



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Area Sele - Picentini

Area CUC Comune di Bellizzi (Comune Capofila)

Via D. Manin, 23 - 84092 Bellizzi (SA)

Bellizzi, 31.07.2024

Atti di gara n. 2024/040

PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE - ANNI
SCOLASTICI 2024/2025 E 2025/2026
COMUNE DI BRACIGLIANO
CIG: B2757FED62

RETTIFICA BANDO/DISCIPLINARE DI GARA PROROGA DEI TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Vista la determinazione del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano n. 78 del 24.07.2024 (R.G. n. 215 del 24.07.2024), avente ad oggetto "Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo di Bracigliano plesso Casale-Manzi e degli alunni della scuola dell'infanzia del plesso Sede Centrale Via F. Filzi, CIG: B2757FED62. Rettifica Allegato A D.S. n. 69/2024 e Capitolato d'Appalto approvato con D.S. n. 71/2024" (costituente parte integrante della presente determinazione) per mezzo della quale vengono rettificati i "Requisiti di capacità tecnica e professionale" di cui al punto 6.3) del Disciplinare di gara, approvato con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini n. 633 del 12.07.2024 (Reg.Gen.);

Vista la determina del Responsabile della CUC Sele Picentini n. 655 del 25.07.2024 (Reg.Gen.) avente ad oggetto "Comune di Bracigliano - Procedura di gara per l'appalto del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie – Anni Scolastici 2024/2025 e 2025/2026" – PRESA D'ATTO DELLA DETERMINA N. 78 del 24.07.2024 (R.G. n. 215 del 24.07.2024) - RETTIFICA ATTI DI GARA E PROROGA DEI TERMINI";

Con la presente si

COMUNICA CHE

1) il **DISCIPLINARE DI GARA** relativo alla procedura di gara di cui all'oggetto è **MODIFICATO** come segue:

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

a)

b)

c)

d)

e) **Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;**

f)

- 2) il **TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE** relativo alla procedura di gara di cui all'oggetto è **PROROGATO** come segue:

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta, a pena di irricevibilità, deve essere inoltrata per il tramite della piattaforma entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 21.08.2024

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott.ssa Rossella GALLO

Il Responsabile della CUC Sele Picentini

F.to Ing. Pino Schiavo

(Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.39/93)

Si allegano:

- Determina del Responsabile della CUC Sele Picentini n. 655 del 25.07.2024 (Reg.Gen.) con allegata Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano n. 78 del 24.07.2024 (R.G. n. 215 del 24.07.2024);
- Capitolato Speciale di Appalto RETTIFICATO



COMUNE DI BELLIZZI
(Provincia di Salerno)

REGISTRO GENERALE

| Numero | Data |
|----------------------------|-------------------|
| 655 | 25/07/2024 |
| Proposta Numero 671 | |

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE

AREA C.U.C. - SELE PICENTINI

| | |
|-----------------|--|
| OGGETTO: | COMUNE DI BRACIGLIANO - PROCEDURA DI GARA PER L'APPALTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE – ANNI SCOLASTICI 2024/2025 E 2025/2026" – PRESA D'ATTO DELLA DETERMINA N. 78 DEL 24.07.2024 (R.G. N. 215 DEL 24.07.2024) - RETTIFICA ATTI DI GARA E PROROGA DEI TERMINI |
|-----------------|--|

L'anno duemilaventiquattro il giorno ventiquattro del mese di luglio nel proprio ufficio

IL RESPONSABILE DELL'AREA

Premesso:

- che in data 21.03.2016 è stata sottoscritta dai Sindaci dei comuni di Bellizzi, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Pontecagnano Faiano, Campagna, Eboli, Acerno, Olevano sul Tusciano la convenzione, ex art. 30 del D.lgs n. 267/2000, per la costituzione della Centrale Unica di Committenza "Sele-Picentini" che individua il Comune di Bellizzi quale ente capofila;
- che successivamente alla costituzione della Centrale Unica di Committenza ed alla sottoscrizione della relativa Convenzione, hanno aderito le seguenti Amministrazioni Comunali: Vietri sul Mare, Sant'Egidio del Monte Albino, Battipaglia, Sarno, S. Marzano sul Sarno, Altavilla Silentina, Nocera Superiore, Pagani; Controne; Giffoni Valle Piana; Bracigliano; Maiori; Forino; Pimonte;

Premesso altresì:

- che l'art. 3 - comma 1 - della "Convenzione" sottoscritta in data 21.03.2016, prevedeva che *"La presente convenzione per la gestione associata della funzione di acquisizione di lavori, servizi e beni ha durata di 5 (cinque) anni a partire dalla stipulazione, al fine di assicurare stabilità alle attività della struttura organizzativa individuata come Centrale unica di committenza"*;
- che in data 04.02.2021 si è tenuta la *"Conferenza dei Sindaci degli Enti aderenti"*, in occasione della quale è stata discussa la NUOVA CONVENZIONE ed è stata confermata la funzione del Comune di Bellizzi quale Ente Capofila della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini;
- che a seguito di quanto innanzi hanno confermato la propria adesione alla Centrale Unica di Committenza Sele Picentini i sotto elencati Enti: Comune di Bellizzi, Comune di Altavilla Silentina; Comune di Battipaglia; Comune di Bracigliano; Comune di Controne; Comune di Giffoni Valle Piana; Comune di Nocera Superiore; Comune di Olevano sul Tusciano; Comune di Pimonte; Comune di Pontecagnano Faiano; Comune di S. Egidio del Monte Albino; Comune di Acerno; Comune di S. Marzano sul Sarno; Comune di Maiori; Comune di Eboli; Comune di Montecorvino Pugliano;
- che, inoltre, ha aderito alla Centrale Unica di Committenza Sele Picentini: Comune di S. Cipriano Picentino; Comune di Castiglione dei Genovesi; Comune di Caivano; Comune di Tramonti; Comunità Montana Monti Picentini; Comune di Castel San Lorenzo; Comune di S. Mango Piemonte; Comune di Minori; Comune di Giffoni Sei Casali; Comune di Conca dei Marini; Comune di Ricigliano; Comune di S. Angelo a Fasanella; Comune di Acquara; Comune di Roccapiemonte; Comune di Baronissi; Comune di San Valentino Torio;

Considerato:

- che, ai sensi dell'art. 6, lett. b1) della convenzione, il Comune di Bracigliano (stazione appaltante) ha trasmesso la determina a contrarre del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi n. 69 del 03.07.2024 (R.G. n. 197 del 04.07.2024), come integrata con determina del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi n. 71 del 09.07.2024 (R.G. n. 209 del 11.07.2024), redatta ai sensi dell'art. 17 del D.lgs n. 36/2023;
- che con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza SELE PICENTINI n. 633 del 12.07.2024 (Reg.Gen.) sono stati approvati gli atti di gara tra i quali il Bando ed il Disciplinare di gara;
- che in conformità a quanto previsto dagli articoli 84 e 85 del d.lgs 36/2023, che la pubblicazione degli atti di gara, avente valore di pubblicità legale, è avvenuto attraverso la Piattaforma di Approvvigionamento Digitale la quale interagisce direttamente con la Piattaforma Contratti Pubblici (PCP) e con la Piattaforma Pubblicità Valore Legale (PPVL), parte integrante della Banca Dati Nazionale del Contratti Pubblici (BDNCP) dell'ANAC;
- che, comunque, gli atti sono stati, inoltre, pubblicati:
 - sull'albo pretorio dell'amministrazione aggiudicatrice;
 - sul sito internet della amministrazione aggiudicatrice – Sezione Amministrazione Trasparente;
 - sul sito internet della stazione appaltante;
- che il termine per la presentazione delle proposte progettuali veniva fissato per le ore 12.00 del 07.08.2024;

Vista:

- la determinazione del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano n. 78 del 24.07.2024 (R.G. n. 215 del 24.07.2024), avente ad oggetto *"Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo di Bracigliano plesso Casale-Manzi e degli alunni della scuola dell'infanzia del plesso Sede Centrale Via F. Filzi, CIG: B2757FED62. Rettifica Allegato A D.S. n. 69/2024 e Capitolato d'Appalto approvato con D.S. n. 71/2024"* (costituente parte integrante della presente determinazione) per mezzo della quale vengono rettificati i *"Requisiti*

di capacità tecnica e professionale” di cui al punto 6.3) del Disciplinare di gara, approvato con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini n. 633 del 12.07.2024 (Reg.Gen.);

Considerato;

- Che, nel dettaglio, il punto 6.3.e) del disciplinare di gara prevede “Impegno all’acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell’appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 20 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore” mentre la previsione corretta è “Impegno all’acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell’appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore”;

Ritenuto:

- di prendere atto di quanto stabilito dalla Stazione Appaltante e di rettificare il Disciplinare di gara limitatamente a quanto riportato nell’ambito della suddetta determinazione del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano n. 78 del 24.07.2024 (R.G. n. 215 del 24.07.2024);
- trattandosi di una modifica dei requisiti di partecipazione che di fatto comporta un possibile ampliamento della platea dei partecipanti, di prorogare i termini per la ricezione dell’offerta di gara di ulteriori **20 giorni** a partire dalla data di pubblicazione dell’avviso di rettifica;

Dato atto:

- che, trattandosi di una rettifica degli atti di gara e della conseguente proroga dell’originario termine di scadenza, non è necessario procedere alla acquisizione di un nuovo codice CIG che, pertanto, risulta essere il seguente: CIG **B2757FED62**;

Visto:

- l’art. 62 e 63 del D.Lgs n. 36/2023 “Codice dei contratti pubblici” che disciplina la Centrale Unica di Committenza;
- l’art. 107 del D.Lgs n. 267/2000 che disciplina le funzioni degli organi gestionali apicali;
- la Convenzione per la gestione della “Centrale Unica di Committenza dell’Area Sele-Picentini”;
- il Decreto Sindacale n. 08 del 13.06.2024;

Dato atto:

- Che sussistono i presupposti di regolarità e correttezza amministrativa per l’adozione del presente provvedimento, così come previsto dall’art. 147-bis comma 1 del d.lgs. 267/2000;

DETERMINA

- 1) **Di prendere atto** della determinazione della determinazione del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano n. 78 del 24.07.2024 (R.G. n. 215 del 24.07.2024), avente ad oggetto “Gara d’appalto per l’affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell’infanzia e primaria dell’Istituto Comprensivo di Bracigliano plesso Casale-Manzi e degli alunni della scuola dell’infanzia del plesso Sede Centrale Via F. Filzi, CIG: B2757FED62. Rettifica Allegato A D.S. n. 69/2024 e Capitolato d’Appalto approvato con D.S. n. 71/2024” (costituente parte integrante della presente determinazione) per mezzo della quale vengono rettificati i “Requisiti di capacità tecnica e professionale” di cui al punto 6.3.e) del Disciplinare di gara, approvato con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini n. 633 del 12.07.2024 (Reg.Gen.);
- 2) **Di rettificare** il Disciplinare di gara relativo alla procedura di gara per l’appalto del “Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell’infanzia e primarie – Anni Scolastici 2024/2025 e 2025/2026” del Comune di Bracigliano, limitatamente alle previsioni del punto 6.3) – Requisiti di capacità tecnica e professionale, coerentemente con quanto disposto dal Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano con determinazione n. 78 del 24.07.2024 (R.G. n. 215 del 24.07.2024);
- 3) **Di dare atto** che il punto 6.3.e) dell’art. 6.3) del Disciplinare di gara relativo alla procedura di che trattasi, **viene rettificato come segue:**
6.3.e) - Impegno all’acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell’appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;

- 4) ***Di prorogare*** il termine per la ricezione delle offerte, originariamente fissato per le ore 12.00 del 07.08.2024, di ulteriori ***20 giorni*** a partire dalla data di pubblicazione dell'AVVISO DI RETTIFICA, dando atto che, in tal modo, sono rispettati i termini minimi previsti dalla vigente normativa nonché i termini stabiliti nell'ambito della Determina a contrarre;
- 5) di **dare atto** che la dott.ssa Rossella GALLO, Responsabile Unico del Progetto della Stazione Appaltante, ricopre anche il ruolo di Responsabile Unico del Procedimento della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini;
- 6) di **dare atto** che il CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG) già acquisito in fase di pubblicazione degli atti è il seguente: *B2757FED62*;
- 7) di **pubblicare** la presente determinazione sull'Albo Pretorio On-Line del Comune di Bellizzi;
- 8) di **dare atto** che gli allegati alla presente determinazione saranno pubblicati, completi in ogni loro parte ed in uno con la presente, oltre che all'Albo Pretorio on line del Comune di Bellizzi, sulla piattaforma telematica della CUC Sele-Picentini all'indirizzo <https://bellizzi-appalti.maggiolicloud.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp>;
- 9) di **dar luogo** agli adempimenti in materia di amministrazione aperta di cui alla legge 134/2012.

Il Responsabile dell'Area
Pino Schiavo / InfoCert S.p.A.
Atto firmato Digitalmente

COPIA

R.G. n° 215
del 24-07-2024

Rif. Settore n° 78
del 24-07-2024



COMUNE DI BRACIGLIANO

Provincia di Salerno

| | |
|-----------------|--|
| OGGETTO: | Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo di Bracigliano plesso Casale-Manzi e degli alunni della scuola dell'infanzia del plesso Sede Centrale Via F. Filzi, CIG: B2757FED62. Rettifica Allegato A D.S. n. 69/2024 e Capitolato d'Appalto approvato con D.S. n. 71/2024. |
|-----------------|--|

CIG:

L'anno **duemilaventiquattro** il giorno **ventiquattro** del mese di **luglio**, nel proprio ufficio

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI E SERVIZI AMMINISTRATIVI

VISTO il Decreto Sindacale n. 2070 del 22.02.2024, con il quale è stata conferita alla scrivente Dott.ssa Gallo Rossella l'incarico di Responsabile del Servizio;

RICHIAMATA la delibera di C.C. n. 6 del 07.03.2024 di approvazione del DUP 2024/2026 nonché n. 7 del 07.03.2024 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2024/2026 e relativi allegati;

PREMESSO

- Che con determina a contrarre del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano n. 69 del 03.07.2024 (R.G. n. 197 del 04.07.2024), come integrata con determina n. 71 del 09.07.2024 (R.G. n. 209 del 11.07.2024), il Comune di Bracigliano ha disposto di procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie – Anni Scolastici 2024/2025 e 2025/2026;
- che la procedura di gara in parola sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza Sele Picentini in conformità agli indirizzi operativi disposti dalle suddette determinazioni;
- Che con Determina del Responsabile della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini n. 633 del 12.07.2024 (Reg.Gen.), sono stati approvati gli atti di gara tra i quali il Bando/Disciplinare;

CONSIDERATO CHE la Centrale Unica di Committenza Sele Picentini ha provveduto alla pubblicazione degli atti di gara con scadenza prevista per la presentazione delle offerte il giorno 07.08.2024 ore 12.00, CIG: B2757FED62;

DATO ATTO CHE, successivamente alla pubblicazione degli atti di gara, ci si è avveduti di un errore materiale e di un refuso presenti nelle determinazioni e nei relativi allegati adottate dalla scrivente e richiamate in premessa, e più precisamente:

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA" lettera g) anziché:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 20 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;

LEGGASI:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza **non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;**

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE" anziché:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore, al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto

legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore, al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze.**

- Nel Capitolato Speciale d'Appalto (approvato con D.S. n. 71/2024), all'art. 41 "Gestione emergenze e centro cottura alternativo", anziché:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore.**

RILEVATO che la sottoscrizione del presente provvedimento ne attesta la regolarità tecnica, ai sensi del vigente Regolamento comunale sui controlli interni;

DETERMINA

DI CONSIDERARE le premesse parte integrante e sostanziale del presente atto;

DI RETTIFICARE, per le motivazioni di cui in premessa, l'Allegato A alla determina n. 69 del 03.07.2024 ai punti "REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA" lettera g) e "REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE" ed il Capitolato Speciale d'Appalto, all'art. 41 "Gestione emergenze e centro cottura alternativo" approvato con determina n. 71 del 09.07.2024, come segue:

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA" lettera g) anziché:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 20 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L.

Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;

LEGGASI:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza **non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;**

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE" anziché:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore, al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore,**

al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze.

- Nel Capitolato Speciale d'Appalto approvato con determina n. 71 del 09.07.2024, all'art. 41 "Gestione emergenze e centro cottura alternativo", anziché:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore.**

DI TRASMETTERE la presente determinazione, unitamente a copia del Capitolato Speciale d'Appalto allegato alla presente ed aggiornato alle modifiche apportate, alla Centrale Unica di Committenza Sele-Picentini affinché prenda atto di quanto determinato ai punti precedenti e proceda con la rettifica dei documenti di gara e con ogni altro adempimento inerente e conseguente, ivi compresa la riapertura dei termini della procedura in oggetto;

DI DISPORRE la registrazione e la pubblicazione della presente determinazione;

DI DARE ATTO, infine, della insussistenza, ai sensi dell'art. 6 bis della legge 241/1990 e dell'art. 1, comma 9, lett. e), della legge 190/2012 nonché dell'art. 16, del D. Lgs. n. 36/2023, di cause di conflitto di interesse, anche potenziale, a carico della sottoscritta dott.ssa Gallo Rossella –RUP.

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi.

A norma dell'art. 4 della L.241/90, si rende noto che responsabile del procedimento è il dipendente:

Il Responsabile del Settore Affari Generali e
Servizi Amministrativi
F.to dott.ssa Rossella Gallo

N. 490 del registro delle pubblicazioni all'Albo Pretorio

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, è stata pubblicata all'Albo Pretorio per 15 giorni successivi, dal 24-07-2024 al 08-08-2024.

Addì 24-07-2024

*Il Responsabile delle Pubblicazioni
F.to dott.ssa Rossella Gallo*

Copia conforme per uso amministrativo

Bracigliano, li 24-07-2024

Il Responsabile del Settore Affari Generali e
Servizi Amministrativi
dott.ssa Rossella Gallo

COPIA

R.G. n° 215
del 24-07-2024

Rif. Settore n° 78
del 24-07-2024



COMUNE DI BRACIGLIANO

Provincia di Salerno

| | |
|-----------------|--|
| OGGETTO: | Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo di Bracigliano plesso Casale-Manzi e degli alunni della scuola dell'infanzia del plesso Sede Centrale Via F. Filzi, CIG: B2757FED62. Rettifica Allegato A D.S. n. 69/2024 e Capitolato d'Appalto approvato con D.S. n. 71/2024. |
|-----------------|--|

CIG:

L'anno **duemilaventiquattro** il giorno **ventiquattro** del mese di **luglio**, nel proprio ufficio

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI E SERVIZI AMMINISTRATIVI

VISTO il Decreto Sindacale n. 2070 del 22.02.2024, con il quale è stata conferita alla scrivente Dott.ssa Gallo Rossella l'incarico di Responsabile del Servizio;

RICHIAMATA la delibera di C.C. n. 6 del 07.03.2024 di approvazione del DUP 2024/2026 nonché n. 7 del 07.03.2024 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2024/2026 e relativi allegati;

PREMESSO

- Che con determina a contrarre del Responsabile del Settore Affari Generali e Servizi Amministrativi del Comune di Bracigliano n. 69 del 03.07.2024 (R.G. n. 197 del 04.07.2024), come integrata con determina n. 71 del 09.07.2024 (R.G. n. 209 del 11.07.2024), il Comune di Bracigliano ha disposto di procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie – Anni Scolastici 2024/2025 e 2025/2026;
- che la procedura di gara in parola sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza Sele Picentini in conformità agli indirizzi operativi disposti dalle suddette determinazioni;
- Che con Determina del Responsabile della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini n. 633 del 12.07.2024 (Reg.Gen.), sono stati approvati gli atti di gara tra i quali il Bando/Disciplinare;

CONSIDERATO CHE la Centrale Unica di Committenza Sele Picentini ha provveduto alla pubblicazione degli atti di gara con scadenza prevista per la presentazione delle offerte il giorno 07.08.2024 ore 12.00, CIG: B2757FED62;

DATO ATTO CHE, successivamente alla pubblicazione degli atti di gara, ci si è avveduti di un errore materiale e di un refuso presenti nelle determinazioni e nei relativi allegati adottate dalla scrivente e richiamate in premessa, e più precisamente:

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA" lettera g) anziché:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 20 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;

LEGGASI:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza **non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;**

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE" anziché:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore, al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto

legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore, al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze.**

- Nel Capitolato Speciale d'Appalto (approvato con D.S. n. 71/2024), all'art. 41 "Gestione emergenze e centro cottura alternativo", anziché:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore.**

RILEVATO che la sottoscrizione del presente provvedimento ne attesta la regolarità tecnica, ai sensi del vigente Regolamento comunale sui controlli interni;

DETERMINA

DI CONSIDERARE le premesse parte integrante e sostanziale del presente atto;

DI RETTIFICARE, per le motivazioni di cui in premessa, l'Allegato A alla determina n. 69 del 03.07.2024 ai punti "REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA" lettera g) e "REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE" ed il Capitolato Speciale d'Appalto, all'art. 41 "Gestione emergenze e centro cottura alternativo" approvato con determina n. 71 del 09.07.2024, come segue:

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA" lettera g) anziché:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza non superiore a 20 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L.

Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;

LEGGASI:

g) Impegno all'acquisizione della piena disponibilità, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura da utilizzare per la produzione dei pasti, ubicato ad una distanza **non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede comunale (Piazza L. Angrisani n. 1) che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore;**

- Nell'Allegato A alla determina 69/2024 al punto "REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE" anziché:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore, al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3 - art. 11 del D.lgs 36/2023, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'aggiudicatario dovrà, altresì, dichiarare in sede di presentazione delle offerte, il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore,**

al fine di gestire tempestivamente eventuali emergenze riguardanti le strutture e/o gli impianti del punto cottura comunale e/o il personale in esso in forze.

- Nel Capitolato Speciale d'Appalto approvato con determina n. 71 del 09.07.2024, all'art. 41 "Gestione emergenze e centro cottura alternativo", anziché:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 20 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore. Non saranno considerati i centri di cottura allestiti in strutture mobili o già al servizio esclusivo di altre strutture pubbliche o private.

LEGGASI:

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, **distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore.**

DI TRASMETTERE la presente determinazione, unitamente a copia del Capitolato Speciale d'Appalto allegato alla presente ed aggiornato alle modifiche apportate, alla Centrale Unica di Committenza Sele-Picentini affinché prenda atto di quanto determinato ai punti precedenti e proceda con la rettifica dei documenti di gara e con ogni altro adempimento inerente e conseguente, ivi compresa la riapertura dei termini della procedura in oggetto;

DI DISPORRE la registrazione e la pubblicazione della presente determinazione;

DI DARE ATTO, infine, della insussistenza, ai sensi dell'art. 6 bis della legge 241/1990 e dell'art. 1, comma 9, lett. e), della legge 190/2012 nonché dell'art. 16, del D. Lgs. n. 36/2023, di cause di conflitto di interesse, anche potenziale, a carico della sottoscritta dott.ssa Gallo Rossella –RUP.

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi.

A norma dell'art. 4 della L.241/90, si rende noto che responsabile del procedimento è il dipendente:

Il Responsabile del Settore Affari Generali e
Servizi Amministrativi
F.to dott.ssa Rossella Gallo

N. 490 del registro delle pubblicazioni all'Albo Pretorio

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, è stata pubblicata all'Albo Pretorio per 15 giorni successivi, dal 24-07-2024 al 08-08-2024.

Addì 24-07-2024

*Il Responsabile delle Pubblicazioni
F.to dott.ssa Rossella Gallo*

Copia conforme per uso amministrativo

Bracigliano, li 24-07-2024

Il Responsabile del Settore Affari Generali e
Servizi Amministrativi
dott.ssa Rossella Gallo



COMUNE DI BRACIGLIANO

Provincia di Salerno

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo di Bracigliano plesso Casale-Manzi e degli alunni della scuola dell'infanzia del plesso Sede Centrale Via F. Filzi.

CIG B2757FED62

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica comprendente la fornitura di derrate alimentari (pasti a crudo) per la preparazione, presso il centro di cottura dato in uso gratuito dall'Amministrazione Comunale (A.C.), di pasti freschi da destinare alle mense della scuola d'infanzia e della scuola primaria, ubicate nel Comune di Bracigliano. Il servizio comprende altresì le pulizie e il riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali annessi, oltre alla distribuzione dei pasti nelle sale refettorio. Il servizio comprende inoltre la fornitura di pasti per circa n. 80 bambini del Plesso F. Filzi da trasportare in loco in appositi contenitori ermetici e porzionare sul posto in stoviglie monouso biodegradabile.

Pasti annui presunti: n° 33.600 circa

Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari attualmente in vigore, approvati con DM n.65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla GU n.90 del 4 aprile 2020.

Articolo 2 - Modalità dell'appalto

L'appalto è aggiudicato, a norma degli artt. 71 e 108 del Codice, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi e i criteri stabiliti nel bando di gara. La procedura prevista per la scelta del contraente è quella "aperta" ai sensi dell'art.50 del Codice dei contratti pubblici D.Lgs.36/2023

Articolo 3 -Importo dell'appalto e durata

L'appalto è costituito da un unico lotto.

L'importo a base di gara è di € 369.600,00 al netto di Iva, come per legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari ad € 1.344,00 **non soggetti a ribasso**. L'appalto è costituito da un unico lotto, poiché non scorporabile. L'importo a base di gara soggetto a ribasso è di € **250.992,00** al netto di Iva nonché degli oneri per la sicurezza pari ad € **1.344,00** e del costo della manodopera, ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14, del Codice, che la stazione appaltante ha stimato pari ad € **117.264,00**.

L'appalto ha la durata di anni scolastici n. 2 a decorrere dal 01.10.2024 e fino al 31.05.2026. Il servizio relativo alla mensa scolastica dovrà essere fornito tutti i giorni del calendario scolastico.

La durata del contratto in corso di esecuzione, nell'eventualità che non venga rinnovato, potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente come previsto dal nuovo Codice Appalti. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Articolo 4 - Tipologia dei servizi richiesti per la mensa scolastica

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura sito nei locali del Plesso Casale-Manzi in via Nazario Sauro. Quindi dovranno:

Essere distribuiti nello stesso plesso ai bambini e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì)

La cucina è direttamente collegata, mediante agevole corridoio, al refettorio dove dovranno essere distribuiti i pasti agli alunni e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria.

- Essere veicolati presso il locale mensa del Plesso per l'Infanzia di Via F. Filzi utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. Il servizio deve essere garantito per cinque

giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) nel periodo compreso nel calendario scolastico. L'articolazione completa del servizio comprende:

- Acquisto delle derrate alimentari
- Preparazione e cottura nella cucina comunale dei pasti
- Distribuzione dei pasti agli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria (cinque giorni alla settimana)
- Trasporto dei pasti dalla cucina fino al locale mensa del Plesso F. Filzi
- Preparazione e pulizia dei refettori utilizzati
- Pulizia dei locali del centro di cottura (vedi successivo art.8) al termine del servizio

Articolo 5 - Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto

- Circa 33.600 pasti annui così calcolati:

n. 224 (numero iscritti al servizio mensa a.s. 2023/2024) x 150 (n. di gg. di erogazione del servizio)

Qualora venissero organizzate uscite didattiche o attività fuori sede giornaliera, la ditta dovrà preparare i pasti da asporto per gli alunni e gli Insegnanti delle scuole: in questo caso la consegna del pasto dovrà avvenire prima della partenza delle classi o dei gruppi, secondo l'orario anticipatamente concordato. Il numero complessivo annuo dei pasti, i giorni e gli orari di somministrazione (vedi successivo art.7) sono dati indicativi e non costituiscono vincolo per l'Amministrazione Comunale. Il quantitativo effettivo giornaliero dei pasti sarà stabilito e quindi ordinato alla Ditta, sulla base delle presenze effettive. I pasti effettivamente riconosciuti alla Ditta saranno, pertanto, quelli ordinati giornalmente.

Il personale della Ditta, dopo aver rilevato le presenze giornaliera nelle classi, comunicherà alla cucina, il quantitativo dei pasti da preparare per la mensa scolastica. Potranno inoltre variare in aumento o in diminuzione il numero e la dislocazione delle sedi dei refettori dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità della scuola e dell'A.C. L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

Articolo 6 - Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

TITOLO II DETTAGLIO SERVIZIO

Articolo 7 - Svolgimento del servizio - Compiti dell'impresa aggiudicataria per la produzione dei pasti

1) La Ditta Appaltatrice è tenuta a:

- a) Rifornire giornalmente, o secondo la periodicità consentita dal tipo di alimento, la dispensa della cucina di generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti previsti nel menù allegato al presente capitolato. Le merci dovranno avere le caratteristiche previste dai CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA;
- b) Preparare i pasti secondo i quantitativi richiesti giornalmente dagli utenti della mensa scolastica tenendo conto dei diversi orari di somministrazione, utilizzando proprio personale;
- c) Preparare i refettori della scuola e apparecchiare i tavoli;

d) Trasportare, su appositi carrelli, i contenitori dei pasti nel refettorio scolastico collegato alla cucina e somministrare i pasti ai bambini e agli Insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria secondo orari e modalità che saranno in seguito definiti. La somministrazione dei pasti, a cura del personale della cucina, avviene nel refettorio e la distribuzione ai tavoli.

Nel plesso Casale-Manzi verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate tradizionali pluriuso, mentre nel plesso F.Filzi andranno impiegati piatti biodegradabili monouso il cui rifornimento è a carico dell'Appaltatore e da intendersi ricompreso nel canone d'appalto. La somministrazione dei pasti avviene nel refettorio presso il "punto di distribuzione" a cura del personale della cucina.

e) provvedere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali della cucina;

f) riordinare e ripulire a fondo le stoviglie, i piatti e gli utensili utilizzati nella distribuzione dei pasti;

I pasti veicolati dovranno essere trasportati sigillati in contenitori termici conformi alla normativa in vigore e, successivamente, porzionati nei locali a ciò deputati presso il plesso F.Filzi, del quale è compresa la pulizia, il riassetto del locale mensa e il ritiro finale dei contenitori di trasporto.

2) La Ditta appaltatrice dovrà inoltre:

a) acquistare stoviglie e posate da aggiungere a quelle già in dotazione, qualora non fossero sufficienti o fossero da sostituire;

b) fornire tovaglie e tovaglioli di carta (ricambio giornaliero) per i tavoli dei refettori;

c) provvedere all'acquisto e all'installazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi che, nel corso di durata del servizio, si rendessero necessarie per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio. Allo scadere del contratto sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale riscattare la proprietà di tali attrezzature al valore in quel momento risultante per effetto dell'ammortamento civilistico dei beni.

d) la Ditta dovrà inoltre essere disponibile a concedere in prestito d'uso apparecchiature, pentolame in acciaio inox, contenitori termici, etc... che si rendessero necessari per gestire i vari servizi e dovrà provvedere a eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione causa usura, danneggiamenti o furti;

e) provvedere alla fornitura di attrezzature e prodotti necessari allo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia previste in capitolato;

f) provvedere alla sanificazione e disinfezione dei locali, degli arredi e delle attrezzature secondo i protocolli previsti dalle autorità sanitarie;

g) adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale programmando analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, ambienti, attrezzature e personale del servizio.

Le analisi microbiologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri; con le analisi chimiche si dovrà ricercare la presenza di residui chimici volontari e non;

h) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali cucina ed accessori, dei locali refettori e delle attrezzature e arredi ivi collocati.

Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura, come ad esempio:

- La tinteggiatura delle pareti;
- La sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti
- Sostituzione delle guarnizioni, manopole
- Riparazioni idrauliche
- Sostituzione vetri
- Riparazione o sostituzione delle reti anti insetti
- Ecc...

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5/10 giorni successivi al verificarsi del guasto. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi.

3) Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi e i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito. In nessun caso la ditta appaltatrice potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.

Articolo 8 - Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature

1) La ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale e propri mezzi alle operazioni di pulizia dei locali (cucina, servizi e refettori), delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie e ciò in entrambi i Plessi oggetto del servizio di cui al presente appalto.

2) La ditta dovrà impiegare detersivi idonei e di buona qualità, correttamente etichettati e riportanti le corrette norme di utilizzo (campo di applicazione, dosaggio, modalità di utilizzo) le cui schede tecniche e di sicurezza dovranno essere depositate nei locali di servizio attigui alla cucina.

3) Terminata la distribuzione dei pasti, il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con prodotti idonei.

4) E' parimenti a carico della ditta appaltatrice la pulizia dei corpi illuminanti, degli infissi, delle pareti, la lavatura dei vetri, nonché all'occorrenza il disgorgo delle condutture di scarico pertinenti.

5) All'inizio e al termine del periodo di gestione, nonché prima della riapertura della cucina, a seguito della sospensione estiva, la ditta dovrà provvedere ad effettuare una pulizia generale ed un risanamento completo dei locali.

6) Inoltre la ditta dovrà provvedere alla derattizzazione e alle operazioni periodiche di bonifica ambientale fatte da ditte specializzate.

Articolo 9 - Prenotazione e pagamento dei pasti. Gestione informatizzata del servizio.

1) La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata dal personale della Ditta, di concerto con il personale scolastico, che dovrà rilevare, indicativamente nella fascia oraria compresa tra le 8.30 e le 9.30, le presenze giornaliere degli alunni. La prenotazione dei pasti avverrà tramite strumenti informatizzati secondo il progetto proposto in sede di offerta dall'aggiudicatario.

2) Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate: • Gestione anagrafica completa degli alunni- genitori/tutori e delle relative tariffe • Iscrizioni online al servizio. • Prenotazione informatizzata dei pasti tramite strumenti informatizzati messi a disposizione della ditta aggiudicataria (es. Tablet Touchscreen connessi alla rete). • Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente. • Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, di e.mail accesso al portale web dedicato alle famiglie.

5) Del sistema sopradescritto sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- La gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con il supporto del personale della ditta aggiudicataria

- L'attribuzione delle tariffe degli utenti con il supporto del personale della ditta aggiudicataria

- La gestione dei pagamenti, l'incasso delle rette

- L'invio di solleciti di pagamento agli utenti con debiti elevati, o di altre eventuali comunicazioni ai genitori.

- Il recupero del debito ed eventuale rimborso del credito

- La riscossione coattiva / diffida per gli utenti insolventi

6) Compete all'Aggiudicatario:

- La manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- L'imputazione dei dati di prenotazione sul sistema informatico
- La verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole
- L'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- L'attivazione di un PC corredato di stampante presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- Tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- Eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema adottato.

TITOLO III STRUTTURE ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo 10 - Uso degli impianti di proprietà comunale

1) Il Comune di Bracigliano concede in uso gratuito e consegna alla ditta aggiudicataria, alle condizioni previste nel presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio: • i locali del centro di cottura e del refettorio, situati nel Plesso scolastico Casale-Manzi sito in via Nazario sauro, annessi al salone refettorio arredato con tavoli e sedie ed i locali mensa di cui al plesso F.Filzi.

2) La Ditta si obbliga a non apportare, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature. L'eventuale ripristino della situazione iniziale è a carico del gestore, fatti salvi eventuali danni o penali che saranno posti a carico della ditta.

3) La ditta è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.

4) La ditta potrà utilizzare i locali e le attrezzature concesse esclusivamente per fornire i pasti alle mense scolastiche indicati nel presente capitolato.

6) La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.

7) Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile occorrente all'espletamento del servizio, nonché quelle inerenti all'illuminazione dei locali e al riscaldamento dei medesimi. Resta a carico dell'Amministrazione comunale la spesa relativa al servizio di smaltimento dei rifiuti il cui corretto conferimento è, però, nella piena responsabilità dell'appaltatore.

Articolo 11 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della Ditta. Tale operazione dovrà essere ultimata prima dell'inizio del servizio. Il materiale che all'atto della consegna risulta non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buon stato. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti sarà a totale carico del gestore che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempimento, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta. La Ditta è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione. Le

perdite o i danneggiamenti del materiale dato in consegna saranno tollerate nella misura del 5% del valore complessivo del materiale consegnato.

Articolo 12 – Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura che presso i magazzini ed i refettori. L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché l'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate, sia presso la cucina che presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia. Nei locali scolastici, adibiti al servizio di ristorazione, è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati della manutenzione, ai funzionari dell'A.C. ed ai rappresentanti della commissione mensa autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A..

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo 13 - Oneri inerenti il servizio Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi altri, corridoi e scale sono a totale carico dell'I.A.

Articolo 14 - Assicurazioni

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse. Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso. E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa RCT/RCO contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dei servizi in appalto. La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificamente al servizio oggetto del presente appalto. Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilioni e cinquecentomila euro) unico per danno a terzi nell'espletamento del servizio, sino al termine del contratto d'appalto.

Articolo 15 - Materiali di consumo

E' a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie e piatti tradizionali e/o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, ed ogni altro utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) da lt.1 e/o 1,5, a seconda dell'età dell'utenza, per la somministrazione dell'acqua, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (es. detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli ec...) Le stoviglie monouso, utilizzate per la mensa degli alunni del Plesso F.Filzi devono essere biodegradabili e compostabili, a norma dei CAM approvati con DM 10 marzo 2020 n.65.

La fornitura, per ogni utente, deve essere costituita da: n°1 tovaglietta, n°1 tovagliolo, n°1 bicchiere, n°1 piatto per il primo, n°1 piatto per il secondo, n°1 piatto o vaschetta per il dessert. Le tovagliette monoposto e I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali, essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata, a norma dei C.A.M. di cui al DM 10 marzo 2020 n.65. Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale.

Articolo 16 - Sospensione del servizio

1) Nel caso di sciopero del personale delle scuole o interruzione del servizio per cause di forza maggiore, si riconoscono alla ditta fornitrice i seguenti compensi: a) se la comunicazione dello sciopero o dell'interruzione avviene nel giorno della fornitura, l'Amministrazione concederà un accredito del 25% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissi cui la ditta deve far fronte (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente).

b) non si riconoscono compensi nel caso in cui se ne dia comunicazione il giorno precedente alla fornitura.

2) Per scioperi del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria nessuna penalità sarà imputabile se ne venga data comunicazione entro le ore 10.00 del giorno precedente.

Articolo 17 - Divieto di subappalto

1) E' assolutamente proibito all'aggiudicatario subappaltare o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione e risarcimento danni.

2) Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, della manutenzione ordinaria, delle pulizie straordinarie.

TITOLO V PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Articolo 18 - Personale

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale in rapporto adeguato al numero dei pasti da preparare e da distribuire. Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale. Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere comunicata per iscritto all'A.C.. Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello. Deve essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta. A tale proposito, in sede di offerta, deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle varie fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e di pulizia. L'appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto, sia nei confronti del personale comunale, sia nei confronti del personale dipendente dall'amministrazione scolastica statale (insegnanti e operatori). L'appaltatore s'impegna a richiamare, multare, e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile; Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

Articolo 19 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

Le vigenti disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito ai controlli e alla profilassi delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate e, se nuove immediatamente recepite.

Articolo 20 - Personale operante con la ditta precedente

L'I.A. dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della Ditta precedente, già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dal vigente contratto di lavoro della categoria interessata.

Articolo 21 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di titolo di studio adeguato con esperienza almeno biennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del presente capitolato e di adeguata formazione documentata. Il Responsabile/Direttore del centro cottura dovrà occuparsi della direzione del servizio e coordinare le attività del personale. Il Responsabile, dovrà anche sovrintendere alle attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP). Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli addetti al servizio e con l'ufficio comunale preposto al controllo della mensa scolastica e dovrà essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. Sarà la persona a cui fare riferimento per qualsiasi problema inerente l'intero servizio di refezione scolastica. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, etc...) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Articolo 22 - Vestiario del personale

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'I.A.

Articolo 23 - Applicazione del contratto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L., deve essere dipendente dell'impresa e quindi indicato nel libro paga dell'impresa medesima. L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località dove si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. La Stazione Appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'impresa sarà tenuta ad integrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa ha regolarizzato la propria posizione.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 24 - Specifiche merceologiche degli alimenti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari dovranno essere conformi a quanto previsto dalla più recente normativa di settore italiana e comunitaria.

TITOLO VII NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI

Articolo 25 - Orario di somministrazione pasti

La consegna dei pasti ai refettori dovrà effettuarsi secondo gli orari concordati con l'istituzione scolastica e prontamente comunicati prima dell'inizio del servizio.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore. Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

Articolo 26 - Modalità di trasporto alla mensa F. Filzi e preparazione degli alimenti.

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa. Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conforme alla vigente normativa. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente, o al bisogno, alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione agli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Per il trasporto dei pasti veicolati, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni. I contenitori isotermici devono essere opportunamente identificati e su ognuno di loro deve essere riportato il nome "Mensa F.Filzi", il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità. 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). Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'I.A. dovrà fornire all'A.C. l'indicazione dell'automezzo utilizzato per il trasporto e la consegna dei pasti, precisando la targa e l'intestatario.

La consegna dei pasti presso la mensa F.Filzi dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

TITOLO VIII MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 27 - Menù

Dovranno essere rispettati i menù predisposti dall'A.C. e validati dal competente servizio dell'ASL Salerno, allegati agli atti di gara. I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, su cinque settimane a rotazione per i due ordini di scuola (infanzia, primaria). Salvo diverse disposizioni giustificate dalla situazione climatica, il menù invernale viene introdotto nella prima settimana di novembre (periodo novembre/marzo) e il menù estivo nella prima settimana di aprile (periodo aprile/ottobre). I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi allegati) e/o concordate tra le parti. Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'ASL di verificarne il rispetto.

Articolo 28 - Variazione del menù

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato in considerazione delle seguenti varianti: • Indicazioni, suggerimenti e osservazioni da parte del S.I.A.N. dell'ASL Salerno;

- Cambio stagionale

Grado di accettabilità degli utenti

- Necessità di sperimentazione

Eventuali variazioni del menù dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; eventuali innovazioni e proposte di nuovi piatti (coerenti con i menù approvati) dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale. E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in particolari e

motivate circostanze (es. mancata fornitura, guasto di attrezzature, interruzione dell'energia elettrica o del gas, incidenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, etc.). Tali variazioni dovranno in ogni caso essere comunicate (via e-mail) e concordate con l'ufficio comunale competente.

Articolo 29 - Struttura del menù

Nel dettaglio la struttura del menù per tutte le categorie di utenti è la seguente: • Un primo piatto • Un secondo piatto • Un contorno • Pane • Frutta fresca di stagione.

Inoltre per gli alunni della scuola d'infanzia dovrà essere fornita la merenda del pomeriggio. In sostituzione del pasto programmato, l'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione, secondo le normative vigenti in materia di igiene degli alimenti. Ogni pasto sostitutivo, dovrà essere comprensivo di acqua minerale naturale cl.50. Vista la necessità di incentivare il consumo di frutta nella popolazione, l'A.C., in accordo con la Dirigenza Scolastica, potrà richiedere all' I.A. di anticipare a metà mattina la frutta del pranzo per favorirne il consumo.

Articolo 30 - Quantità delle vivande

I pasti per il servizio di refezione dovranno essere confezionati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche giornaliere, redatte in base alle indicazioni fornite dal S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Azienda Sanitaria Locale ASL Salerno e allegate al presente capitolato, di cui costituiscono parte integrante. Le tabelle dietetiche riportano i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di pulizia e lavorazione e dei cali dovuti allo scongelamento. La ditta aggiudicataria dovrà preparare i pasti per ogni servizio tenendo conto delle grammature specifiche previste per ogni tipo di utenza. L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Articolo 31 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che non consentano la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di 60', dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale. Lo schema di sostituzione prevede:

1°piatto: pasta o riso in bianco

2°piatto: tonno o formaggio o prosciutto

Contorno: insalata di pomodori o finocchi

Frutta di stagione

Articolo 32 - Allestimento delle scorte

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione una scorta delle derrate alimentari nella sede della cucina; dovrà essere depositato un quantitativo di merce o derrate atte al confezionamento di almeno 200 pasti costituiti da pasta, sugo di pomodoro, tonno e piselli in scatola e macedonia di frutta confezionata (oltre ad un congruo numero di bottiglie di acqua minerale) e con l'intesa che, ovviamente, le derrate depositate siano costituite da prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento confezionare con buona resa organolettica ed igienica. Alla custodia e vigilanza, dovrà altresì adempiere il personale del servizio cucina durante il servizio normalmente svolto dallo stesso per la preparazione dei pasti. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e, nel caso in cui si riscontrassero prodotti alterati o avariati, l'I.A. dovrà, entro le 48 ore, provvedere alla sostituzione.

TITOLO IX DIETE PARTICOLARI

Articolo 33 - Diete Speciali

L'I.A. dovrà preparare i pasti per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o di particolari scelte etico/morali. L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare l'I.A. deve assicurare pasti, secondo i menù predisposti dall'Amministrazione e validati dall'Asl, per: • Soggetti affetti da malattia celiaca • Soggetti diabetici • Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali Per ottenere la predisposizione di diete speciali, dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico, attestante la patologia e le variazioni necessarie. Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvederà a trasmetterla alla Ditta e, se richiesto, al S.I.A.N. di competenza. Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C./4°C. al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C. Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto). Nel caso di pasti veicolati, il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione non dovrà superare i 10°C. Per riscaldare il pasto, nel punto di distribuzione periferico verrà utilizzato un forno a microonde fornito dall'I.A. Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati.

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità e il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina. Le diete speciali devono corrispondere il più possibile al menù base, preparando gli stessi piatti, ma adattati alla tipologia di intolleranza/allergia alimentare (es. carne impanata↯carne impanata con farina senza glutine per il celiaco↯carne impanata senza uovo per l'allergico all'uovo)

Articolo 34 - Diete in bianco e diete alternative

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla preparazione di diete in bianco, secondo i menù predisposti allegati al presente, che non necessitano di certificato medico; le stesse, indicativamente, sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro e da una mela. L'I.A. si impegna a garantire la predisposizione di diete in bianco (che devono avere una durata limitata a gg. 3) qualora venga fatta richiesta entro le 10.00 dello stesso giorno. Sempre su richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Pertanto, l'I.A. dovrà proporre in concerto con il nutrizionista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali. I dati relativi allo stato di salute ed alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità al Regolamento UE sulla privacy (679/2016).

Articolo 35 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegati).

TITOLO X IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 36 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o quando previsto dalla normativa, deve fare di camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e quant'altro previsto dalla normativa di settore. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. Inoltre l'organizzazione della produzione deve prevedere tutti quegli accorgimenti necessari a prevenire le contaminazioni batteriche. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli e braccialetti di alcun tipo e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. L'organizzazione del personale, in ogni fase del processo produttivo, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (Sistema HACCP).

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale. I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

Articolo 37 - Conservazione di campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta deve giornalmente prelevare presso la cucina almeno 150 gr. di ogni prodotto somministrato (primo, secondo e contorno) confezionarli in sacchetti sterili, con indicata la data e l'ora di confezionamento, e conservarli a temperatura di refrigerazione per le 72 ore successive. Solo se non fosse possibile mantenere refrigerato l'alimento, può essere accettato il congelamento, mantenendo tale condizione anche durante il trasporto in Laboratorio e fino all'analisi.

Articolo 38 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura tra +1°C. e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc..., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente. Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Articolo 39 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. L'I.A. dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. L'I.A. provvederà allo stoccaggio

ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.

Articolo 40 - Gestione eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

L'esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti deve essere costantemente monitorata e valutata, al fine di identificarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo dello smaltimento come rifiuti, costituisce sia una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e sia un gesto di solidarietà. In sede di offerta tecnica le ditte sono invitate a proporre iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà: -iniziative rivolte ai ragazzi delle scuole per favorire "l'accettazione dei cibi" (educazione al consumo) -iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo avanzato ad enti o associazioni che gestiscono strutture per animali abbandonati (canili) A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Articolo 41 -Gestione emergenze e centro cottura alternativo

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di sopravvenute emergenze quali, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, assenza del personale, rottura e/o guasti degli impianti, malfunzionamento del centro di cottura comunale. A tal proposito, in sede di presentazione delle offerte l'I.A. dovrà dichiarare il proprio impegno a procurarsi, in caso di aggiudicazione della gara, un centro cottura adeguato alla preparazione dei pasti oggetto della presente procedura, distante non più di 30 minuti dalla sede del Comune di Bracigliano (Piazza L. Angrisani n. 1) e che abbia gli specifici requisiti igienico-sanitari e di qualità prescritti dalla normativa di settore.

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 42 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dal menù, adeguando le tecnologie di produzione e distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo, così, da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Articolo 43 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: • Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C. e +4°C., il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda il giorno della cottura. Il prodotto, una volta scongelato, deve essere utilizzato entro le 24 ore successive. • La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo; • La carne trita deve essere macinata in giornata; • Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. In casi di emergenza è consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato, limitandolo a confezioni di piccola pezzatura onde evitare avanzi; • Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre,) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura; • Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente al consumo; • Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura; • Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo; • I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati nel forno a termoconvezione; • E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice; • Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione Articolo 43 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i +1°C. e +4°C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono arrostiti, roast beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambientale o sottoporli ad immersione in acqua.

Articolo 44 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere. Per la preparazione di pasti destinati ai celiaci, devono essere utilizzati pentolame e posateria ad uso esclusivo degli utenti affetti da tale patologia.

TITOLO XII LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo 45 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura centralizzato, e presso i refettori devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc..). Ogni variazione della procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati da quelli relativi alle operazioni di distribuzione. Tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione previsti dalle procedure di pulizia e disinfezione predisposti dall'I.A./A.C. devono essere conformi alla legislazione vigente, nonché essere accompagnati dalle schede tecniche e di sicurezza.

Articolo 46 - Caratteristiche detersivi

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi ai CAM pertinenti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole ed altre attrezzature. .

Articolo 47 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi sia nei locali del centro di cottura centralizzato che nei locali adibiti a refettorio

Articolo 48 - Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei refettori dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

Articolo 49 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale che nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve fare uso di detersivi, dovrà indossare gli indumenti prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Tutto il materiale di sanificazione non deve essere presente nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento dei pasti. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Articolo 50 - Rifiuti

Presso il centro di cottura comunale e in tutti i refettori i rifiuti dovranno essere differenziati e raccolti quotidianamente in sacchetti per essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a cura del personale dell'I.A.,

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi del Codice dell'ambiente (D.lgs. n.152/2006 e s.m.i.).

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. In ogni caso l'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Articolo 51 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

Articolo 52 - Organismi di controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e consulenti specializzati incaricati dall'A.C.

Articolo 53 - Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C. L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. E' fatto obbligo consegnare, se richieste, copia delle bolle di consegna delle merci unitamente alla fattura mensile per poter verificare il rispetto della merceologia prescritta dal presente Capitolato.

Articolo 54 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. deve essere in possesso delle certificazioni di qualità secondo le norme UNI-EN ISO 9001 ed. 2008 o successive e di un piano di autocontrollo documentato ai sensi del D.Lgs.193/2007 e dovrà operare in conformità a quanto prescritto dalle linee guida della Regione Campania. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. ed a sue spese l'effettuazione di esami presso laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità. Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione e attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate a svolgere i controlli.

Articolo 55 - Elenco fornitori

La I.A. deve inviare all'A.C. ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, come pure ogni aggiornamento di tale elenco. Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte dell'I.A., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se, trascorsi tre giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario. Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica dei fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto all'I.A.: • Di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata; • Di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello dell'I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente capitolato; • Che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. L'I.A., pertanto, inserisce a sistema alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

Articolo 56 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

La stazione appaltante potrà eseguire direttamente controlli o incaricare organismi esterni privati. In questo ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

I prelievi da sottoporre a controllo possono riguardare alimenti nelle diverse fasi di lavorazione e generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, nel contempo il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale dell'I.A.

Articolo 57 - Verifiche da parte degli utenti (Commissione Mensa)

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni della Commissione sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione. L'I.A. dovrà consentire alla Commissione di esercitare il proprio compito di verifica secondo le regole che verranno opportunamente comunicate dall'A.C.

TITOLO XIV NORME CONTRATTUALI GENERALI

Articolo 58 - Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta, le quali devono pervenire entro 3 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati. Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, il corrispondente importo relativo alla penale applicata, sarà trattenuto dall'importo delle fatture emesse a pagamento, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno. Nel caso di singole inadempienze o abusi, l'A.C. avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno:

Infrazione contestata Penalità Per sospensione del servizio → € 250,00 per il primo giorno → € 500,00 per ogni singolo giorno successivo

Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari → € 250,00 per la prima infrazione → € 500,00 per ogni infrazione successiva

Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo espressamente indicate per porzione cotto/crudo), quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione ed in assenza di immediata integrazione) → € 100,00 per la prima infrazione → € 200,00 per le infrazioni successive

Per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/- 10 minuti → € 50,00 per la prima infrazione → € 100,00 per le infrazioni successive

Per alimenti non conformi allo standard qualitativo previsto nelle tabelle merceologiche → € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00 In caso di rinvenimento di corpi estranei (organici o inorganici o parassiti) nei pasti somministrati → € 200,00 sino a un massimo di € 1.000,00.

Per la presenza insufficiente del personale in cucina e/o addetto alla distribuzione o mancata sostituzione come indicato nell'offerta tecnica → € 200,00 sino a un massimo di € 600,00

Per il mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti → € 200,00 sino a un massimo di € 600,00

Per altre inadempienze non espressamente predefinite l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia di igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno a carico dell'I.A.

Articolo 59 - Risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C. le seguenti ipotesi: a) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria; b) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine accertato dall'ASL competente; c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla sua retribuzione e mancata applicazione dei contratti collettivi; d) interruzione non motivata del servizio; e) ulteriore inadempienza della ditta aggiudicataria dopo la comminazione di 5 penalità o somma di ammonizioni tali da rendere insoddisfacente il servizio; f) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi previsti dal presente capitolato. Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Articolo 60 - Cauzione definitiva e spese contrattuali

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto di servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fidejussione bancaria o polizza assicurativa, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni. Nel caso in cui l'A.C. dovesse incamerare tutta o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'I.A. deve, a semplice richiesta scritta dell'A.C., reintegrare la cauzione. Tale cauzione sarà svincolata, su richiesta dell'I.A., ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito. Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, comprese le spese di contratto, bolli e registrazioni accessori e conseguenti saranno a carico dell'aggiudicatario.

Articolo 61 – Pagamenti

Il pagamento del servizio verrà effettuato su presentazione di fatture mensili, emesse dall'Impresa Aggiudicataria e verificate dal Responsabile Comunale del servizio, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture. Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti erogati mensilmente, suddivisi per alunni ed insegnanti e per tipologia di scuola. Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni già contestati alla ditta o il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi mensili di cui sopra.

Articolo 62 - Revisione prezzi

Il prezzo dei pasti non è soggetto a revisione prezzi e rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Articolo 63 - Osservanza delle norme e disposizioni

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del Capitolato.

Articolo 64 - Trattamento dei dati personali

Tutti i dati personali di cui l'amministrazione sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione, vengono trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati. La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento dei dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte del Comune di Montanaro, nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 65 - Allegati Forma parte integrante del presente Capitolato l'Allegato "Menù autunno-inverno/Menù -primavera estate e Tabella Grammatore"