre 2021 – 31 Maggio 2022

Premesso che:

l'operatore economico affidatario del servizio di gestione delle mense scolastiche del comune di Polistena deve garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dell'utenza.

Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono responsabili della corretta applicazione delle buone pratiche igieniche e delle procedure di pulizia e disinfezione, come previsto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e dal capitolato di gara.

In ragione della emergenza epidemiologica covid -19 si ritiene necessario stipulare il presente protocollo per la individuazione di specifiche procedure per la prevenzione della diffusione del virus fermo restando gli specifici obblighi e condizioni per la esecuzione del servizio di cui al contratto di appalto in essere.

Tutto ciò premesso, si stabilisce che:

il servizio di gestione delle mense scolastiche del comune di Polistena dovrà essere garantito nell'osservanza delle condizioni contrattuali, nonché delle seguenti modalità operative:

- pulizia e sanificazione preliminare e finale delle attrezzature, di tutti i piani di appoggio, dei tavoli e di locali destinati con prodotto a base idroalcolica (e, ove previsto, risciacquo);
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto con alimenti;
- pulizia e disinfezione dei locali refettorio anche ad ogni eventuale cambio turno;
- rispetto delle distanze interpersonali tra gli utenti (alunni - insegnanti- personale ATA) con identificazione dei posti a sedere/ apparecchiatura ed eventuale turnazione in caso di spazi insufficienti a garantire la distanza interpersonale;
- ingresso di alunni e insegnanti nel refettorio per il consumo del pasto (previa igienizzazione delle mani con dispenser disponibile all'ingresso dei refettori);
- obbligo di utilizzo da parte degli operatori addetti alla preparazione- distribuzione e somministrazione degli alimenti di guanti e mascherine/ DPI;
- somministrazione e distribuzione dei pasti, condimenti, acqua e frutta direttamente da parte degli addetti alla somministrazione o in confezioni monodose;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti
- pulizia e sanificazione finale di tutti gli spazi interessati con appositi prodotti idroalcolici;
- utilizzo per il lavaggio di lavastoviglie
- utilizzo di materiale in ceramica: acciaio;
- laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e utenti garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; in caso di impossibilità di separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti.
- Predisposizione di apposita informativa da affiggere all'ingresso dei locali
- potranno essere previsti più turni di distribuzione dei pasti facendo attenzione ad evitare affollamenti.
- Dovrà essere garantita una adeguata formazione del personale sulle misure anti covid
- Il manuale di autocontrollo dovrà essere aggiornato tenuto conto delle misure anti-covid

Si specifica che l'utilizzo della ceramica per i piatti garantisce con maggiore sicurezza il mantenimento delle temperature degli alimenti (possibilità di mantenere in caldo i piatti) e migliora la presentazione degli stessi all'utenza. Inoltre, il mancato utilizzo di materiale a perdere per il consumo del pasto, è da vedersi in un'ottica collegata all'insegnamento nei confronti degli utenti, dei principi legati alla sostenibilità ambientale e riduzione dei rifiuti prodotti dai servizi ristorativi. L'utilizzo di stoviglie monouso sarà consentito esclusivamente per ovviare a problematiche logistiche o individuali specifiche, dando sempre la preferenza all'utilizzo di materiale riciclabile.

Si precisa che, laddove il servizio sarà erogato all'interno dei refettori come usualmente effettuato, il mantenimento della distanza sociale verrà garantito con rimodulazione specifica degli spazi e/o suddivisione degli utenti in turni, nonché sanificazione dei tavoli di refezione al fine di garantire la maggiore sicurezza possibile.

L'accesso al refettorio sarà regolato dai singoli istituti scolastici; le diete speciali verranno sempre garantite grazie alle procedure previste dal manuale di autocontrollo.

Per gli operatori addetti al servizio di somministrazione sarà obbligatorio l'utilizzo della mascherina e dovrà sempre essere garantita la disponibilità di gel idroalcolico, DPI e specifici detergenti per l'igienizzazione delle mani e la disinfezione delle superfici (rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020).

Gli operatori addetti al servizio dovranno essere, altresì, in possesso di green- pass secondo le disposizioni vigenti.

Dovranno comunque sempre essere osservate le specifiche misure dettate dall'autorità competenti, nonché le successive disposizioni che saranno emanate nel periodo di durata del servizio.

LCS

Per accettazione