



COMUNE DI TRAPANI

IV SETTORE
SERVIZI ALLA PERSONA
PUBBLICA ISTRUZIONE

Tel. 0923/877034– 877001
e-mail: grazia.giuffre@comune.trapani.it
PEC: quarto.settore@pec.comune.trapani.it

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
(Anni 2026/ 2027) CIG: B984ED0E25**

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto del servizio di refezione scolastica per gli anni 2026/2027. L'operatore economico aggiudicatario assume a suo carico tutte le prestazioni che gli competono espressamente indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.
2. Nel presente atto il Comune di Trapani viene indicato più brevemente con i termini “Comune” e “Stazione appaltante” o “Amministrazione Aggiudicatrice”; l'operatore “Ditta” o “Impresa Aggiudicataria (I.A)”;
3. I termini “Impresa” e “Ditta” sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.
4. Le funzioni di responsabile del procedimento (indicato con la sola sigla R.U.P.) di cui al disposto dell'art.15 del Decreto Legislativo 36/2023, sono attribuite al funzionario responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione Dott.ssa Grazia Maria Giuffrè (telefono: 0923/877034 Fax: 0923877041 e mail: grazia.giuffre@comune.trapani.it).
5. Criteri Ambientali Minimi (CAM). L'Aggiudicatario deve garantire nel presente appalto il rispetto dei requisiti minimi previsti per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, stabiliti ai sensi dei “criteri ambientali minimi per il servizio ristorazione e la fornitura di derrate alimentari” (CAM) decreto del 10.3.2020 (G.U.4.4.2020 n. 90) e nel rispetto dell'art.57, 2 comma, dell'art 108, comma 2, e dell'art.130 del decreto legislativo 36/2023.

Art.1 – Oggetto del servizio

1. L'appalto ha ad oggetto il servizio di mensa scolastica con la somministrazione di pasti agli alunni ed al personale scolastico delle scuole dell'infanzia, primarie ed eventualmente anche delle scuole secondarie di primo grado, ove ne facciano richiesta i Dirigenti Scolastici interessati, per un numero di pasti nella misura massima corrispondente al rapporto fra il valore dell'appalto e il prezzo unitario offerto dall'aggiudicatario in sede di offerta per singolo pasto al netto del ribasso calcolato sulla base d'asta di € 5,29 per singolo pasto, pari ad 5,50 comprensivo di IVA dovuta per legge.

2. Il Comune si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri di refezione indicati, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti forniti. La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica (determinato da calendario scolastico regionale) e comunque dalla data di completamento degli adempimenti propedeutici all'avvio del servizio, per ciascun anno scolastico di riferimento, ovvero all'avvenuta trasmissione da parte dei singoli Istituti Scolastici degli elenchi contenenti il numero totale degli alunni richiedenti il servizio.

Art. 2. Sedi scolastiche destinatarie del servizio

La tabella che segue indica le scuole per le quali la Ditta Appaltatrice dovrà fornire il servizio di refezione scolastica. Si riporta il dettaglio del numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2025/2026 ed il numero del personale scolastico interessato per ciascun plesso:

TIPOLOGIA SCUOLA	ISTITUTI COMPRESIVI	N. UTENTI	DOCENTI
Istituto Compr. Livio Bassi-S. Catalano	Plesso Ascanio (infanzia)	59	7
Istituto Compr. Livio Bassi-S. Catalano	Plesso Don Bosco (infanzia)	20	4
Istituto Compr. Livio Bassi-S. Catalano	Plesso S. Francesco D'Assisi	104	8
Istituto Compr. Ciaccio Montalto	Plesso Verga (infanzia)	11	2
Istituto Compr. Ciaccio Montalto	Plesso Verga (primaria)	30	4
Ist. Compr. Ciaccio Montalto	Plesso Via Orti (infanzia)	63	5
Ist. Compr. Ciaccio Montalto	Plesso Via Orti (primaria)	76	7
Istituto Compr. Pertini	Plesso A. Via	39	5
Istituto Compr. Pertini	Plesso B. Rizzo (Inf.)	18	2
Istituto Compr. N. Nasi	Plesso Villa Rosina (primaria)	69	7
Istituto Compr. N. N. Nasi	Plesso Centrale	9	1
Istituto Compr. Pertini	Plesso Via Terenzio (primaria)	49	9
Istituto Compr. Pertini	Via Erodoto (primaria)	20	2
Istituto Compr. Pertini	Plesso Via Salemi (infanzia)	47	4
Istituto Compr. Pertini	Plesso Fulgatore Infanzia	31	5
Istituto Compr. Pertini	Plesso Fulgatore Primaria	47	5
Istituto Compr. Pertini	Secondaria 1 grado Via De Santis	16	2
Totale		708	79

L'indicazione del numero degli alunni su riportato e delle scuole servite è indicativo essendo il servizio oggetto a variazioni di anno in anno, ed anche in corso d'anno, in relazione alle iscrizioni ed alle mobilità in corso d'anno.

L'Amministrazione Comunale non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso i plessi scolastici oggetto della fornitura. La comunicazione circa le scuole da servire e il numero dei pasti previsto sarà fornita alla Ditta Appaltatrice prima dell'inizio del servizio da parte dell'Amministrazione comunale, senza che la Ditta Appaltatrice possa vantare alcuna pretesa rispetto a eventuali variazioni delle sedi indicate nel presente capitolato

Art.3 – Durata dell'Appalto

L'appalto ha ad oggetto il servizio di refezione (o mensa) scolastica a prevalente regime alimentare biologico ed a ridotto impatto ambientale per una durata presunta di 1 anno a cavallo tra il 2026 e il 2027 oltre opzione di proroga, con la somministrazione di pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado che attuano il tempo prolungato ed in cui è stato istituito, il servizio di refezione scolastica, per circa n. 650 pasti giornalieri effettivi, da fornire fino al totale utilizzo dell'impegno finanziario che sarà assunto per la fornitura di n. 118.950 pasti.

La Stazione Appaltante si riserva, ai sensi dell'art.120, comma 10, del D. Lgs.36/2023 di prorogare la durata contrattuale, agli stessi patti e condizioni del contratto originario. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

Altresì, è consentita la proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

Il servizio di mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico secondo le esigenze di ogni singolo istituto scolastico e comunque fino alla fornitura del numero massimo di pasti erogabili per il 2026 e del numero massimo di pasti erogabili per il 2027 e riportate nella seguente tabella e quantificato sulla base d'asta di €5,29 oltre iva al 4% . Il numero definitivo di pasti erogabili per il 2026 e per il 2027 potrà essere soggetto a modifica in aumento, a seguito di eventuale ribasso offerto in sede di gara, ovvero di prezzo unitario minore offerto.

Art.4 – Costo della fornitura

1. Il compenso annuo viene calcolato sulla base dell'importo unitario offerto in sede di gara, comprensivo di IVA nella misura di legge, per ogni pasto fornito.
2. I valori contrattuali sopra indicati saranno determinati in base al ribasso offerto dall'operatore economico aggiudicatario della procedura di gara, ovvero del costo unitario minore offerto per singolo pasto. .
3. Il corrispettivo contrattuale innanzi definito è indicativo e non vincolante per il Comune, in quanto saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti.
4. Con il corrispettivo di aggiudicazione dell'appalto, alla luce del ribasso offerto, l'impresa appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione rideterminato nel numero dei pasti offerti alla luce del ribasso, senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi.
5. La fornitura è finanziata con i fondi dei bilanci comunali inerenti gli esercizi finanziari di competenza.

In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi.

1. Il servizio consiste:
 - a) Fornitura dei pasti preparati presso il centro cottura dell'azienda e confezionati singolarmente in mono porzioni sigillate in contenitori idonei, trasferiti ai terminali di consumo (scuole) con mezzi idonei, e distribuiti direttamente agli utenti da detti contenitori mediante "scodellamento" nei singoli piatti.
 - b) Preparazione delle sale refettorio/aule (ovvero le aule eventualmente utilizzate allo scopo) presso ogni singola Scuola servita, che dovranno essere allestite dalla ditta aggiudicataria come segue: per tutte le sale refettorio/aule sono previste apparecchiature con tovaglie, bicchieri e posate del tipo monouso, e piatti monouso, eventualmente a doppio comparto, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie o del tipo a perdere o anche del tipo riutilizzabile secondo le norme della corretta prassi igienica, devono essere fornite dall'Impresa e detenute in armadi/contenitori lavabili e disinfettabili.
 - c) Distribuzione al tavolo/banco dei pasti in mono porzione in confezione sigillata, scodellamento dai contenitori monouso nei singoli piatti per la consumazione degli utenti, lo sbarazzo dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio ed il successivo conferimento al servizio di raccolta pubblica, pulizia e sanificazione dei refettori/aule;

- d) Per la scuola dell'infanzia il servizio prevede, altresì, la fornitura della frutta sbucciata, spezzettata e confezionata in mono porzione, (lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione) da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dell'Impresa aggiudicataria;
- e) l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Art.5 – Centro di cottura e preparazione dei pasti

La preparazione dei pasti avverrà nel **Centro di cottura**, che dovrà essere:

1. tenuto in proprietà, concessione, locazione o altro legittimo titolo di disponibilità, dalla Ditta aggiudicataria della fornitura;
2. munito di autorizzazione sanitaria ai sensi delle leggi nazionali, regionali e comunitarie vigenti;
3. abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, oltre al trasporto, per almeno un numero minimo di 650 (seicentocinquanta) pasti giornalieri.
4. funzionante da parte della ditta entro quindici giorni dalla data di aggiudicazione del contratto di fornitura.
5. in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codice di Alimentazione approvato dalla FAO e dall'OMS nel 1963 come succ. mod. e del programma di autocontrollo HACCP. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso l'Ufficio Scuole. (L'impresa appaltatrice, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di autocontrollo per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica)
6. L'arco di tempo tra la preparazione e la consegna dei pasti non deve essere superiore ad **un'ora**.

Art.6 – Figure professionali

- Il centro di cottura dovrà essere dotato delle figure professionali atte a garantire le attività di controllo della filiera biologica e le attività inerenti gli aspetti relativi alla nutrizione e all'alimentazione.
- Gli stessi, previo invito e per le materie specifiche di competenza, potranno partecipare alle riunioni della Commissione di cui al successivo art. 15 (Osservatorio mensa scolastica).

Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del personale

Il servizio di fornitura pasti dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione, con proprio personale e sotto la propria responsabilità.

Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si impegna, ai sensi e per gli effetti del comma 1 del d.lgs.36/2023, a:

- mantenere, come previsto dal C.C.N.L. di categoria, il personale in servizio con contratto a tempo, nel rispetto dell'art 2112 del codice civile;
- assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base al C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria dichiarato in sede di gara;
- rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.
- entro 6 mesi, a presentare le certificazioni di cui alla legge n. 68/1999;
- entro 6 mesi, se con più di 15 e fino a 50 dipendenti, a presentare la relazione di genere sulla situazione del personale;

Il mancato rispetto della sopra indicate clausole sociali determinerà l'applicazione delle penali e la risoluzione del rapporto contrattuale con la Ditta inadempiente, ex art. 1456 del cod. civ. (Clausola risolutiva espressa), non appena il

Comune, verificato l'inadempimento dell'obbligo del mantenimento dei contratti di lavoro con il personale predetto, comunicando, la Stazione Appaltante, la volontà di valersi della clausola risolutiva espressa.

Art. 7 -Trasporto degli alimenti

La ditta, per i pasti che verranno veicolati nelle scuole dotate di sale mensa, deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo al centro di distribuzione sia contenuto nei limiti che assicurino il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie dei cibi.

La Ditta, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio, deve predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri mensa non dotati di cucine, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto, utilizzati;
- e) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;

La Ditta è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti solo dal personale del plesso scolastico espressamente autorizzato dal Comune. L'ordine dei pasti da fornire quotidianamente, suddiviso per bambini e operatori, verrà comunicato entro le 10:00. Il servizio dovrà essere effettuato sempre qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti. La consegna dei pasti dovrà avvenire nei modi stabiliti preventivamente e concordati con il Direttore dell'Esecuzione e comunicati prima dell'inizio del servizio. Non sono consentiti ritardi superiori a dieci minuti rispetto all'orario stabilito.

Mezzi adibiti al trasporto

La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari e al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e dalle leggi in materia igienico-sanitaria;
2. devono essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi approvati con DM Ambiente n.65 del 10/03/2020.
3. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'Impresa ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione.
4. Inoltre, il personale deve indossare indumenti adeguati, puliti, ove necessario, protettivi come previsto dall'All. II Reg.(CE) n.852/04, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura, mascherina igienica e guanti monouso.
5. Entro 60 gg dall'inizio del servizio l'Appaltatore deve provvedere all'invio del programma di formazione in base alle mansioni svolte ed all'elenco del personale.
6. Il trasporto dei pasti presso le sedi deve avvenire con automezzi muniti della registrazione di cui all'art.6 del citato Reg.(CE) n.852/04.
7. I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.
8. I mezzi di trasporto utilizzati devono essere a ridotto impatto ambientale a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrici, ibridi, a Gpl, biometano;
9. La ditta deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto sottoscritta dal legale rappresentante che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi e il numero dei mezzi utilizzati, la targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione.

Art.8- Riassetto e pulizia dei refettori

E' a carico della ditta il rigoverno dei refettori, la pulizia dei locali utilizzati, adempiendo anche a tutte le operazioni consequenziali e connesse così come previsto dal PIANO di Autocontrollo HACCP. La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie, ecc.). La sparcchiatura dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite lo stesso giorno al termine del servizio. La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'apparecchiatura, al servizio di distribuzione, alla pulizia completa dei locali utilizzati ed allo smaltimento quotidiano dei rifiuti differenziati in specifici sacchi da depositare in appositi contenitori siti al di fuori dell'Istituto da parte dell'addetto al servizio.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori sono a totale carico della Ditta. I trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti. I locali, le attrezzature, l'utensileria e il pentolame utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri mensa e refettori dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo la Ditta deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico della Ditta la fornitura dei detergenti e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e la sanificazione e il riassetto

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura
- sanificazione dei tavoli
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale della ditta e dei locali di servizio

La ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti a basso impatto ambientale o eco-compatibili ed attrezzature a basso consumo energetico quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, prodotti in possesso delle certificazioni ECOLABEL, ovvero equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi e delle pietanze preparate nei giorni successivi. La raccolta differenziata dei rifiuti, sia nei centri mensa che nei refettori, deve essere eseguita a cura della ditta.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro cottura della scuola devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune di Trapani, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art.9 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari e distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero dei pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle

porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce d'età scolastiche (infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono essere analizzate le motivazioni sul perché si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Dunque debbono essere attuate azioni correttive tra le quali: attivarsi con l'ASL e i soggetti competenti e variare il menù mantenendo i requisiti nutrizionali, attivare progetti presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari

In aderenza alla normativa vigente, i generi alimentari eccedenti e non utilizzati nelle mense scolastiche da parte della ditta devono essere donati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, agli indigenti attraverso gli enti morali e le organizzazioni benefiche ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della legge n.166/2016 che effettuano, ai fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari e sia gestito in modo da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Eccedenze alimentari

Le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o gattili, oppure destinate a recupero di compostaggio di prossimità se presente in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni del perché si creano le eccedenze, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze, a chi vengono donate le eccedenze o come viene il cibo servito e recuperato in mensa devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto e deve essere indicato il nominativo del responsabile addetto a porre rimedio alle criticità del servizio.

Il monitoraggio e la destinazione dei generi alimentari non consumati in mensa saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica.

Art.10 – Composizione dei menù settimanali

1. I pasti devono essere preparati secondo i menù redatti da un professionista nel campo alimentare con onere a carico della Ditta Aggiudicataria e validati dall'ASP competente, nel rispetto delle Linee guida per la Ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2020 per la presentazione delle tabelle dietetiche del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASP n 9 di Trapani, in Appendice al presente capitolato .
2. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte i menù settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone tempestiva comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione.

Art.11 – Tabelle dietetiche speciali

1. Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio Pubblica Istruzione, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive validate dall'ASP.
2. Potranno, altresì, essere ordinati al centro di cottura, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio Pubblica Istruzione, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose e pasti per soggetti celiaci preparati in area idonea presso il centro di cottura.
3. Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuto in mono porzioni sigillate . Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art.12 – Confezionamento e trasporto dei pasti

1. Per la preparazione ed il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa dovrà utilizzare contenitori idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per la preparazione il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare attrezzature isoterme, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.
2. Le attrezzature di cui sopra non dovranno essere adibite ad altro uso e dovranno essere mantenute sempre perfettamente pulite e disinfettate giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella

mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone.

3. Ogni pasto deve essere corredato da un tris di posate monouso resistenti con angolature tondeggianti, bicchiere in possesso della certificazione di idoneità a venire a contatto con alimenti e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
4. Al momento della consumazione, presso le relative scuole:
 - ✓ gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65° C.
 - ✓ gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;
 - ✓ gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C;
5. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.
6. Il pane, e quant'altro non necessariamente confezionato in vaschetta, devono essere racchiusi in buste certificate come sopra o altri involucri igienicamente idonei.
7. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.
8. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
9. In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la disciplina igienica di cui al Decreto Ministro della Sanità 21 marzo 1973 così come aggiornato dal D.M. della Salute 31/05/2016, n. 142.

Art.13 – Modalità di erogazione e consegna dei pasti

1. La Ditta appaltatrice prima dell'avvio dell'erogazione del servizio dovrà provvedere alla stampa di ticket, non clonabili, in numero corrispondente al numero di alunni che fruiscono del servizio (a meno che non sia provvisto di hardware/software per la gestione (proposta migliorativa del parametro D del disciplinare).
2. I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con l'Ufficio Pubblica istruzione, in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.
3. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.
4. I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria, con mezzi di trasporto registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, idonei e sufficienti, nelle quantità che giornalmente saranno indicate.
5. All'inizio del servizio, l'Ufficio Pubblica Istruzione fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui dovranno essere forniti i pasti. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto, in relazione alle richieste dei Dirigenti scolastici.

6. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola o presso l'Ufficio Pubblica Istruzione.
7. La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere giornalmente all'Ufficio Pubblica Istruzione le bolle di consegna di cui al punto precedente.

Art.14 – Controlli sanitari

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune potrà predisporre, sia presso il centro di cottura che presso le scuole, il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare.
2. A tale scopo la ditta, al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve provvedere giornalmente alla conservazione dei prodotti deperibili somministrati, posti in sacchetti sterili (con l'indicazione della data di confezionamento) e congelati. Gli stessi saranno conservati in pozzetto congelatore per n.72 ore successive dall'ora del confezionamento.
3. Le eventuali spese, connesse alle operazioni di cui al presente articolo saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art.15– Controllo di regolarità del servizio

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed il refettorio per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato. L'Aggiudicataria dovrà consegnare giornalmente presso ogni plesso scolastico una porzione in più per ciascun pasto prodotto (primo piatto-secondo-contorno-pane) che costituirà il pasto prova. Il pasto prova verrà etichettato e conservato a cura dell'Appaltatore a temperatura di + 4°C per 72 ore; non necessitano di campionatura la frutta e i prodotti consegnati nelle loro confezioni originali munite di etichettatura. Nessun onere aggiuntivo sarà richiesto all'A.C. per il pasto prova.

Gli organismi preposti al controllo possono essere:

- Incaricati dell'Ufficio Servizi di Igiene Pubblica dell'A.S.P.;
- Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Trapani;
- Eventuali figure tecniche specializzate incaricate dal Comune;
- Commissione Mensa, con compiti stabiliti al successivo articolo

Art.16– Commissione mensa

La Commissione Mensa scolastica è un organo di vigilanza, consultivo e propositivo, che svolge un ruolo di collegamento tra l'utenza, l'amministrazione comunale ed il soggetto titolare del servizio, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa, collaborando nel monitoraggio della palabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio. Alla Commissione mensa vengono attribuite le seguenti funzioni:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e il soggetto titolare del servizio, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio e i capitolati d'appalto.
- controllare che il locale di refettorio (ed i relativi arredi) sia mantenuto pulito e venga garantito un buon ricambio d'aria prima della distribuzione del pranzo;
- controllare il rispetto dei menù giornalieri e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari o etnico - religiosi); - controllare le porzioni sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto nelle tabelle approvate dal SIAN;

- assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale addetto alla distribuzione) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione per assicurarsi che il cibo non sia: manifestamente freddo o eccessivamente caldo, salato, troppo cotto, non completamente cotto;
 - rilevare l'eventuale mancato rispetto delle norme di igiene personale cui sono tenuti gli addetti alla refezione;
 - osservare il grado di comfort durante la consumazione dei pasti;
 - osservare attentamente i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva dell'evento "pasto" sotto il profilo socio-educativo, verificando altresì:
- a) la qualità e la rispondenza dei pasti a requisiti organolettici previsti dal capitolato speciale d'appalto, come rilevabili dall'esame gustativo;
 - b) l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da parte degli utenti);
 - c) la presentazione dei piatti (aspetto e servizio);
 - d) ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.

Art.17 – Standard di qualità del servizio

Il Comune di Trapani intende svolgere un'importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente e contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale in aderenza al D.M. Ambiente 10 marzo 2020 e al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale di consumi della Pubblica amministrazione" decreto 11 aprile 2008 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Gli standard di qualità ed i requisiti minimi richiesti per l'espletamento del servizio in tutte le sue principali componenti sono disciplinati dal DM 10.03.2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" pubblicato in G.U. n.90 del 04.04.2020 che qui si intende integralmente recepito e che di seguito si sintetizza.

Art.18 - Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- I cereali o prodotti a base di cereali: **biologici per almeno il 50% in peso**

- a. La pasta deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi, cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.
- b. Il riso da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.
- c. Il pane deve essere prodotto con farina "0", con aggiunta di olio d'oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge. Deve essere confezionato in monoporzioni. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

- Prodotti animali:

- La carne bovina (prodotta da animale di età non superiore a 24 mesi), deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria, inoltre deve provenire per almeno il **50% da produzione biologica** (CAM 2020):

- se non biologica deve certificata nell'ambito del sistema Qualità Nazionale Zootechnia o Regionale riconosciuti (QV o equivalenti) o etichettata con le informazioni “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto in montagna”;
- essere fresche e non surgelate;
- di consistenza non flaccida;
- provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;
- essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- il trasporto deve avvenire con mezzi registrati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.
- La carne suina deve essere **biologica per almeno il 10% in peso** e di allevamento senza antibiotici;
- La carne avicola deve essere **biologica per almeno il 20% in peso**;
- Prodotti ittici:
 - I prodotti ittici devono essere di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, non devono appartenere alle specie per la conservazione della Natura “in pericolo critico” “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” e di taglia minime come previsto all'allegato 3 del Regolamento (CE) n.1967/2006 – Certificato da pesca sostenibile in conformità al “ Friend of the Sea” od equivalenti;
 - No pesce d'allevamento;
 - Sono ammessi prodotti ittici surgelati non ricomposti, né prefritti o preimpanati;
 - Allo scongelamento i pesci non devono:
 - sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniac, o altro);
 - devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- Prodotti lattiero caseari:
 - Lo yogurt e il latte devono essere **biologici al 100%**;
 - salumi e formaggi: **almeno il 30% in peso deve essere biologico** o, se non disponibile, a marchio qualità DOP o IGP o “si montagna” in conformità al regolamento UE n. 1151/2012 o al regolamento UE n. 665/2014.
 - a) da condimento, deve essere della qualità “Parmigiano Reggiano” o “Grana Padano” e deve:
 - essere di prima scelta;
 - marchiato;
 - avere ottimo sapore e profumo;
 - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
 - b) da pasto quali:
 - mozzarella di latte vaccino. Formaggio fresco di latte vaccino, (di pecora, di capra a km 0,00), senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

- formaggi freschi a pasta filata. I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

c) Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

- I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)

- Il prosciutto cotto deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

- Le uova devono essere **biologiche al 100%**.

- Gli ortaggi **devono provenire per almeno il 50% da agricoltura biologica (CAM 2020):**

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Sono ammessi ortaggi surgelati (< 50%).

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde.

- i legumi **devono provenire per almeno il 50% da agricoltura biologica (CAM 2020):**

- devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.
- I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati;

- Alimenti conservati:

- tonno all'olio di oliva e al naturale di produzione nazionale od estera "yellow finn", confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa europea in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;
- pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro **per almeno il 33% in peso devono essere biologici** di qualità superiore e rispondere ai requisiti previsti dagli artt.2 e 3 del D.P.R. n.428/1975 e successive modifiche. Devono essere privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, e s.m., Decreto n.250/1998) e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. I pomodori pelati non devono presentare aspetto, colori e sapori anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

- Condimenti:

- l'olio extravergine di oliva usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto biologico per almeno il 40%. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
 - il sale grosso e fino deve essere di tipo iodato.
 - La frutta deve provenire **per almeno il 50% da agricoltura biologica (CAM 2020)** e deve essere:
 - di stagione;
 - di prima categoria o di categoria superiore nel rispetto dei Reg.(CE) n.1580/07, n.1221/08 e n.288/09 e ss.mm. ed ii.;
 - fisiologicamente matura;
 - priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
 - omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
 - turgida, senza abrasioni meccaniche od ultra maturazione;
 - rispettare la normativa vigente in merito.
 - Succhi e nettare di frutta – biologici al 100%. *Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione “ contiene naturalmente zuccheri ”*
 - L'acqua (*di rete o microfiltrata*) deve essere del tipo oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura da erogare mediante bottiglia in PET da 50 cl.
 - Altri prodotti non citati saranno concordati di volta in volta tra il Comune e la Ditta aggiudicataria.
- Tutti gli alimenti certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche, devono rispettare la normativa CE 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.
- I prodotti biologici di origine vegetale ed animale utilizzati dovranno essere ottenuti impiegando i materiali, le tecniche ed i coadiuvanti ammissibili ai sensi del **PAN GPP -COM 2008** adottato dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea e adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008.
- La biologicità delle derrate alimentari dovrà essere garantita in etichetta da una degli Organismi certificatori previsti dai regolamenti CE nn 834/2007 e 889/2008.
- La ditta in relazione alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio della fornitura deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dal vigente Regolamento comunale del servizio mensa scolastica, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Diete Speciali

L' Agjudicataria è tenuta a preparare *diete speciali* ed a rispettarne scrupolosamente le procedure di preparazione, in presenza di situazioni patologiche comprovate, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista messo a disposizione dalla Ditta Agjudicataria che, in casi particolari potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Non devono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Le diete speciali dovranno essere fornite separatamente al rimanente menù. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dagli ingredienti che compongono la pietanza, del nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, previa autorizzazione ai sensi di legge n.675/96 e s.m.i., da chi esercita la potestà genitoriale sul minore, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi fino al momento del consumo, contrassegnati dalla dicitura "Diete speciali". Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore.

Diete in bianco

Quotidianamente la Ditta deve predisporre, se necessario, *diete in bianco*, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno. Le diete in bianco dovranno essere distribuite separatamente dal resto del menù. Se ritenuto opportuno, dovranno essere fornite in contenitori termosaldati in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "*bianco*". Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, devono essere costituite da:

- un primo piatto di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi con olio extra vergine di oliva crudo;
- un secondo piatto di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, pesce al vapore, prosciutto cotto);
- un contorno di verdura cruda o lessata condita con olio extra vergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- pane e frutta.

Eventuali altri prodotti dovranno essere concordati dalle parti.

Composizione del pasto e tabelle merceologiche

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, preparato e distribuito in monoporzione, deve essere conforme a quello risultante dal menù autorizzato e vidimato dall'ASP, allegato al presente capitolato, contenente le tabelle merceologiche e le grammature autorizzate.

Dovrà essere presente ogni giorno almeno il **0,5%** di pasti in più per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il Comune. Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni, l'I.A. deve predisporre la sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale). L'I.A. verrà avvertita mediante richiesta scritta del Comune.

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 01/11 - 31/03) ed estivo (indicativamente per il periodo 01/10 - 31/10 e 01/04 - 30/06).

In occasione di ricorrenze particolari o Festività (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.) il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. menù particolari comprensivi di dolce, senza che ciò costituisca ulteriori oneri per il Comune.

Variazione del menù

Non sono ammesse variazioni al menù. In via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Comunale, L'I.A. può effettuare una variazione di menù senza necessaria autorizzazione solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 19 - Carta del servizio di Refezione Scolastica

L'Aggiudicatario è obbligato alla redazione e pubblicazione della "Carta del Servizio di Refezione Scolastica" riepilogativa di tutto quanto richiesto dal presente Capitolato, dalle normative in materia, dai CAM, e di quanto proposto con la propria offerta tecnica.

La "Carta del Servizio di Refezione Scolastica", ai sensi del D.P.C.M. 27/1/1994 (Gazz. Uff. 22/2/1994, n. 43) e della ulteriore vigente normativa in materia, deve indicare almeno:

- I principi generali;

- Caratteristiche dell'Aggiudicatario (generali ed in relazione al servizio);
- Specifiche del servizio con particolare riferimento alle misure di sostenibilità ambientale;
- Standard ed impegni di qualità;
- Educazione alimentare;
- Educazione ambientale (con riferimento all'alimentazione);
- La Commissione di mensa;
- Le modalità di segnalazioni, suggerimenti, reclami, ecc.

La "Carta del Servizio di Refezione Scolastica" è sottoposta al vaglio ed approvazione dell'Amministrazione comunale che ne controlla il contenuto con riferimento al rispetto di quanto sopra indicato e ne autorizza la pubblicazione con la sottoscrizione; qualora necessario e/o richiesto dall'Amministrazione/utenti, essa dovrà essere oggetto di revisione sulla base dei report forniti dalle seguenti attività curate dall'Aggiudicatario:

- Esiti delle verifiche degli standard qualitativi come sopra indicati;
- Auto-controllo del servizio erogato mediante check-list;
- Coinvolgimento continuo e costante di tutti i fruitori mediante sondaggi.

L'Aggiudicatario è obbligato ad attuare, prima dell'avvio del servizio, una iniziativa di comunicazione efficace organizzando una manifestazione pubblica, previa idonea pubblicità, al fine di pubblicizzare la "Carta del Servizio di Refezione Scolastica" che dovrà essere pubblicata sul sito internet del Comune di Trapani.

Art. 20 - Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'Impresa ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione. Per la preparazione dei pasti/tabelle dietetiche la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente e seguire le indicazioni in Appendice per la presentazione delle tabelle dietetiche.
2. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
 - cuocere le verdure al forno a vapore;
 - cuocere i secondi piatti al forno, a vapore, lessi, ai ferri-piastra;
 - aggiungere l'olio extra vergine d'oliva possibilmente a crudo;
 - somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione;
 - conservare le uova in frigorifero tra +4° C e +10° C per non oltre una settimana.
3. E' assolutamente vietato utilizzare:
 - carne al sangue;
 - cibi fritti;
 - alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
 - dadi da brodo;
 - conservanti ed additivi chimici;
 - paste speciali fresche;
 - prodotti alimentari semilavorati congelati;
 - verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti, fatta esclusione per i bastoncini di pesce;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - prodotti derivati da organismi geneticamente modificati (o.g.m.).
 - *pesce "ricomposto", né prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni*

Per tutto quanto non previsto, riguardante la compilazione dei menù dietetici si rimanda alle “LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE” redatte dall’Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (INRAN), alle “LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA” redatte dal Ministero della Salute 2020, nonché alle LINEE GUIDA SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA” LA SCUOLA A TAVOLA” della Regione Siciliana.

Art. 21 – Cause di sospensione del servizio

Modificazione della fornitura

1. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell’attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.
2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.
3. L’aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi che dovranno essere concordate tra le parti.

Art.22 – Scioperi e assemblee sindacali

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l’interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune darà tempestivamente comunicazione alla ditta.
3. In tal caso, il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

Art.23 – Garanzia definitiva e stipula contratto

1. L’importo della garanzia fideiussoria di cui al punto 1), è ridotto nei casi previsti e con le modalità di cui all’art.106 comma 8 del D. Lgs. 36/2023.
2. L’impresa aggiudicataria, inoltre, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, quale esecutore del contratto è obbligato a costituire "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione ai sensi dell’art. 117 del D.lgs. n. 36/2023.
3. L’aggiudicatario si impegna a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio, a far tempo dalla data di comunicazione dell’avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell’art. 17 del D.Lgs. 36/2023.
4. Successivamente all’aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto. A carico della ditta aggiudicataria saranno poste tutte le spese inerenti alla stesura del contratto e la sua registrazione. L’Amministrazione si riserva altresì la facoltà di interrompere la fornitura del servizio, nei casi in cui dovesse venir meno l’esigenza dello stesso, senza che nulla abbia a pretendere la ditta aggiudicataria.

Art. 24 -Assicurazioni

L’Aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale nell’espletamento delle attività richieste dal presente capitolato ed è responsabile della qualità merceologica e della salubrità dei pasti forniti, del loro metodo di preparazione, confezionamento, trasporto fino ai plessi scolastici. E’ responsabile dell’operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all’espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell’Aggiudicataria. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e danni che ne derivassero all’utenza, conseguenti all’ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti. E’ inoltre a carico dell’Aggiudicataria l’adozione, nell’esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l’incolumità di tutto il personale e degli utenti. Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all’espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell’Aggiudicataria, salvo l’intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi

esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio. A tal fine l'Aggiudicataria dovrà stipulare idonea polizza di assicurazione per R.C.T. e anche per eventuali danni causati dal proprio personale, presso una primaria Compagnia di Assicurazione con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto. Copia della polizza dovrà essere consegnata entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 25 -Divieto di cessione del contratto e Subappalto

1. È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto. E' vietato, altresì, il subappalto. E' fatto assoluto divieto di cedere in tutto o in parte il contratto relativo alla presente fornitura. Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà nulla e di nessun effetto per il Comune, salvo allo stesso la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla rifusione non solo di ogni eventuale danno, ma con la conseguente perdita della cauzione, previo il semplice accertamento del fatto. Alle cessioni di azienda e agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art.120 del d.lgs n.36/2023.

Art.26 – Aggiudicazione della gara

1. L'aggiudicazione definitiva è effettuata dal Dirigente "IV Settore - Ufficio Pubblica Istruzione", mediante adozione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.
2. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

Art.27-Spese, imposte e tasse

Qualsiasi spesa inerente al presente contratto, o consequenziale a questo, nessuna eccettuata, o esclusa, sarà a carico dell'I.A. L'I.A. assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e le tasse relative all'appalto di cui trattasi, solo IVA esclusa, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

Art.28 – Recesso unilaterale

L'Amministrazione comunale può recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenute ragioni di interesse pubblico connesse al mantenimento degli equilibri economico/finanziari di bilancio, con preavviso di 15 (quindici) giorni solari da comunicarsi all'appaltatore mediante posta elettronica certificata. In tal caso, l'appaltatore avrà diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali stabilite per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo, compensi.

Art.29 – Contratto –avvio anticipato del servizio

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta dovrà stipulare apposito contratto generato dalla piattaforma MEPA.
2. L'Amministrazione comunale potrà disporre, in casi eccezionali, l'avvio e l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della stipula del contratto, potendosi, dalla mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta in appalto, determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare.

Art.30 – Pagamento

Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dalla Ragioneria Comunale, previa adozione di regolare determinazione di liquidazione, su presentazione di fatture mensili, in formato elettronico secondo i requisiti tecnici stabiliti dal D.M. n.55/2013, corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti e dai ticket consegnati dagli utenti fruitori del servizio e certificate dal RUP mediante apposita dichiarazione, da porre in calce alle stesse, di regolarità e conformità del servizio eseguito dalla ditta con riferimento alle prescrizioni di capitolato. Non verranno pertanto liquidate e pagate somme esposte in fattura senza l'accompagnamento dei ticket consegnati dagli utenti ed allegati alle bolle di consegna giornaliera dei pasti: il numero dei pasti indicati in queste ultime dovranno coincidere esattamente con il numero dei ticket su menzionati allegati. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi del precedente comma, precisando al riguardo, che non si potrà procedere, a norma dell'art.25, comma 3, del D.L. n.66/2014, al pagamento di fatture che non riportino il codice CIG della presente procedura.

Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.

La liquidazione del corrispettivo è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità ed alla previa liberatoria dell'Equitalia Servizi S.p.A. in ordine alla regolarità di adempimento dei pagamenti di cui all'art.48-bis del D.P.R. 602/73.

I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss.mm. ed ii., recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".

Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del corrispettivo contrattuale, la delibera dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n.556 del 31/05/2017 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi moratori di sorta.

Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Art.31 – Risoluzione del contratto

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte nel corso dell'anno scolastico, una o più irregolarità contemplate nel presente capitolato il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto. La risoluzione del contratto potrà avvenire anche immediatamente e senza preavviso nel caso in cui venga accertata la presenza, nella preparazione delle porzioni di cibo, di cariche microbiche particolarmente elevate (accertate da un laboratorio di una struttura pubblica o privata) in grado di mettere a repentaglio la salute degli utenti, oppure in caso di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla preparazione dei cibi, il tutto previo conforme parere dell'A.S.P. di competenza. Oltre che per quanto previsto al punto precedente si darà luogo alla risoluzione del contratto anche quando l'appaltatore o il suo personale comunque utilizzato per la gestione della mensa, non abbia i requisiti, anche personali o igienico-sanitari o le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio della gestione stessa. Inoltre il Comune promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Più di cinque contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge (anche in materia di sicurezza e prevenzione) o alle norme del presente capitolato;
- In caso di fallimento, frode o apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo secondo quanto previsto nel Reg. CE n. 852/2004;
- Subappalto anche parziale o totale del servizio;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.
- In tutti i casi previsti l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art.32 –Inadempienze e Penalità

Qualora l'Aggiudicatario non rispetti in parte o in toto le disposizioni previste nel presente capitolato verranno applicate le seguenti penalità:

- mancato rispetto presentazione delle certificazioni di cui alla legge n. 68/1999/ mancata presentazione della relazione di genere sulla situazione del personale (se con più di 15 dipendenti) € 500,00;
- mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche e/o variazione non autorizzata del menù (variazione del menù settimanale o di un piatto): € 500,00;
- mancata consegna del numero dei pasti regolarmente prenotati: € 10,00 per ogni pasto mancante;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: € 500,00;
- numero del tovagliato e della posateria inferiore al numero degli utenti: € 500,00;
- mancato rispetto delle grammature previste nelle tabelle dietetiche, verificate su 10 campioni dello stesso piatto: € 500,00;
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: €.250,00;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: €.250,00
- non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: €.50,00 per ogni pasto non somministrato;
- totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: €.500,00 per ciascun centro mensa
- per ciascun episodio riscontrato di non conformità di un singolo pasto riferito alla dieta speciale Istituzione può applicare una penale pari ad € 20,00 per singolo pasto non conforme;
- nel caso in cui la non conformità riguardi un singolo pasto in dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare la penale potrà essere elevata fino ad € 100,00 per ogni singolo pasto non conforme, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione dell'Istituzione nei confronti della Ditta in caso di danni o lesioni al consumatore finale del pasto;
- presenza di contaminanti fisici, chimici o biologici oltre i limiti di legge, ovvero presenza di insetti o animali nei pasti: € 1.000,00;
- mancato utilizzo di detergenti, stoviglie, ecc. conformi ai criteri ambientali minimi (CAM) per la ristorazione collettiva in refettorio: € 40,00 per ciascun prodotto non conforme;
- mancato utilizzo di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara: € 100,00 per singolo mezzo non conforme;
- mancato rispetto delle modalità di consegna dei cibi o consegna di pasti aventi caratteristiche organolettiche inaccettabili (odori sgradevoli, alimenti con grado eccessivo o insufficiente di cottura, cibi bruciati, cibi troppo salati e comunque giudicati non commestibili): € 500,00;
- per ogni altro inadempimento delle obbligazioni del presente capitolato, non altrimenti sanzionato: €. 250,00;

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'A.C., alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla contestazione. Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sopra precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione. Nell'applicazione delle penali l'A.C. si potrà rivalere sulla cauzione versata dall'Aggiudicatario, che dovrà in tal caso essere reintegrata entro venti giorni dalla richiesta del Comune. In attesa della risoluzione di qualsiasi controversia l'Aggiudicatario non potrà sospendere, modificare o ritardare la fornitura dei pasti.

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto al netto dell'IVA. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Art.33 – Definizioni delle controversie

Le controversie che sorgeranno nel corso dell'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del Tribunale Ordinario. Al giudizio arbitrale si applicheranno le disposizioni del Codice di Procedura Civile, salvo quanto disposto dalle norme di cui al codice dei contratti pubblici D. Lgs. n. 23/2023.

Art.34 – Trattamento dati personali

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.

2. La gestione informatizzata da parte dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando che la stazione appaltante non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata "titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art.29 del predetto Decreto Legislativo, per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente disciplinare. In virtù di tale designazione, l'impresa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Art. 35 – Recesso del Comune per sopravvenuta disponibilità di Convenzioni

Il Comune, ai sensi dell'art.1 comma 13 del D. Lgs.95/2012 convertito in legge n.135/2012, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, previa comunicazione e con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni, qualora relativamente al servizio in oggetto accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle offerte in sede di gara e l'aggiudicatario non sia disposto ad una revisione del prezzo in conformità ad esse. In caso di recesso, verranno pagate all'aggiudicatario.

Art. 36 - Disposizioni finali

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'Aggiudicatario avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e comunque attinenti i servizi in oggetto dell'appalto. Il Comune, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze o altro provvedimenti che comportino variazioni dello stato iniziale. Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D.Lgs. 81/2008 s.m.i.. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Appendice

TABELLE DIETETICHE

Indicazioni per la presentazione delle tabelle dietetiche

Le Tabelle dietetiche devono essere suddivise per fascia d'età e sesso realizzate secondo i suggerimenti dei Livelli di Assunzione di Riferimento ed energia per la popolazione italiana (L.A.R.N.):

-Indicazione della qualità di energia introdotta giornalmente, espressa in Kcal totali e nelle rispettive Kcal e percentuali ripartite nei pasti principali.

-Composizione bromatologica media dei nutrienti principali (proteine, carboidrati e lipidi) riportati in Kcal e in percentuali.

-Menu' giornalieri formulati su 4 settimane (la preparazione dei piatti deve variare giorno dopo giorno per 28 gg. Facendo sì che gli stessi non ricadono nello stesso giorno anche se in settimane diverse) me con variazioni stagionali.

-Gli alimenti di ogni singola ricetta devono essere indicati dettagliatamente (compresi gli ingredienti ed i grassi utilizzati per il condimento, lo zucchero impiegato per dolcificare, ecc) con la relativa grammatura.

Si riportano dalle linee guida nazionali per la ristorazione, i valori di energia e nutrienti che il pasto scolastico deve assicurare:

		NIDO			MATERNA	PRIMARIA	SECONDARIA
Parametri nutrizionali	Per pasto	6-12 mesi	12-24 mesi	24-36 mesi	3-6 anni	6-11 anni	11-13 anni
Energia (Kcal/die)		658	960	1213	1454	1917	2468
Energia (Kcal)	30%	197					
	35%	230	336	425	509	671	864

Proteine	10%	4,9	8,4	10,6			
	15%				19	25	32
Grassi	40%	8,7					
	35%		13	16			
	30%				17	22	29
Di cui saturi	<10%	<2,2	<3,7	<4,7	<6	<7	<10
Carboidrati (g)	50%	24,6					
	55%		46,2	58,4	70	92	119
Di cui zuccheri	<10%	<4,9	<8,4	<10,6	<13	<17	<22
Fibra (g)	8,4 g/1000 kcal	1,6	2,8	2,6	6	8	10

Indicazioni generali

- Per condire l'insalata mista preferire olio extra vergine d'oliva e limone fresco (è possibile l'utilizzo in tutte le verdure crude e/o cotte).
- Per preparare i sughi non soffriggere le verdure nell'olio ma stufarle.
- Per cucinare i contorni preferire la cottura a vapore, al forno o al gratin.
- Le patate possono essere cucinate al forno o al vapore e il loro consumo è limitato poiché i carboidrati complessi di cui sono costituite sono già presenti nei primi piatti a base di pasta, nel pane, nella pizza, ecc.
- Per quanto riguarda il consumo di carne, si preferirà la cottura al tegame o al forno senza l'aggiunta di grassi ed è previsto l'utilizzo di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, menta, timo, maggiorana, ecc) e di olio extravergine di oliva a fine cottura.
- Limitare l'utilizzo del sale ed escludere il consumo di dadi e di preparati per brodo.

Dalle linee Guida per l'Educazione Alimentare del MIUR si riportano alcuni elementi qualitativi dei servizi di ristorazione:

Area approvvigionamenti

Capacità di utilizzo di derrate alimentari provenienti dai migliori periodi di produzione;

rispetto della stagionalità;

Utilizzo di prodotti biologici provenienti da difesa integrata volontaria, da allevamenti che praticano misure per il benessere animale e che non fanno uso di antibiotici (certificazione SQNZ, SENZA) – (carni avicole da allevamenti “rurale in libertà” “rurali all’aperto”);

Aderenza al modello alimentare mediterraneo;

Area impatto ambientale

Utilizzo di approvvigionamenti locali;

Utilizzo di attrezzature specifiche per la tipologia di cottura applicata e relativo contenimento dei consumi energetici;

Procedure di riciclo degli scarti (alimentari e non) in prodotti utili al di fuori della ristorazione collettiva;

Area di processi di produzione

Innovazioni tecniche e tecnologiche nell'ottimizzazione dei processi al fine di garantire il rispetto dei valori nutrizionali dei piatti finali;

Conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale degli ingredienti in funzione delle tecniche di cottura utilizzate;

Riduzione di calo peso del prodotto finale nella riconversione da prodotti crudi a pietanze cotte calcolato sui singoli ingredienti;

Standardizzazione dei processi e relativi protocolli applicati ai metodi di cottura;

Ripetibilità dei processi produttivi e mantenimento degli standard di qualità;

Area formazione del personale

Formazione specifica sui processi produttivi di cottura presentati per il mantenimento della risorsa umana al centro del processo;

Aggiornamenti sulle evoluzioni nelle tecniche di cottura;

Formazione sulle nuove sperimentazioni e sulle evoluzioni del settore;

Formazione sul ruolo che l'alimentazione ha nel determinare lo stato di salute dell'utente, sul razionale del menu e del dietetico;

Area standard nutrizionali

Misurabilità del risultato finale in termine di conservazione delle qualità nutrizionali (contenuto in macro, micro-nutrienti e sostanze bioattive)

Riduzione del decadimento dei nutrienti e componenti salutistici nel prodotto finale ;

Valutazione del comportamento alimentare all'utenza.

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti è possibile rivolgersi al Responsabile del Procedimento – Dott.ssa Grazia Maria Giuffrè, Via Libica n.12 tel 0923/877034 e-mail:pubblicaistruzione@comune.trapani.it