

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D. LGS 36/2023, PER L'APPALTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E NEL CENTRO AGGREGATIVO PETER PAN DEL COMUNE DI MOSCIANO S. ANGELO", PER LA DURATA DI ANNI TRE ED UNA PROROGA TECNICA PER UN PERIODO DI SEI MESI.

Premessa - Fonti e definizioni

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Articolo 1 – Oggetto dell'Appalto e attività costituenti il servizio
- Articolo 2 – Carattere del servizio, tipologia dell'utenza e ubicazione delle strutture scolastiche
- Articolo 3 – Durata, decorrenza dell'appalto e inizio del servizio
- Articolo 4 – Finanziamento
- Articolo 5 – Importo a base di gara e valore stimato dell'appalto
- Articolo 6 – Modalità del calcolo del compenso e pagamenti
- Articolo 7 – Modalità di aggiudicazione dell'appalto
- Articolo 8 – Rispetto delle norme di sicurezza

TITOLO II

MODALITA' ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

- Articolo 9 – Esecuzione e modalità costituenti il servizio
- Articolo 10 – Sistema rilevazione presenze e gestione prenotazioni
- Articolo 11 – Strutture e autorizzazioni sanitarie
- Articolo 12 – Centro di cottura
- Articolo 13 – Direttore dell'esecuzione del contratto - Flussi informativi

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

- Articolo 14 – Personale addetto
- Articolo 15 – Ulteriori obblighi in materia di personale
- Articolo 16 – Rapporto di lavoro
- Articolo 17 – Formazione e aggiornamento del personale
- Articolo 18 – Personale addetto alla preparazione dei pasti
- Articolo 19 – Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti
- Articolo 20 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti
- Articolo 21 – Clausola Sociale
- Articolo 22 – Vestiario e dispositivi di protezione individuali (dpi)
- Articolo 23 - Disposizioni igienico-sanitarie
- Articolo 24 - Obblighi in materia Covid-19

TITOLO IV

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Articolo 25 - Approvvigionamento prodotti
- Articolo 26 – Rilevazione pasti, ivi compresa la rilevazione delle presenze per soggetti che hanno un regime alimentare speciale
- Articolo 27 – Articolazione del pasto
- Articolo 28 – Preparazione del pasto
- Articolo 29 – Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti
- Articolo 30 – Trasporto e consegna dei pasti
- Articolo 31 – Distribuzione dei pasti
- Articolo 32 – Variazione menù
- Articolo 33 – Diete speciali
- Articolo 34 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- Articolo 35 – Ritiro dei contenitori termici

Articolo 36 - Prevenzione formazione eccessiva dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

Articolo 37 - Prevenzione, gestione e smaltimento rifiuti

Articolo 38 - Operazioni di pulizia e disinfestazione

Articolo 39- Obblighi dell'Appaltatore

TITOLO V

CONTROLLI

Articolo 40- Impegni e oneri vari dell'appaltatore

Articolo 41 - Autocontrollo e controllo della qualità

Articolo 42 - Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

Articolo 43 - Controlli delle strutture, derrate e pasti e organi del Comune di verifica

Articolo 44 - Campionamento del pasto

TITOLO VI

ASPETTI CONTRATTUALI

Articolo 45 – Contratto d'appalto

Articolo 46 – Garanzia definitiva

Articolo 47 – Responsabilità dell'aggiudicatario e assicurazioni

Articolo 48 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Articolo 49 – Penali

Articolo 50 – Risoluzione del contratto per inadempimento

Articolo 51 – Affidamento a terzi conseguente a risoluzione

Articolo 52 – Recesso dal contratto

Articolo 53 – Tutela della riservatezza dei dati personali

Articolo 54 – Tracciabilità dei pagamenti

Articolo 55 – Osservanza di leggi e regolamenti

Articolo 56 – Struttura organizzativa competente

CONTROVERSIE

Articolo 57 - Foro competente Articolo 58 - Oneri

a carico della ditta Articolo 59 – Clausole vessatorie

Articolo 60 – Rinvio e richiamo ad altre norme

PREMESSA - Fonti e definizioni

1. Il servizio di refezione scolastica, rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e Centro Peter Pan e agli utenti del nido d'infanzia comunale, è realizzato dal Comune nell'ambito delle proprie competenze. Il servizio, improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltretutto ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono perseguiti, inoltre, obiettivi di educazione alimentare e sanitaria al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e di prevenzione.

2. Il servizio di refezione del Comune di Mosciano Sant'Angelo è improntato al rispetto delle *“nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della regione abruzzo e recepimento delle linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* approvate con DGR n. 530 del 30/08/2023.

Inoltre il presente appalto tiene conto dei *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare”.

3. Nella predisposizione del presente Capitolato si è tenuto conto, facendovi espresso rinvio dei seguenti riferimenti:

- Legge Regionale 15 dicembre 1978, n. 78 *“Interventi per l'attuazione del diritto allo studio”* che dispone che il servizio di mensa a favore degli alunni delle scuole di infanzia e primarie, è garantito dal Comune presso il quale sono ubicate le scuole;

- il Decreto Interministeriale del 31 dicembre 1983, pubblicato nella G.U. n. 16 del 17 gennaio 1984, in cui sono state individuate le categorie di servizi pubblici a domanda individuale, fra cui il servizio di refezione scolastica;

- l'art. 112 del D. L. gvo 267/2000 che dispone che gli Enti Locali nell'ambito delle rispettive competenze provvedono alla gestione dei servizi pubblici che abbiano per oggetto produzioni di beni ed attività rivolte a realizzare fini sociali ed a promuovere lo sviluppo economico e civile della comunità locale;

- del vigente Codice degli appalti D.Lgs. 36/2023 e succ. mod. e int.;

- nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della regione abruzzo e recepimento delle linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, approvate con DGR n. 530 del 30/08/2023.;

- Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 pubblicato sulla GURI del 4 aprile 2020, in materia di criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;

- Deliberazione di Giunta Comunale n. 34 del 15/03/2024 con la quale l'Amministrazione comunale ha impartito istruzioni circa il presente appalto.

4. Per *“Appaltatore”*, *“Impresa aggiudicataria”*, *“Impresa appaltatrice”*, *“Ditta”* deve intendersi l'operatore economico che sarà risultato aggiudicatario al termine della gara pubblica e al quale verrà affidata la gestione del servizio di cui al presente capitolato e relativo contratto.

Per *“Amministrazione Comunale”*, *“Comune”*, *“Ente”*, *“Committente”*, *“Stazione Appaltante”*, deve intendersi il Comune di Mosciano Sant'Angelo nel cui territorio sarà svolto il servizio di refezione scolastica.

5. Per *“Centro di cottura”* deve intendersi il luogo di produzione in cui verranno preparati i pasti da somministrare.

6. Per *C.S.A.* si intende il Capitolato Speciale d'appalto, descrittivo-prestazionale del servizio (recante condizioni di svolgimento, modalità esecutive, metodologie e specifiche tecniche, la disciplina del rapporto)

7. Per D.M. 65/2020 il suindicato Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 pubblicato sulla GURI del 4 aprile 2020.

Per le altre definizioni si rimanda alle norme vigenti.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1

Oggetto dell'appalto e attività costituenti il servizio

Il contratto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione ad imprese specializzate nella ristorazione collettiva.

1. Per la refezione scolastica in favore degli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e Centro Peter Pan di I^ la ditta appaltatrice dovrà utilizzare i centri cottura presenti nelle scuole del Comune in alternativa disporre di un centro di produzione pasti proprio, o comunque nella esclusiva disponibilità, dedicato esclusivamente a "centro cottura".

A) Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni delle scuole del Comune di Mosciano Sant'Angelo (scuola dell'infanzia, primaria e Centro Peter Pan. In riferimento all'anno scolastico 2022-2023 i pasti somministrati nel servizio di refezione sono quelli riportati di seguito

	2022				2023							TOT
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	
Infanzia Capoluogo		2000	2002	1370	1638	1624	2298	1405	2314	1590		16241
Insegnanti Capoluogo		264	284	222	242	289	324	193	299	245		2362
Collaboratori Capoluogo		76	81	61	67	71	86	55	85	76		658
Indigenti Capoluogo		40	42	30	41	54	69	42	66	63		447
Infanzia Selva Piana		259	214	144	182	140	213	158	213	121		1644
Insegnanti Selva		40	40	25	30	54	69	49	66	61		434
Collaboratori Selva		20	23	23	21							87
Infanzia Rovano		456	448	319	381	434	544	351	511	486		3930
Insegnanti Rovano		80	90	56	69	111	147	86	153	105		897
Collaboratori Rovano		41	41	41	41							164
Infanzia Montone		585	627	464	515	544	813	511	793	560		5412
Insegnanti Montone		98	103	76	79	95	136	83	128	111		909
Collaboratori Montone		36	39	31	30	31	42	23	40	52		324
Primaria Montone		1460	1425	1060	1127	1173	1610	977	1432	393		10657
Insegnanti Montone		127	132	97	107	106	142	84	129	35		959
Collaboratori Montone		20	21	16	17	20	24	14	22	6		160
Centro Peter Pan		803	767	557	647	624	852	501	819	224		5794
Educatori Peter Pan		68	79	63	72	69	99	60	81	25		616
Centro Peter Pan estate										216	521	737
Educatori Peter Pan estate										42	42	84
Tot	0	6473	6458	4655	5306	5439	7468	4592	7151	4411	563	52516

Il servizio di refezione scolastica, oltre all'approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari presso il centro di cottura, prevede il confezionamento dei pasti.

La preparazione dei pasti avviene con il sistema a legame "fresco - caldo", con perizia gastronomica, con il sistema della cucina tradizionale, con prodotti freschi e cotti ogni giorno immediatamente prima dell'eventuale trasporto, salvo le deroghe ammesse per legge, da consegnare in contenitori isotermitici per trasporto cibi, adatti a ricevere all'interno le vaschette in plastica termo riscaldata, o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox in orario utile alle esigenze scolastiche con relativo ritiro dei contenitori isotermitici nei plessi scolastici.

La fornitura di diete speciali è in monorazione.

Nello specifico i refettori dovranno essere attrezzati, laddove non presenti, con: lavastoviglie, lavandino, rubinetto, carrello di servizio, carrelli termoriscaldati, pattumiera, detersivi e disinfettanti-sanitizzanti, coltelli, armadio per stoviglie, armadio spogliatoio, zanzariere, tavolo in acciaio con ripiano inferiore.

Resta fermo in ogni caso che arredi, attrezzature e mobili necessari alla perfetta esecuzione dell'appalto e alla corretta esecuzione dei servizi, laddove mancanti, sono a totale carico e spese dell'appaltatore, anche nel rispetto di impegni assunti in sede di offerta di gara.

Oltre all'approvvigionamento delle derrate e alla preparazione dei pasti il servizio ha ad oggetto:

- 1) eventuale trasporto dei pasti dal centro di preparazione ai vari plessi scolastici. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi di proprietà o comunque ad uso esclusivo della ditta aggiudicataria, forniti di autorizzazioni igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente per il trasporto di alimenti;
- 2) la preparazione dei pasti nei vari plessi: comprende il ricevimento e il controllo del cibo al momento dell'arrivo al plesso, anche per il riscontro quanti-qualitativo;
- 3) la predisposizione dei refettori, ad inizio dell'appalto;

- 4) l'allestimento dei tavoli per i pasti con quanto necessario, come da seguenti norme, fornito dall'I.A. per tutte le scuole in cui è attivo il servizio refezione scolastica;
- 5) il porzionamento, scodellamento e la distribuzione dei pasti;
- 6) operazioni successive alla distribuzione dei pasti consistenti in:
 - sgombero e riassetto dei tavoli;
 - pulizia e cura dei refettori, dei relativi impianti, delle attrezzature e degli arredi in dotazione degli stessi;
 - smaltimento rifiuti e materiale monouso;
 - sistemazione delle stoviglie e dei contenitori sporchi destinati ai centri di cottura per il lavaggio
 - riassetto e sanificazione del centro cottura, dei locali refettorio (terminali di consumo scolastici), dei locali annessi al refettorio, dei servizi igienici degli addetti al servizio di cui trattasi.

B) Il servizio di refezione dovrà essere fornito in favore degli iscritti e frequentanti le scuole del Comune di Mosciano oggetto di appalto.

Tale servizio sarà comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nei locali adibiti a cucina, già arredata ed attrezzata.

Il servizio richiesto comprende anche il riassetto e la manutenzione igienico sanitaria della cucina, dei locali annessi e del servizio igienico degli addetti al servizio di cui trattasi.

Il corrispettivo per l'appaltatore è rappresentato dal numero dei pasti giornalieri forniti agli utenti con riferimento ai pasti medi mensili riportati nella sopra descritta tabella riassuntiva.

Si precisa che le attività di ristorazione oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola d'arte, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione, garantendo in ogni processo di lavorazione il rispetto dei tempi e delle procedure gestionali richieste; le attività devono essere, pertanto, svolte garantendo un grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del servizio di ristorazione; l'affidatario deve espletare a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, l'intero servizio richiesto secondo quanto definito dal presente C.S.A. e dalle *Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo* oltre che da quanto presentato in sede di offerta.

Articolo 2

Carattere del servizio, tipologia dell'utenza e ubicazioni delle strutture scolastiche

Al servizio pubblico oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la impresa aggiudicataria a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione, ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990 e smi.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite alla impresa inadempiente, il Comune potrà procedere affidando il servizio al secondo risultante in gara, per l'esecuzione, con spese a carico dell'aggiudicatario.

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto è necessario garantire la continuità delle prestazioni svolte dall'affidatario per tutta la durata contrattuale. In ottemperanza a quanto sopra indicato è consentito all'affidatario e ai suoi dipendenti, esercitare il diritto di sciopero con un preavviso scritto da comunicare all'Ufficio Istruzione del Comune di Mosciano Sant'Angelo di almeno 5 giorni lavorativi.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale chieda di non svolgere il servizio o di svolgerlo in maniera ridotta, per motivi non imputabili all'appaltatore ma per cause di forza maggiore (calamità naturali, fenomeni atmosferici di particolare gravità o in generale eventi non prevedibili), l'affidatario non ha diritto ad alcun compenso, risarcimento o compensazione di indennità.

Il servizio è rivolto alla seguente utenza:

- alunni della Scuola d'Infanzia statale;
- alunni della scuola primaria;
- centro aggregativo Peter Pan;
- personale scolastico al costo unitario che risulterà in sede di aggiudicazione definitiva.
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, secondo la vigente normativa;

L'orario del pranzo è previsto indicativamente alle ore 11,50 per gli utenti della scuola infanzia statale e alle ore 12.30 per la scuola primaria statale.

Il Comune si riserva inoltre la facoltà di modificare il calendario di erogazione e gli orari di consegna a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e di richiesta del dirigente scolastico.

Il numero dei pasti giornalieri da fornire è un dato del tutto indicativo ed è desunto dal numero degli utenti e delle somministrazioni effettuate nell'anno scolastico 2022-2023 riportato nella sopracitata tabella-

Per l'espletamento del servizio di refezione saranno messi a disposizione i centri cottura presenti nelle sedi oggetto di

gara ed in alternativa andrà fornito dall'impresa aggiudicataria un centro cottura autonomo da fornire in sede di gara. Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di refezione sulla base degli effettivi iscritti al servizio di refezione scolastica e di eventuali circostanze imprevedute, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune; lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzione/integrazioni dell'entità del servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a rivedere l'organizzazione del servizio ed anche, se necessario, l'articolazione degli orari, sulla base delle accertate e modificate esigenze di servizio, entro 48 ore dalla richiesta da parte del Servizio Diritto allo Studio.

Articolo 3

Durata, decorrenza dell'appalto e inizio del servizio

Il presente appalto avrà la durata di anni 3 (tre) dalla data di effettivo affidamento del servizio, con facoltà di opzione di rinnovo per proroga per ulteriori sei mesi.

La proroga dovrà essere comunicata ed esercitata con preavviso di almeno giorni 45 dalla scadenza del contratto.

Il servizio dovrà essere effettuato nel rispetto del calendario scolastico regionale per le diverse annualità scolastiche.

Ai fini del presente appalto l'anno scolastico per il servizio di ristorazione sarà il periodo dal 1° Ottobre al 31 Maggio; peraltro l'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dal Comune in relazione a eventuali esigenze organizzative e funzionali, alle disposizioni dell'autorità scolastica, tenuto conto del giorno settimanale e tenuto conto del calendario scolastico approvato annualmente dalla Regione Abruzzo.

Il servizio non dovrà essere effettuato durante i giorni di chiusura della scuola previsti dal calendario scolastico, (vacanze natalizie, pasquali, ecc.) ed in tutti i giorni eventualmente comunicati dal Comune, indipendentemente dalle cause che possano aver determinato la sospensione totale o parziale del servizio.

Il Comune si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con l'autorità scolastica e la ditta aggiudicataria nel frattempo intervenuti.

L'I.A. potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipula del contratto e alla redazione dell'inventario dei beni da utilizzarsi presso ciascuna struttura ad esso affidata, da consegnare tempestivamente dall'Ente.

La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della sottoscrizione del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto per le polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta affidataria, purché questa abbia già costituito o presentato la cauzione definitiva e la polizza responsabilità civile verso terzi a copertura di eventuali danni causati agli utenti ed a terzi per avere effettuato le prestazioni previste nel presente progetto con negligenza e senza i dovuti adempimenti.

Pertanto la sottoscrizione del contratto, da stipularsi, in forma pubblico- amministrativa e in modalità elettronica, potrà avvenire anche in data successiva all'effettivo inizio del servizio.

Eventuali sospensioni/interruzioni del servizio dovute a causa di forza maggiore comunicate dal Comune, non costituiscono motivo di risarcimento per danni o mancati guadagni.

L'I.A. in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta alla prestazione del servizio per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara agli stessi patti e condizioni vigenti e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente, sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dalla Stazione appaltante (proroga tecnica).

Qualora l'Ente Comunale, nel periodo considerato, dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, o ravvedesse l'opportunità della soppressione del servizio, o ne venisse sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore, l'appalto potrà essere interrotto con un preavviso da effettuarsi mediante lettera raccomandata con almeno 60 giorni di anticipo, ed il contratto potrà essere risolto senza alcun indennizzo o risarcimento all' I.A.

Articolo 4

Finanziamento

Il presente appalto verrà finanziato con i mezzi ordinari del Bilancio Comunale.

Articolo 5

Importo a base di gara e valore stimato dell'appalto

1 Il corrispettivo annuo dell'appalto, al lordo dell'offerta che verrà presentata, al netto dell'IVA nella misura di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza interni, è di € 271.507,72. L'importo annuo degli oneri per la sicurezza è pari a € 1.050,32.

L'importo complessivo posto a base di gara per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto è quello fissato in € 814.523,16 per il periodo di durata contrattuale (tre anni).

Tale importo, per il periodo di durata contrattuale, pari ad **€ 814.523,16** (oltre IVA) è così suddiviso:

- **€ 414.351,24** per costi della manodopera, non soggetti a ribasso, ai sensi di quanto disposto dall'Art. 41, comma 14 del Codice;
- **€ 3.150,96** per costi della sicurezza da rischi di natura interferenziale, non soggetti a ribasso, ai sensi di quanto disposto dall'Art. 41, comma 14 del Codice;
- **€ 397.020,96** soggetti a ribasso.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari a complessivi **€ 950.277,02** oltre IVA nella misura di legge, calcolato tenendo conto dell'importo posto a base di gara (€ 814.523,16) e dell'importo relativo alla proroga di sei mesi (€ 135.753,86). Relativamente alla eventuale proroga di mesi sei si specifica che alla stessa sarà applicato il ribasso offerto ovvero le condizioni migliorative proposte dall'aggiudicatario.

Di seguito si riporta in forma tabellare l'importo complessivo posto a base di gara e soggetto a ribasso d'asta, per i 3 anni contrattuali:

n.	Descrizione servizi	CPV	P/S	Importo
1	<i>Servizio Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo</i>	55523100-3	P	€ 814.523,16
A) Importo annuo soggetto a ribasso				€ 132.340,32
B) Oneri per la sicurezza da interferenza annui non soggetti a ribasso				€ 1.050,32
C) Importo annuo costo manodopera non soggetto a ribasso				€ 138.117,08
IMPORTO TOTALE ANNUO DELL'APPALTO				€ 271.507,72
IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO SOGGETTO A RIBASSO (3 anni)				€ 397.020,96
Oneri per la sicurezza (3 anni)				€ 3.150,96
Oneri per la manodopera (3 anni)				€ 414.351,24
IMPORTO DELL'APPALTO (3 ANNI)				€ 814.523,16
IMPORTO EVENTUALE PROROGA 6 MESI				€ 135.753,86
IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO (3 ANNI + PROROGA)				€ 950.277,02
Incentivi art.113 D.Lgs 50/2016 (2%)				€ 19.005,54
a. Funzioni tecniche (80%)				€ 15.204,43
b. Progetti innovazioni dell'Ente (20%)				€ 3.801,11

Iva al 4%	€ 38.011,08
Contributo ANAC	€ 410,00
Importo Totale Progetto	€ 1.007.703,64

L'importo come sopra riportato è stato calcolando moltiplicando l'importo corrispondente al prezzo unitario di ogni singolo pasto: **€ 5,15, soggetto a ribasso d'asta** oltre € 0,02 per oneri della sicurezza, per il numero presunto di pasti relativo alla durata dell'appalto (durata 3 anni, decorrenti dalla stipula del contratto) per complessivi **157.548** pasti stimati.

Il corrispettivo dovuto dal Comune si intende onnicomprensivo di qualunque costo indicato o non indicato nel capitolato d'oneri e in tutti gli atti di gara e necessario per la perfetta esecuzione del servizio al fine del corretto adempimento delle prestazioni inerenti e conseguenti all'appalto.

L'importo complessivo dell'appalto è in ogni caso suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo offerto sarà tenuto fermo per tutta la durata del contratto anche a seguito dell'ampliamento del servizio, salvo la rivalutazione ISTAT.

Con il corrispettivo previsto si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio stesso e qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato speciale comunque necessario al corretto adempimento delle prestazioni, inerente e conseguente l'appalto.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della I.A.

Articolo 6

Modalità del calcolo del compenso e pagamenti

A fronte della gestione del servizio in affidamento, all'I.A. verrà corrisposto con cadenza mensile il corrispettivo calcolato moltiplicando il numero dei pasti somministrati mensilmente per il prezzo di aggiudicazione. A tal fine l'impresa appaltatrice deve presentare, nelle forme di legge e al protocollo dell'Ente, all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente.

La stessa sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto e pagata entro 30 giorni, previa verifica della regolarità del servizio, nonché della regolarità contributiva tramite DURC online e fiscale (equitalia-servizio verifica inadempimenti)

Il pagamento della fattura elettronica mensile avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione della stessa.

Il competente Ufficio provvederà ad eseguire i riscontri sulla corretta quantificazione dei pasti.

Potranno essere effettuati accertamenti e verifiche di rispondenza e conformità quali-quantitativa delle prestazioni, anche tramite il direttore dell'esecuzione del contratto, previo accertamento della regolarità contributiva, retributiva e fiscale.

Qualora venisse notificata all'I.A. l'irregolarità delle fatture e il Comune procedesse a contestazioni, sarà effettuato nei tempi solo il pagamento della somma non contestata.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano l'I.A. in alcun modo dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Qualora si verificasse una sospensione o diminuzione del servizio per cause imputabili al Comune o alle autorità scolastiche (per modifica organizzazione didattica o variazione della rete scolastica) e la stessa fosse stata comunicata alla I.A. con preavviso idoneo tenuto conto delle circostanze del caso, alla Ditta non sarà riconosciuto alcun compenso per i giorni di non effettuazione del servizio.

La fattura, nel rispetto delle norme sulla tracciabilità finanziaria dei pagamenti, sarà liquidata solo dopo la verifica della correttezza contributiva, previa acquisizione del DURC ed assenza di irregolarità fiscali. In caso di esito negativo del controllo, il Comune provvederà ai sensi di legge.

Le fatture dovranno essere precedute o accompagnate obbligatoriamente da un prospetto riepilogativo contenente il numero di pasti erogati nel mese di riferimento distinto in:

- plessi scolastici /scuole (specificamente);
- numero alunni/studenti, personale docente e non docente avente diritto (distintamente);
- giorni di fornitura.

Articolo 7

Modalità aggiudicazione dell'appalto

La gara sarà aggiudicata mediante procedura aperta in ambito UE, ai sensi degli [71 del D. Lgs 36/2023](#), con il criterio dell'[offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 108, comma 2 del D. Lgs 36/2023](#).

L'offerta è vincolante per l'impresa concorrente sin dal momento della sua presentazione, il Comune si riserva di non aggiudicare l'appalto in oggetto a sua insindacabile scelta – e senza pretesa alcuna da parte dell'Impresa offerente – e sarà vincolata solo con la stipula del relativo contratto.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui dovesse pervenire una sola offerta valida, ove ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione.

L'offerta è vincolante per il periodo indicato nel bando e, in caso di mancata indicazione, per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua [presentazione, ai sensi dell'art 17 comma 4 del D. Lgs. 36/2023](#).

Qualora si renda necessario, in caso di ritardo nell'aggiudicazione, la stazione appaltante potrà chiedere all'I.A. di confermare la propria offerta anche oltre il termine suindicato.

Non saranno ammesse offerte in aumento.

[In caso di offerte anormalmente basse, si rimanda a quanto riportato all'art. 22.2 del Disciplinare di gara.](#)

[Mentre l'offerta è vincolante per l'impresa concorrente sin dal momento della sua presentazione, l'Amministrazione si riserva di non aggiudicare l'appalto in oggetto a sua insindacabile scelta – e senza pretesa alcuna da parte dell'Impresa offerente – e sarà vincolata solo con la stipula del relativo contratto.](#)

[L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti elementi e punteggi:](#)

- a) Offerta tecnica massimo punti 85/100
- b) Offerta economica massimo punti 15/100.

Le modalità di attribuzione dei punteggi di cui al punto precedente e i criteri valutativi, sono indicati negli atti di gara.

Articolo 8

Rispetto delle norme di sicurezza

1. Documento di valutazione dei rischi.

L'I.A. dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

Alla firma del contratto e comunque, prima dell'avvio del servizio con congruo anticipo, l'impresa dovrà presentare il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) correlato di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia, in particolare dalla valutazione dei rischi, individuazione del Datore di Lavoro, nomina del Medico Competente, del RSPP, dei RLS, degli addetti al servizio antincendio e di primo soccorso con relativi attestati formativi, il responsabile dell'impresa e nei rapporti con l'ente, il preposto/i.

Il Comune potrà chiedere modifiche e/o integrazioni al D.V.R. e potrà chiedere approfondimenti e adeguamenti prima dell'avvio del servizio e/o prima di allegarlo al contratto.

In osservanza della normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l'I.A. si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività / servizio a verificare la congruità del DVR allegato al contratto e integrarlo/modificarlo in relazione alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sullo specifico luogo di lavoro del comune (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); la verifica della congruità del DVR alle reali condizioni dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto dovrà essere comunicata alla Stazione Appaltante, qualora dalla verifica emergesse la necessità di integrare/modificare il DVR allegato al contratto di appalto, il nuovo documento deve essere trasmesso all'Ufficio Istruzione, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dalla richiesta della Stazione Appaltante.

Il servizio in appalto, per le sue caratteristiche, prevede l'esistenza di rischi interferenziali, per cui si è resa necessaria, da parte dell'Ente, la redazione del documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (come da specifico DUVRI) e la previsione dei relativi oneri. Il DUVRI costituisce allegato del contratto di appalto. Gli oneri conseguenti all'adozione delle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze nello svolgimento delle attività lavorative sono parte integrante dell'importo contrattuale e non soggetta a ribasso.

L'I.A. può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

2. Rispetto della normativa in materia di prevenzione degli infortuni

L'I.A. deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale

dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ufficio Istruzione, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

L'I.A. resta comunque responsabile nei confronti del Comune dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del presente capitolato, del contratto d'appalto e relativi allegati. L'appaltatore dovrà:

- ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;

- indicare al committente i nominativi dei soggetti della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti di cui al presente bando di gara. Inoltre, prima dell'inizio dell'appalto, dovrà essere consegnata la seguente documentazione anche ai fini della verifica della idoneità tecnico-professionale:

- elenco dei lavoratori che saranno utilizzati presso i plessi scolastici;

- attestati dell'avvenuta informazione e formazione dei lavoratori in servizio, ai sensi degli articoli 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008, in raccordo con l'accordo stato-regioni del 21.11.2011.

- lettera di distribuzione dei DPI al personale in servizio (dichiarazione sostitutiva comprovante);

- copia dell'idoneità sanitaria in corso di validità dei lavoratori in servizio (fornire copia dei modelli "unilav", per il personale in servizio);

- copia della nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale ai sensi del D. Lgs. 81/2008;

- copia della nomina del medico competente, ai sensi del D. Lgs. 81/2008, nei casi previsti dal decreto stesso.

Durante le attività lavorative dovrà essere presente un preposto della I.A. delegato al rispetto della sicurezza.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

3. Piano di emergenza ed evacuazione

Entro i termini sopracitati, l'Impresa dovrà adeguare/predisporre un piano di emergenza ed evacuazione aggiornando lo stesso periodicamente ai sensi di legge e trasmettendo alla Stazione Appaltante le certificazioni della formazione del

personale e delle prove di evacuazione eseguite e/o dichiarando l'avvenuto svolgimento delle stesse ai sensi della normativa applicabile in materia.

Spetta all'I.A. il rispetto delle vigenti normative in materia di prevenzione e protezione antincendio, compresa la verifica delle diverse dotazioni strumentali, la verifica delle condizioni specifiche per le attività prestate e ogni altra condizione che la Stazione appaltante, ovvero il comando provinciale dei VVF voglia impartire in merito alle attività soggette a prevenzione antincendio (DPR 151/2011 e ss.mm. e ii.).

TITOLO II MODALITA' ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Articolo 9

Esecuzione attività e modalità costituenti il servizio

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente capitolato, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato (anche se soci di Cooperative) e di quanto offerto in gara.

L'impresa affidataria del servizio è tenuta a svolgere le prestazioni di cui al presente appalto con piena autonomia organizzativa e gestionale, impegnandosi ad armonizzare le proprie attività con tutte le normative a disposizione per il settore.

Le modalità di organizzazione dovranno risultare da specifica documentazione (registri per le presenze del personale e quant'altro necessario all'attività) conservata presso l'aggiudicatario e disponibili per eventuali verifiche da parte del Comune.

Il Comune esplicherà, tuttavia, funzioni di indirizzo e coordinamento, per assicurare l'unitarietà degli interventi in tutte le scuole interessate ai servizi del presente affidamento.

L'impresa affidataria dovrà impegnarsi ad assicurare gli interventi coordinandosi con l'Ufficio Istruzione del Comune di Mosciano Sant'Angelo.

Ogni intervento deve essere attivato entro sette giorni (festivi inclusi) dal ricevimento della richiesta, salvo situazioni di particolare urgenza, debitamente segnalata, in cui l'intervento dovrà essere immediatamente attivato.

Gli operatori, tramite il loro coordinatore, si raccordano con le diverse competenze all'interno dell'Ufficio Istruzione del Comune in merito alla programmazione, verifica e valutazione del servizio di cui trattasi.

Il Servizio a carico dell'I.A. prevede:

1. L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;

2. La preparazione, cottura, suddivisione dei pasti per tutti i plessi interessati alla ristorazione scolastica sulla base del numero di alunni-utenti rilevato giornalmente in ciascuna scuola nel rispetto del programma alimentare - menù stagionale vigente, adottato dalla Ditta nel rispetto delle Linee di indirizzo per la refezione scolastica della Regione Abruzzo.

Resta inteso che il menù validato potrà essere variato in corso d'opera, rendendosi necessaria la variazione di alcune preparazioni alimentari o abbinamenti degli stessi, dopo verifica con il SIAN-Dipartimento di Prevenzione della Asl, l'I.A. e il Servizio Comunale Istruzione, senza che per questo l'I.A. possa chiedere aumenti di costi.

Le "diete in bianco", le "diete speciali" per patologie alimentari e le diete a carattere etico/religioso devono essere servite in monoporzione attraverso particolari contenitori.

La preparazione e l'eventuale confezionamento dei pasti dovrà avvenire seguendo le regole di preparazione e comportamentali indicate nelle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica del Ministero della Salute.

3. L'eventuale veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati alle scuole, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e i contenitori termici dovranno avere i requisiti previsti dalle rispettive prescrizioni di legge e/o regolamenti vigenti in materia;

4. L'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti ivi compresa apparecchiatura e sparecchiatura.

E' escluso l'utilizzo di plastiche nell'apparecchiatura.

Dovranno essere utilizzati tovaglioli monouso in carta tessuto, bicchieri in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e costituiti da cellulosa non sbiancata.

5. La somministrazione dei pasti.

La sbucciatura della frutta fresca in tutte le scuole dell'infanzia munite di refettorio (nelle aule di consumo la sbucciatura avverrà in collaborazione con il personale scolastico).

Nelle scuole dell'infanzia e in modalità multirazione in refettorio è in ogni caso richiesto al personale della ditta appaltatrice, in collaborazione con il personale scolastico e laddove ciò sia compatibile che le ordinarie mansioni, di assistere i bambini durante il pranzo (disponibilità nel tagliare la carne, frutta etc);

6. La somministrazione di acqua microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco, garantendo la fornitura e la manutenzione di idonei erogatori d'acqua microfiltrata in tutti i plessi;

7. L'allestimento dei refettori, per l'attivazione del servizio multirazione, con attrezzature conformi per qualità e quantità;

8. La dotazione di tutti i plessi scolastici dove il servizio è effettuato in modalità multirazione di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Gli stessi, dopo l'uso, dovranno essere quotidianamente lavati ed igienizzati. Nei casi dove il servizio viene espletato in modalità monorazione (diete speciali), così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco), si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;

9. La pulizia e sanificazione giornaliera dei locali del centro di cottura, dei tavoli e dei locali/aule adibiti a refettori dove il servizio è espletato in modalità multirazione, compresa deragnatura, lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici piastrellate e/o verniciate, pulizia dei piani di acciaio, lavastoviglie, frigoriferi, tavoli, seggiole ed ogni altro arredo ed accessorio presente;

10. Il lavaggio delle stoviglie nel refettorio a mezzo di lavastoviglie o nel centro cottura;

11. La custodia della stoviglieria necessaria per consumare i pasti in armadi chiusi (forniti dall'azienda se non già presenti)

12. La raccolta e rimozione dei rifiuti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali;

13. Il mantenimento di un numero necessario di stoviglieria e utensili necessario alla produzione e consumo dei pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili o non rispondenti più alle norme igienico sanitarie;

14. La dotazione e/o l'integrazione, la sostituzione, di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione;

15. La manutenzione ordinaria di arredi ed attrezzature presenti all'interno dei refettori o dei locali di servizio.

Fanno altresì carico all'aggiudicatario ogni altro compito ed adempimento che, se pur non espressamente previsto, sia comunque funzionale al servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà fornire il seguente materiale presso i singoli refettori scolastici:

- sacchetti per la raccolta dei rifiuti (con la raccolta differenziata dei rifiuti organici). In ogni caso l'approvvigionamento dei sacchetti e/o dei contenitori è a carico dell'I.A.; le modalità di conferimento dei rifiuti dovranno essere quelle vigenti nel territorio comunale di Mosciano Sant'Angelo;

- grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio.

- tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali dove si effettua lo sporzionamento affidato alla I.A., sono a totale carico della medesima e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

Se durante il periodo dell'appalto si rendessero necessari spostamenti fra strutture comunali del personale incaricato l'affidatario dovrà provvedere con propri mezzi. L'impresa affidataria dovrà garantire in base a parametri omogenei, l'efficacia, l'uniformità e l'efficienza del servizio in tutti i plessi.

Oltre alle attività sopra previste, sono a carico dell'impresa appaltatrice:

- le spese per l'acquisto, la pulizia, la sostituzione degli indumenti per il personale impiegato, occorrenti per l'espletamento del servizio, compreso il materiale per la sicurezza personale dei dipendenti, camici, cappelli, scarpe antinfortunistiche, mascherine, eventuali guanti monouso, tesserini di riconoscimento ecc. che dovrà essere conforme ai piani HACCP di autocontrollo di ciascuna struttura ove viene effettuato il servizio. Ogni operatore dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento, da tenere bene in vista;

- i mezzi utilizzati per eventuale trasporto dei pasti e relative spese;

- le spese per assicurazione del personale addetto al servizio e per eventuali responsabilità verso terzi;

- le spese relative alla formazione, all'aggiornamento ed all'addestramento obbligatori del personale secondo quanto previsto dalla normativa vigente sull'HACCP.

Per tutta la durata dell'appalto resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere derivante dalle integrazioni e rinnovi annuali, a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente, di tutte le attrezzature, arredi, pentolame, stoviglie e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti.

L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio affidatogli con la massima cura e diligenza, nel pieno e puntuale rispetto del presente Capitolato, del contratto d'appalto e secondo i migliori criteri per la tutela e il conseguimento del pubblico interesse.

L'I.A. è titolare del potere disciplinare: le circostanze disciplinarmente rilevanti verranno comunicate tempestivamente da parte del Comune. L'I.A. provvederà a contestarle al lavoratore sulla base delle leggi vigenti. Quanto previsto dal presente comma non esime l'appaltatore dalle proprie responsabilità in quanto lo stesso risponde comunque direttamente del comportamento di detto personale, delle inosservanze al presente Capitolato e dei danni derivanti all'Ente ed a terzi imputabili al personale stesso.

L'appaltatore è inoltre obbligato, senza ulteriori compensi:

- a redigere e trasmettere al competente ufficio comunale, un rapporto semestrale sull'andamento del servizio, sulle attività svolte, sui problemi rilevati ed in ogni caso, una relazione esaustiva sui risultati raggiunti al termine di ogni anno scolastico. L'I.A. deve assicurare l'approvvigionamento delle derrate e dei prodotti "biologici" secondo le percentuali in peso e le indicazioni stabilite nel DM 65/2020 per tutti gli alimenti forniti (con salvezza degli incrementi offerti in gara).

Il Comune richiede pertanto la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

È fatto divieto di utilizzo dei prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), così come previsto dai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000.

Contestualmente all'inizio del contratto l'I.A. deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle Aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta revisione dell'elenco completo da inviare al Comune.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del Servizio della ditta Appaltatrice.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibili le etichette.

L'I.A. deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone una attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (ai sensi del D. Lgs n.193/07).

Articolo 10

Sistema rilevazione presenze e gestione prenotazioni

L'I.A. collaborerà con la stazione appaltante:

- nella divulgazione dei menù e diete speciali e/o alternative e nella gestione delle predette diete;
- laddove richiesto, nell'attività di gestione del sistema di rilevazione delle presenze e rendicontazione dei pasti, in modalità ordinaria e anche a mezzo di apposito software eventualmente adottato dalla stazione appaltante.

L'I.A. si impegna, in caso di necessità, a supportare l'Ufficio Istruzione nella rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti al servizio refezione, ai fini della comunicazione al Centro di Cottura delle prenotazioni dei pasti.

Qualora ciò venga effettuato a mezzo di apposito software adottato dalla stazione appaltante, l'I.A. si impegna a porre in essere tutti gli adempimenti necessari per garantire l'utilizzo e il corretto funzionamento dello stesso per quanto di propria competenza. Sono a carico dell'I.A. le eventuali spese per il personale di supporto alle suddette attività e per la formazione dello stesso.

Ciò permetterà di migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi, fatta salva la tutela della privacy delle famiglie rispetto ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito e di pagamento sulla base dell'ISEE.

Le attività di cui sopra dovranno essere svolte nel rispetto del Regolamento (Ue) 2016/679 (GDPR) per il trattamento dei dati personali. Pertanto la ditta aggiudicataria dovrà garantire che il personale messo a disposizione per le suddette attività abbia la formazione in tema di privacy, garantisca gli obblighi di riservatezza e adotti tutte le misure di sicurezza in materia di tutela dei dati personali.

Articolo 11

Strutture e autorizzazioni sanitarie

A seguito dell'aggiudicazione, la ditta appaltatrice, per il regolare espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato, dovrà provvedere all'intestazione di tutte le autorizzazioni necessarie ai fini dello svolgimento della specifica attività comunque denominate, relative al centro di cottura, ivi compreso agli adempimenti previsti dalle normative igienico-sanitarie applicabili in materia.

L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici.

La ditta affidataria assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente il mantenimento e l'aggiornamento di tali autorizzazioni sanitarie, oltre adempiere ad ogni obbligo ed onere di legge, ivi compresi quelli stabiliti dal D. Lgs. n. 155/1997 HACCP, in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza.

La ditta dovrà dotarsi di tutti i piani di autocontrollo sia per le strutture di produzione che per quelle di distribuzione; i piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente.

La ditta dovrà altresì provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e provvedere ad una assidua vigilanza sui comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di Legge e contenuti nei piani di autocontrollo. La ditta, assume il ruolo di titolare della cucina e di responsabile di tutti gli adempimenti HACCP. Tutte le spese derivanti dall'applicazione del presente articolo sono a completo carico dell'appaltatore.

Articolo 12

Centro di cottura

L'I.A. deve garantire la piena disponibilità giuridica, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura, nel Comune di Mosciano Sant'Angelo, da utilizzare in caso di impossibilità nell'uso dei centri cottura presenti nei plessi scolastici; lo stesso dovrà essere autorizzato alla produzione di pasti in asporto, con una capacità produttiva sufficiente a garantire la produzione minima giornaliera dei pasti per tutti i plessi da fornire, nonché le eventuali variazioni in aumento che dovessero verificarsi, nel corso dell'affidamento, ad oggi non prevedibili.

Il centro di produzione pasti deve essere proprio o nella esclusiva disponibilità dell'I.A., e comunque dedicato esclusivamente a "centro cottura", in grado di assicurare l'esatto espletamento del servizio ai sensi del capitolato.

Il tempo di percorrenza necessario ad ogni automezzo per il completamento della consegna dei pasti, dal centro di cottura ai vari plessi scolastici compresi nel programma di distribuzione, non deve superare il tempo massimo di 30 minuti.

Per il calcolo del tempo di percorrenza verrà utilizzato lo stradario del sito internet www.ViaMichelin.it dalla sede del refettorio della scuola dell'infanzia del Capoluogo presa quale sede centrale del servizio (link Google Maps <https://maps.app.goo.gl/WTdJG7WwZzUcDPqj7>).

L'operatore economico aggiudicatario deve garantire nel termine di 20 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione del servizio e comunque in tempo utile per assicurare la regolare erogazione del servizio oggetto del presente appalto la piena disponibilità giuridica, per tutta la durata dell'appalto del un centro di cottura.

Il Centro di cottura, eventualmente necessario, alla data di avvio del servizio dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di attività svolta in materia edilizia e igienico-sanitaria. Tali autorizzazioni dovranno essere acquisite prima della consegna del servizio.

Il Comune effettua, quando lo ritiene utile, senza preavviso e con modalità che riterrà opportuno, controlli presso il Centro di Cottura e refettori dei vari plessi scolastici, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei pasti devono essere conservate presso la sede del Centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta dei soggetti addetti ai controlli. Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti certificati relativi alla consegna, deve essere conservata presso la sede del Centro di Cottura per tutta la durata dell'appalto.

Presso il Centro di Cottura deve essere mantenuta copia del Manuale di Autocontrollo e la reportistica relativa, le schede di rilevazione (giornaliere e non) dedicate alla struttura di utilizzo, nonché adeguata tracciabilità della documentazione di Autocontrollo ed in particolare gestione non conformità, azioni correttive/preventive, analisi del prodotto, disponibili alla verifica per tutta la durata dell'anno scolastico in corso.

L'I.A. deve inviare tempestivamente il manuale revisionato al Comune e comunque entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione e mantenere presso le proprie strutture l'ultimo aggiornamento. L'I.A. è tenuta ad ogni emissione/revisione/integrazione del proprio Certificato di Qualità e di ogni altra certificazione (di prodotto, di controllo e sorveglianza) ad inviarne copia agli uffici preposti del Servizio di Refezione scolastica.

Il servizio oggetto del presente Capitolato non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. e del Comune.

Qualora si verificassero situazioni imprevedibili o emergenze o scenari critici presso il centro di cottura che pregiudichino il servizio, l'I.A. si impegna comunque a produrre i pasti giornalieri necessari, secondo le medesime caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie, applicando altresì le misure organizzative e i rimedi/soluzioni alternative contro gli imprevisti come offerti in sede di gara.

Articolo 13

Direttore dell'Esecuzione di Contratto-Flussi informativi

Ai sensi dell'art. 101 e seguenti del Codice e degli artt. 16 e seguenti del D.M. n. 49 del 7/03/2018, per la direzione ed il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del presente contratto d'appalto nella fase relativa alla esecuzione del servizio, il responsabile del procedimento si avvarrà del direttore dell'esecuzione del contratto, che potrà farsi coadiuvare da collaboratori (tecnici-componenti commissione mensa-uffici Comunali competenti per materia).

La ditta appaltatrice è tenuta a conformarsi a tutte le direttive dallo stesso impartite nei tempi e nei modi che saranno definiti negli atti adottati dal medesimo Direttore.

Il direttore dell'esecuzione segnala tempestivamente al RUP eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali, anche al fine dell'applicazione da parte del RUP delle penali previste da capitolato ovvero della risoluzione del contratto per inadempimento nei casi consentiti.

Il direttore dell'esecuzione e il responsabile del servizio procederanno periodicamente alla verifica della regolare esecuzione del contratto, accertando che le attività poste in essere siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali; in particolare il direttore dell'esecuzione accerterà che il servizio sia eseguito a regola d'arte e in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e della normativa di settore in quanto applicabile.

Fermo restando l'applicazione delle penali qualora il direttore dell'esecuzione riscontri delle difformità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere ad adempiere quanto contestato entro il termine da questi fissato.

Per quanto riguarda i sopralluoghi il DEC effettua i sopralluoghi nel centro cottura e nei locali di consumo scolastici per le verifiche documentali varie e in situ e la presa visione dei prodotti alimentari, scorte, imballaggi, per quanto concerne le attrezzature necessarie al consumo (moca, prodotti riciclabili biodegradabili e non), pulizie e sanificazioni (certificazioni eco label ecc.), e per il rispetto delle normative in atto (CAM, linee guida regionali normative igienico-sanitarie, corrette prassi lavorative).

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 di Mosciano Sant'Angelo ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre curare apposita comunicazione concernente la riduzione degli sprechi alimentari, in particolare come segue:

i dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Articolo 14

Personale addetto

L'Impresa deve disporre di figure idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Il personale dovrà assumere un contegno deontologicamente corretto, collaborativo, educato e riguardoso rispetto ai commensali e all'ambiente in cui operano.

Gli addetti alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, idonei dal punto di vista sanitario ai sensi delle normative vigenti in materia, in possesso dei requisiti, certificazioni e abilitazioni di legge, dovranno curare scrupolosamente l'igiene personale, mantenendo uno standard elevato di pulizia.

Essi non dovranno avere smalti sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale dovrà indossare idonei indumenti da lavoro (puliti, decorosi e se del caso protettivi).

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso, zoccoli anatomici e quant'altro previsto dalla normativa di riferimento.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e, comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà procedere al lavaggio delle mani, assumendo condotte diligenti e precauzionali per garantire la sicurezza delle lavorazioni e prevenire le contaminazioni dei cibi.

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta della Stazione Appaltante.

In particolare dovrà essere previsto:

Responsabile dell'appalto

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il Responsabile dell'appalto e il suo sostituto in caso di assenza. Il Responsabile dell'appalto sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con la Stazione Appaltante e la ASL.

Il Responsabile dell'appalto deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente e gli organismi per il controllo dell'andamento del servizio.

Il Responsabile dell'appalto sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante. Al Responsabile dell'appalto saranno fatte tutte le comunicazioni da parte del Comune, comprese quelle urgenti circa variazioni improvvise al servizio. La comunicazione, anche verbale (alla quale, in questo caso, dovrà seguire tempestivamente una scritta), avrà valore di comunicazione alla ditta appaltatrice e deve intendersi quindi come presentata direttamente all'impresa. Il Responsabile dell'appalto o sostituto del servizio dovrà essere dotato di cellulare di riferimento e deve essere reperibile tutti i giorni h24, compresi i giorni festivi.

Il Responsabile dell'Appalto, quale rappresentante dell'I.A., è responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/03 e del DLgs. 101/18 (che ha adeguato la normativa nazionale sui dati personali al regolamento UE 679/2016). Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi, vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro Responsabile di pari professionalità e darne comunicazione scritta al Comune.

Dietista

L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il "Personale Dietista" che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione. In particolare il/la "Dietista" dovrà:

- garantire la tempestiva predisposizione, e comunque entro 24 ore dalla comunicazione da parte della ASL e/o del Comune delle Diete Speciali per motivi di salute o etico/religioso nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato e in applicazione dei principi normativi e delle fonti applicabili in materia;
- garantire l'addestramento e formazione del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
- garantire l'addestramento e formazione di tutto il personale impegnato a vario titolo nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto;
- tenere rapporti con il Comune di Mosciano Sant'Angelo o con i componenti della Commissione mensa ed eventualmente interfacciarsi con gli appositi uffici dell'Asl (servizio SIAN)

In caso di assenza o impedimento, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio Istruzione del Comune di Mosciano Sant'Angelo. L'I.A. dovrà produrre il recapito telefonico all'Ufficio Istruzione del Comune di Mosciano Sant'Angelo.

Capo cuoco

L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare la figura di un capo cuoco responsabile dell'organizzazione e della direzione del centro di cottura, sempre reperibile dalla stazione appaltante.

Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Tale figura dovrà avere un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica.

Responsabile produzione diete speciali

L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare la figura di un cuoco con funzioni di responsabile della produzione e del coordinamento della preparazione delle diete speciali presso il centro di cottura, nel rispetto del capitolato.

Personale addetto alla distribuzione

L'I.A. dovrà garantire il necessario personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori del Polo scolastico: almeno n. 2 (due) unità per ogni punto di somministrazione.

Articolo 15

Ulteriori obblighi in materia di personale

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, la Stazione Appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

L'organico del personale che sarà in servizio presso i centri di cottura e quello impegnato eventualmente nel trasporto dei pasti dovrà essere non inferiore a quello dichiarato in sede d'offerta, per tutta la vigenza contrattuale.

Eventuali modifiche per motivi tecnici o di miglioramento del servizio dovranno essere motivate e comunicate al Comune di Mosciano Sant'Angelo e poi successivamente approvate.

All'inizio di ogni anno scolastico la ditta affidataria è tenuta a comunicare al Comune di Mosciano Sant'Angelo, l'elenco nominativo del personale impegnato nel servizio con le specifiche mansioni e le sedi di lavoro assegnate con allegata la documentazione comprovante il possesso dei requisiti professionali e fisici necessari allo svolgimento del servizio.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere regolarmente assunto dalla ditta appaltatrice.

A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Ai sensi dell'articolo 2 del Decreto Legislativo n. 39 del 4 marzo 2014, l'appaltatore deve garantire che a carico del personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto non risultino condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Il personale impiegato dall'I.A. nella gestione dei servizi descritti nel presente Capitolato e nei suoi allegati dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- avere compiuto il diciottesimo anno di età;
- essere in possesso del titolo di studio della scuola dell'obbligo;
- per il servizio di trasporto pasti occorre: patente tipo B.

Tutto il personale impegnato nella refezione o trasporto pasti, compresi gli eventuali sostituti, deve essere in possesso di attestato di frequenza al corso per addetti ad attività alimentari semplici per operatore oppure corso per addetti ad attività alimentari complesse per addetti alla cucina.

L'I.A. dovrà garantire che tutto il personale addetto sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D. Lgs., siano trattati anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia;
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza);
- Differenze tra disinfezione e lavaggio;
- Modalità di conservazione dei prodotti;
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minore impatto ambientale e dei prodotti ausiliari ecologici; le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

L'I.A. è tenuta:

- a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i corsi di aggiornamento necessari per gli adempimenti di cui al D. Lgs. 81/08.

- ad attuare il piano di sicurezza e di evacuazione in caso di emergenza con proprio personale che dovrà aver frequentato apposito corso come previsto dal D. Lgs. 81/08.

- a dare piena collaborazione al Comune per un corretto coordinamento in caso di emergenza e per mettere in atto le misure di evacuazione ed emergenza nel rispetto del D. Lgs. 81/08.

Le assenze a qualsiasi titolo del personale impegnato dovranno essere regolarmente sostituite con personale in possesso degli stessi titoli e comunicate tempestivamente.

Tutto il personale impegnato nel presente appalto a vario titolo, entro 3 mesi dall'aggiudicazione definitiva del servizio, deve essere in possesso di certificazione attestante la partecipazione a corso teorico pratico di "primo soccorso pediatrico" di 4 ore conforme al disposto del D.Lgs. 81/08.

L'I.A. dovrà garantire, salvo diversa richiesta, la continuità degli operatori impiegati nel complessivo periodo di durata del rapporto contrattuale; la stessa dovrà garantire la sostituzione, su richiesta del Comune, di personale negligente o ritenuto da questa, a suo insindacabile giudizio, inadeguato all'assolvimento del ruolo professionale assegnato con personale in possesso degli stessi requisiti.

Tutto il personale dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto verso l'utenza. Dovranno essere evitati in particolare discussioni, diverbi e quant'altro possa generare conflitti con l'utenza ed il personale. Ogni richiesta o reclamo da parte dell'utenza andrà trasmessa al Comune di Mosciano Sant'Angelo.

Tutto il personale impiegato dovrà disporre di un cartellino identificativo ben visibile oppure essere dotati di altri strumenti atti alla verifica dell'identità dello stesso.

Particolare attenzione dovrà essere prestata al comportamento con l'utenza che, per l'età e la sensibilità che la contraddistingue, deve essere in ogni modo tutelata. Non sono ammessi quindi comportamenti che in alcun modo possano essere minimamente equivocati indipendentemente dalle motivazioni dai quali scaturiscano. Qualora fosse appurato, in base a controlli o a segnalazioni un tale comportamento il Comune potrà chiedere l'immediata sostituzione del personale. In ogni caso il Comune potrà pretendere l'immediata sostituzione del personale adibito al servizio che a proprio insindacabile giudizio, non osservi siffatto contegno o sia abitualmente trascurato nel servizio, usi un linguaggio scorretto o riprovevole o che offra scarsa affidabilità.

In tutti i plessi in cui è previsto il servizio di multirazione, va assicurata la presenza del personale; in particolare, per ogni refettorio, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia dei refettori e dell'attrezzatura, deve essere garantito un numero di addetti pari almeno ad un rapporto di 1:50 (un addetto ogni 50 utenti).

In ogni caso la Ditta dovrà garantire un numero congruo e adeguato per competenza e consistenza, anche per quanto offerto in gara.

Nel caso in cui i refettori siano ubicati in ambienti diversi, indipendentemente dal numero dei bambini, l'I.A. dovrà, se richiesto, assicurare la presenza di un'altra unità senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Nel caso in cui il numero del personale assegnato ad un refettorio, sia nella scuola dell'infanzia che nella scuola primaria, dovesse risultare insufficiente, l'I.A. è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiunto per il Comune.

La ditta affidataria dovrà, inoltre, garantire per tutto il periodo di gestione la continuità degli operatori, in caso di sostituzioni per cause di forza maggiore, dovrà provvedere alla sostituzione immediata con personale idoneo in possesso degli stessi requisiti e tempestivamente comunicate al Servizio Diritto allo Studio dell'Ente.

Per tutta la durata del contratto deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta gara dall'I.A., come numero, mansioni, livello di qualificazione.

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà presentare l'elenco nominativo del personale impiegato, specificando le mansioni e localizzazioni individuali, l'orario di lavoro di ciascuno, i riferimenti dei contratti di lavoro in conformità al piano organizzativo-gestionale e al progetto di riassorbimento offerti in gara.

Le eventuali variazioni effettuate sulla consistenza organica numerica e qualitativa, se strettamente necessarie, devono essere comunicate ed adeguatamente motivate per successiva approvazione del Comune. Qualsiasi variazione deve essere comunicata al Comune a mezzo lettera, via PEC (anticipata via mail all'Ufficio Istruzione).

Resta inteso che l'elenco nominativo del personale, anche integrato e modificato da eventuali sostituzioni, dovrà comunque corrispondere e soddisfare le esigenze del piano organizzativo di cui sopra.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa per iscritto la sostituzione del personale ritenuto inadatto per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il Piano organizzativo del personale dovrà essere sempre rispondente a criteri di adeguatezza e efficienza per garantire sempre la perfetta esecuzione delle prestazioni di appalto.

Articolo 16 **Rapporto di lavoro**

Il personale di riferimento impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dallo specifico Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (Comparto Pubblici Servizi - Commercio-Ristorazione collettiva), deve essere legato da regolare contratto con l'I.A.

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'I.A. è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'I.A. 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'I.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'I.A. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.A. si è posta in regola.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. e i suoi dipendenti. Ferma restando la clausola sociale di cui al successivo art. 21 del presente Capitolato, l'I.A. deve assicurare una dotazione organica idonea sia per numero che per caratteristiche a garantire la continuità e l'efficienza del servizio.

Articolo 17 **Formazione e aggiornamento del personale**

In ossequio ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- *per gli addetti alla sala mensa e alla cucina*: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di 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 scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, Centro Peter Pan) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- *per gli addetti alla cucina*: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

- L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, come previsti nel DM 65/2020, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa gli standards di qualità richiesti e rispetto delle prescrizioni di legge e da capitolato sulle seguenti aree tematiche:

- Alimentazione e dietetica;
- Produzione e somministrazione diete speciali;
- Buone norme di produzione (GMP);
- Sistema di rintracciabilità;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva (D. Lgs. n. 193/07);
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- Organizzazione e tempistica del servizio;

Pulizie, disinfezione, gestione rifiuti.

Dovranno altresì essere garantiti gli ulteriori aggiornamenti professionali e informativi come offerti in gara.

Ogni anno dovrà essere predisposto un piano di formazione e aggiornamento del personale che dovrà essere trasmesso preventivamente all'Ente.

Articolo 18

Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'I.A. in sede di offerta.

Tutto il personale impiegato deve possedere il libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Articolo 19

Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti

L. I.A. per l'effettuazione dell'eventuale servizio necessario di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di consegna adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

I tempi imposti devono essere non superiori ai 30 minuti dalla cottura e confezionamento.

Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'I.A. come presentato in sede di offerta.

Articolo 20

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente con i tempi e le modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante e deve essere quello indicato dall'I.A. in sede di offerta.

Il monte ore giornaliero/ settimanale disponibile per ogni plesso deve essere dettagliato in sede di offerta specificando per ogni unità di personale impiegata l'orario di lavoro considerando tutte le operazioni previste dal presente C.S.A.; il monte ore disponibile deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante e non dovrà risultare inferiore a quanto dichiarato dalla ditta in sede di offerta.

Nella valutazione del numero di operatori e del monte ore giornaliero/ settimanale da proporre bisognerà tener conto delle particolari necessità di ogni scuola, considerando attentamente la numerosità dell'utenza, la tipologia del servizio di distribuzione, con l'eventuale presenza di doppi turni, e, naturalmente, la posizione e dimensione dei refettori, dei locali adibiti a mensa e spazi da riassetare e pulire.

L'I.A. dovrà garantire il necessario personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori del Polo scolastico:

-almeno una unità per il refettorio di ogni plesso scolastico.

Articolo 21

Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione d'impresa 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 ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dal D. Lgs 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore (CCNL per dipendenti dei pubblici esercizi - ristorazione), di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Il personale attualmente in servizio, con i dati relativi al rapporto di lavoro, è indicato nei documenti visionabili in sede di gara (Elenco Personale).

Il riassorbimento del personale è imputabile all'I.A. nei limiti di compatibilità con i fabbisogni richiesti dall'esecuzione del contratto a seguito della pianificazione e dell'organizzazione definita dal proponente assuntore.

Tale modalità organizzativa deve risultare dall'offerta tecnica presentata dall'I.A. ed allegata in sede di gara, denominata: "Progetto di assorbimento".

Si dà atto che la mancata accettazione della clausola sociale costituisce volontà di proporre un'offerta condizionata e pertanto è INAMMISSIBILE. Tale volontà di accettazione della clausola sociale dovrà emergere dal "progetto di assorbimento" nell'ambito del modello di organizzazione del servizio atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale con riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della relativa proposta contrattuale mantenendo i diritti acquisiti (inquadramento, anzianità di servizio conseguita, qualifica).

Il passaggio del personale dovrà avvenire in virtù di cessione del contratto individuale di lavoro con assicurazione della continuità giuridica e con la conseguente conservazione, da parte del predetto personale, delle medesime discipline economiche, normative e retributive anche per quanto attiene alla disciplina limitativa e sanzionatoria dei licenziamenti individuali e collettivi.

Articolo 22

Vestiario e dispositivi di protezione individuali (dpi)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale, previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni.

L'I.A. deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti delle commissioni mensa in visita presso il Centro produzione pasti e fornitura derrate e, presso le sedi ristorazione, al personale di vigilanza e ispezione.

Articolo 23

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e s.m.i., al D. Lgs n. 193/2007, al D. Lgs n. 156 del 26. 05. 97, nonché a quanto previsto nel presente Capitolato.

E' necessario, altresì, seguire le prescrizioni contenute nel D.M. 65 del 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*".

L'I.A. deve redigere e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo che si impegna a far rispettare all'interno della struttura produttiva (centro di cottura) e al proprio personale ai sensi del D. Lgs. 193/2007.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Articolo 24

Obblighi in materia Covid-19

Resta inteso che l'I.A., laddove sia necessario, dovrà predisporre documento di valutazione del rischio COVID-19 per il proprio personale; dovrà altresì rispettare e assoggettarsi a limiti, prescrizioni e vincoli normativi eventualmente stabiliti da una normativa prevalente statale e regionale o in base alle disposizioni igienico-sanitarie.

TITOLO IV

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 25

Approvvigionamento prodotti

Il Comune, che ha come obiettivo il continuo miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica, dispone che, tra le caratteristiche peculiari vi sia l'utilizzo di prodotti biologici, come da dettaglio seguente e come da D.M. CAM 10/03/2010, fatti salvi gli eventuali incrementi offerti in gara (aumento % forniture BIO):

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui alle Linee di indirizzo regionali aggiornate.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

-**uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

-**carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente (cfr. nota 4 DM 65/2020 in G.U. 4/04/2020), relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

-**carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie:

«allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale n libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Nell'asilo nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicierello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte, anche in polvere per asilo nido e yogurt**: biologico.

- **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

- **Marmellate e confetture:** biologiche;

Verifica ai sensi del D.M. CAM 65/2020 : 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 delegato dal comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per tale verifica.

Razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime:

per ciò che riguarda le derrate non deperibili, si dovranno evitare scorte abbondanti che implicino uno stoccaggio prolungato della merce;

per i prodotti deperibili le forniture dovranno essere organizzate in modo da garantire i requisiti di freschezza al momento del consumo.

Calendarizzazione degli acquisti: deve essere stabilita in base alla vita residua della merce.

Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto: occorre acquisire delle pezzature che soddisfino la necessità giornaliera senza avanzi.

Mantenimento dell'integrità delle confezioni fino al momento del loro utilizzo;

Divieto di utilizzo di prodotti: per i quali nel momento della preparazione, sia stato superato il termine minimo di conservazione (T.M.C.) o la data di scadenza.

Articolo 26

Rilevazione pasti, ivi compresa la rilevazione delle presenze per soggetti che hanno un regime alimentare speciale

Il personale scolastico, provvederà alla rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni e insegnanti al pranzo e provvederà a comunicarne il numero dei pasti prenotati al Centro Cottura distinguendo fra alunni ed adulti e eventuali necessità di diete speciali, diete etico-religiose, diete in bianco.

L'I.A. provvederà a consegnare quotidianamente al personale scolastico la ricevuta/bolla di consegna dei pasti forniti e prenotati, ai fini dei necessari riscontri contabili da parte della stazione appaltante.

Il personale dell'I.A. dovrà tenere un comportamento atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole.

Laddove la stazione appaltante adotti apposito software gestionale che preveda la tracciatura informatizzata delle presenze a mensa e dei relativi pagamenti, l'I.A. si impegna a porre in essere tutti gli adempimenti necessari per garantire l'utilizzo e il corretto funzionamento dello stesso per quanto di propria competenza ed in collaborazione con il Comune.

Sono a carico dell'I.A. le eventuali spese per il personale di supporto alle suddette attività e per la formazione dello stesso. In caso di impossibilità da parte dell'autorità scolastica nell'effettuare il servizio di rilevazione delle presenze giornaliere al servizio refezione, l'I.A. si impegna ad adottare ogni utile misura ai fini della suddetta rilevazione in collaborazione con la S.A..

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta vassoio, del piatto...): è necessario e indispensabile, quindi, che l'Appaltatore adotti misure tali a garantire che nessun utente rimanga senza il pasto, adottando strategie come ad esempio aumento delle porzioni rispetto agli ordinativi. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti aventi diritto alla mensa e il numero dei pasti effettivamente distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere a recapitare dei pasti mancanti.

L'I.A. si impegna a preparare a proprio carico, con qualsiasi materia prima necessaria, ogni tipo di dieta speciale certificata dal medico competente dalla ASL-Servizio SIAN, per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dell'utenza mediante presentazione di certificato medico del pediatra competente della locale ASL.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale secondo quanto stabilito nelle grammature e ricettari previste dalle vigenti Linee di indirizzo Regionali per la ristorazione scolastica (nonché a successive variazioni e revisioni delle stesse); ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (riguardo a tutte le situazioni che comportano riferimenti diretti a situazioni personali degli utenti si fa esplicito rinvio alla normativa sulla privacy), affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici.

Le fasi e gli ambienti di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici speciali nei centri cottura, devono essere separati da quelle dei pasti preparati secondo un menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati e ben visibili a seconda del tipo di patologia.

Nel Centro di produzione pasti deve essere definita una zona cottura da adibire alla cucina dietetica. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo.

In particolare, per la "dieta senza glutine" (morbo celiaco), l'I.A. dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia che indica quale siano gli alimenti sicuri e dovrà garantire che la lavorazione delle derrate avvenga con procedura separata ed in modo e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni al fine di evitare qualsiasi rischio di contaminazione crociata.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di autocertificazione e richiesta con la specifica modulistica da parte dell'utenza agli uffici preposti del Comune, diete per esigenze etiche, etnico-religiose.

L'I.A. si impegna a garantire, dietro semplice richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, un'alternativa di dieta leggera o dieta in bianco, al menù del giorno.

Le diete in bianco devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente secondo quanto stabilito nelle tabelle dietetiche riportate nelle Linee di indirizzo della refezione scolastica Regionali vigenti (e successivi adeguamenti-revisioni).

Articolo 27

Articolazione del pasto

Il Pranzo è composto da: *un primo; un secondo; un contorno (caldo o freddo); pane; frutta fresca di stagione; acqua; dolce (non giornaliero)* e dovrà essere predisposto in conformità a quanto specificato nel presente capitolato d'appalto e secondo le ricette, la grammatura, le schede merceologiche, per ogni tipologia di pietanza da preparare indicate nelle *Linee Guida Regionali* vigenti (e successive modifiche/revisioni).

Per il nido d'infanzia è richiesta anche la merenda.

L'appaltatore si atterrà ai menù attualmente in vigore nelle linee guida regionali aggiornate:

- *menù scuole-autunno inverno;*
- *menù scuole- primavera- estate;*
- *menù asilo nido.*

Nella preparazione dei singoli pasti di cui ai suddetti menù l'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente alle *Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione Scolastica* nel rispetto delle grammature e del ricettario, utilizzando generi alimentari conformi a quanto previsto dalle tabelle e nelle schede merceologiche ivi previste.

Tali menù sono suscettibili di variazione, su proposta degli utenti, delle famiglie e previa validazione della ASL- SIAN.

I menù devono essere aggiornati dall'I.A. in termini di prodotti alimentari, abbinamenti, ricette, grammature ecc.. anche in caso di variazione delle suddette *Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione Scolastica* e dei CAM di cui al D.M. 65/2010.

In caso delle suddette variazioni l'I.A. non potrà richiedere alcun onere aggiuntivo alla stazione appaltante.

La tracciabilità e le schede tecniche dei generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti saranno richiesti solo all'impresa appaltatrice che si aggiudicherà l'appalto e dovranno essere fornite prima dell'avvio del servizio.

I contenitori devono essere isotermici per trasporto e servizio cibi.

Per il servizio multirazione, i contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

I contenitori isotermitici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

Le Gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza e riempimento tale da evitare fenomeni di impiccamento e permettere un adeguato mescolamento all'interno della Gastronorm.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto delle normative sulla privacy e altro specificato nell'art. 26.

A norma della legislazione vigente (Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n. 327 e successive modifiche, ed eventuale normativa regionale vigente) la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere superiore a 65°C; per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere inferiore a 10°C; per alimenti refrigerati la temperatura dovrà essere non superiore ai 4°C.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare monoporzione ed etichettato a norma di legge (diete speciali) e riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.

La frutta dovrà essere adeguatamente lavata presso il Centro di cottura e trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo. Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

L'acqua, anche in linea con il D.M. CAM 65/2020, dovrà essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Pertanto l'I.A. si impegna a collaborare con la S.A nei periodici controlli sulle caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua di rete somministrata.

Articolo 28

Preparazione del pasto

Per la produzione dei pasti il soggetto appaltatore del servizio dovrà obbligatoriamente attenersi al programma alimentare adottato da questa stazione appaltante e alle specifiche tecniche ed alle clausole contenute nei *Criteri Ambientali Minimi* di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 e nelle *Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Abruzzo*, nel rispetto delle grammature e del ricettario, utilizzando generi alimentari conformi a quanto previsto dalle tabelle merceologiche.

L' I.A. avrà l'obbligo di conformarsi ad eventuali successivi adeguamenti/aggiornamenti delle suddette Linee di Indirizzo. La cottura e confezionamento dei pasti dovrà avvenire con cadenza giornaliera, nella stessa mattina del consumo, per garantire il rispetto delle qualità organolettiche e delle proprietà nutritive degli alimenti stessi.

Pertanto, è fatto divieto assoluto di cucinare il giorno antecedente il consumo.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards ottimali di igiene (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), e di qualità nutritiva ed organolettica.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o di avanzi;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo da garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

L'impresa appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità Igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa il Comune.

Articolo 29

Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti

Le caratteristiche merceologiche e le proprietà qualitative -nutrizionali delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle disposizioni generali indicate nel presente capitolato.

Per ciascun genere alimentare l'I.A. assume l'impegno a produrre, pena revoca dell'aggiudicazione, alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio del servizio, le relative schede tecniche merceologiche al fine della verifica della corrispondenza dei requisiti richiesti. La stazione appaltante si riserva di chiedere la sostituzione dei prodotti che non rispondano alle specifiche tecniche richieste. Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo, l'aggiudicatario provvederà a darne

anticipata informazione (con la massima tempestività possibile), inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica merceologica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere.

Qualora la Stazione appaltante giudichi (anche col supporto del servizio Sian della ASL) non idonei determinati prodotti alle esigenze del Servizio Refezione, anche nel corso della fornitura per mutate esigenze, la ditta aggiudicataria dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo similare, previa verifica della scheda tecnica e successiva autorizzazione.

Tutti i *prodotti biologici* richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i *prodotti derivanti da pesca sostenibile* richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i *prodotti DOP - I.G.P - S.T.G.* devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (UE) N. 1151/2012 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Inoltre, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'Esecutore dovrà assicurare le prescritte indicazioni di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e l'eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], questi ultimi ancorché espressi "in tracce".

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione del pasto, dovranno essere tassativamente consegnate al centro cottura. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la ditta fornitrice darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

E' fatto assoluto divieto di fornire alimenti già congelati e successivamente scongelati, di congelare in loco rispettivamente il pane fresco, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

Gli imballaggi (primari, secondari e) per la consegna delle derrate alimentari devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte V Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

IMBALLAGGI: L'imballaggio (primario, secondario e pallets terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi

I contenitori, gli imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

L'I.A. dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'utilizzo di contenitori per le derrate alimentari, che rispettino quanto sopra specificato.

Articolo 30

Trasporto e consegna dei pasti

- L'I.A. sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, le forniture ed eventuale altro materiale di servizio, oltre ai pasti in caso di mancato funzionamento del centro cottura del plesso scolastico, presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali a ciò destinati. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente. In particolare saranno espressamente evitati contenitori termici in polistirolo.

- L'eventuale trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie con contenitori adeguatamente predisposti che consentano il mantenimento della temperatura, all'arrivo nei locali di somministrazione, non inferiore a +65°C per i pasti caldi, mentre per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

- I mezzi utilizzati per l'eventuale trasporto dei pasti ordinati e dei prodotti alimentari dovranno essere muniti di idonea attestazione circa il loro essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/1980 e successive modificazioni e dal Regolamento CE 852/04, e dovranno altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 30 minuti al massimo a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura. L'interno dovrà essere rivestito in materiale agevolmente sanificabile. I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati e tali operazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti. Per il trasporto l'I.A. dovrà utilizzare i mezzi indicati in sede di presentazione delle offerte.

- I pasti in multirazione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard "GastroNorm" in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e sanificabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. È a completo carico del soggetto appaltatore l'acquisto e la messa in uso di detto materiale, fatto salvo l'uso gratuito di quanto eventualmente già in dotazione e proprietà del Comune.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto alla distribuzione in ogni singolo plesso scolastico e ne conserverà copia. Una copia di tale documento sarà consegnata al personale scolastico.

- In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare il numero dei pasti.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i plessi, a cura dell'I.A.

Per ogni centro refezionale l'I.A. emetterà documento di consegna recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati (distinti tra alunni e insegnanti) e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Per il servizio in multirazione, i pasti trasportati dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola con l'indicazione del contenuto e delle porzioni.

La consegna dei pasti presso ogni plesso scolastico deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 10' e i 20' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo. Ogni automezzo deve trasportare pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come previsto per le singole scuole.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo è ammesso, salvo casi eccezionali.

Articolo 31 Distribuzione dei pasti

Qualora si ricorra, in caso di necessità, alle aule scolastiche, in questo ultimo caso gli addetti dovranno, prima dell'inizio della somministrazione dei pasti, sanificare i banchi, apparecchiarli e, a servizio concluso, sanificarli nuovamente, avendo cura di rimuovere eventuali residui di cibo.

I turni di refezione e gli orari sono proposti dal dirigente scolastico in base alle esigenze didattiche e possono subire variazioni a seconda delle esigenze organizzative e al numero degli alunni presenti.

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili, laddove non presenti, necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione (stoviglie in porcellana, bicchieri in plastica dura non colorata, posate in acciaio inox, tovaglioli). L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva, efficiente ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti dall'autorità scolastica.

Tenuto conto del numero di alunni e del personale docente che attualmente usufruisce del pasto, l'I.A. dovrà mettere a disposizione per il servizio distribuzione pasti il seguente fabbisogno di personale:

- almeno n. 1 unità addette alla distribuzione presso ogni sito di somministrazione;

- almeno n. 1 unità con la qualifica di cuoco/a presso il nido d'infanzia comunale;

Il suddetto fabbisogno è a carattere puramente indicativo ed è suscettibile di variazione in base al numero di utenti e di turni effettuati.

- Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale Comunale impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti verificatori incaricati dall' Ente per il controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri. Il servizio avrà luogo nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

La Stazione Appaltante o le Scuole comunicheranno con congruo preavviso, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio (gite, uscite scolastiche, scioperi...).

- Il personale addetto alla distribuzione e sporzionatura dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli, orologi, braccialetti e ori di ogni genere;

2. indossare calzature adeguate, camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi, (i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura);

3. esibire il cartellino di riconoscimento (o identificativo ruoli);

4. imbandire adeguatamente i tavoli disponendo quanto necessario per il pranzo;

5. in considerazione del particolare tipo di utenza a cui il servizio è rivolto, mantenere sempre un contegno riguardoso e irreprensibile, comportandosi in modo educato e relazionandosi correttamente con i bambini studenti;

All'arrivo dei pasti:

- controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno;

- distribuire ad ogni alunno le quantità di cibo relative alle intere porzioni; la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;

- la frutta, potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni alunno o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;

- il pane deve essere messo sulla tavola prima dell'inizio del pranzo;

- iniziare la distribuzione quando gli alunni sono tutti seduti a tavola;

- servire le pietanze con utensili adeguati;

- servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

Per i pasti in monorazione (Diete speciali) l'I.A. dovrà rispettare le condizioni riportate nel presente articolo, mentre il cibo dovrà essere confezionato in stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Articoli 32

Variazione menù

Variazioni al menù potranno essere richieste all'I.A. dall'Amministrazione Comunale, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza, da sottoporre in ogni caso ad approvazione da parte della ASL competente.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all'I.A. solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero parziale o settoriale;

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili o interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;

- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive da parte delle Autorità competenti.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata solo dopo previa comunicazione e successiva autorizzazione alla predisposizione di un menù alternativo concordato con il Comune di Mosciano Sant'Angelo.

In caso di sciopero del personale dell'I.A., la stessa è comunque obbligata a garantire, del caso di richiesta dell'Amministrazione Comunale, la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara devono essere circostanziate ed adeguatamente documentate; in particolare la ditta aggiudicataria dovrà informare l'Amministrazione Comunale circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà che hanno portato alla mancata fornitura dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione o rimedio anche ricorrendo alla richiesta del prodotto a fornitori non abituali.

Articolo 33 **Diete speciali**

L'I.A. dovrà provvedere alla predisposizione, preparazione e somministrazione delle diete speciali agli utenti nei casi in cui siano riconducibili alle seguenti categorie:

- a) diete speciali, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria
- b) diete speciali legate a motivi etici religiosi;
- c) diete leggere (in bianco), a semplice richiesta da formularsi da parte del genitore e per non più di cinque giorni consecutivi.

I menù per gli utenti che devono seguire uno speciale regime alimentare dovranno essere predisposti da parte del personale dell'I.A., tenendo conto delle indicazioni del Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – dell'ASL.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'Ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette. I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane e frutta fresca e predisposti secondo le grammature richieste utilizzando anche derrate alimentari speciali necessari a garantire la salute e l'incolumità del richiedente.

La richiesta di dieta speciale, accompagnata da apposito certificato medico, sarà presentata dalla famiglia dell'utente al Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – dell'ASL competente.

L'I.A. dovrà elaborare un menù appropriato, seguendo scrupolosamente le prescrizioni della ASL; tale menù dovrà essere vistato dal Dietista, rendendone possibile la sua somministrazione tempestiva e, comunque, entro 24-48 ore dal ricevimento. Il Menù così predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù giornaliero, garantendo nel contempo un'alimentazione equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

Di seguito vengono elencate, a puro titolo esemplificativo, alcune diete speciali per patologie legate all'alimentazione e per motivi etico/religiosi, prive dei seguenti alimenti:

Dieta speciale per patologia alimentare priva di:

glutine
fave e piselli
latte e latticini
pomodoro
pesce
frutta a guscio
noci
uovo e kiwi
uovo, frutta a guscio e cioccolato
uovo, arachidi, latte vaccino
latte vaccino e pecora, yogurt, burro e formaggi molli
latte, mozzarella, stracchino, ricotta
fragola, frutti di bosco e kiwi
pollo e tacchino
pane, pasta di semola di grano duro, patata
arachidi, soja, olio di arachidi, frutta fresca, yogurt e cioccolato avena,
farro, orzo, kamut, ceci, fagioli, fagiolini, anacardi, sardine, halibut,
banana, cachi, prugna, noce moscata, asparago, bietola, broccolo,
carciofi, cavoli, sedano, no vellutate no passati di verdure
gnocchi gnocchetti sardi, ravioli, tortellini, sformatini di ricotta e spinaci
e di ricotta e prosciutto cotto, valdostana, asiago, stracchino,
mozzarella e pecorno
sale
sale, prosciutto crudo, tonno.
puo' assumere solo pasta e pane aproteici
dieta speciale da seguire e somministrare per varie patologie:
yogurt, budino al cioccolato, frutta a guscio, pane, focaccia, grissini,
cracker, banana, pera e mela
pasta al pomodoro, al pesto, all'olio e al ragu' di carne
fettina di pollo panata o spinacina (surgelate)
tutto frullato
pasta al pomodoro, passati di verdure e vellutate di legumi, frittata,
prosciutto cotto, pesce e tonno
Dieta speciale per motivi etici/religiosi priva di
carne, pesce e uova, ogni tipo di carne, carne di suino

Art. 34

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

L'I.A. dovrà adottare quanto necessario al fine di prevenire gli sprechi alimentari in linea con quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare dai CAM D.M. 65/2020.

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, Centro Peter Pan) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

2. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

4. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.

5. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione Appaltante e la ASL (per quanto di competenza).

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari; delle buone pratiche alimentari; delle sane e corrette abitudini alimentari.

6. Altre misure da adottare per la prevenzione degli sprechi possono essere:

- ridurre la portata bis dei primi, per evitare che i contorni e i secondi non vengano consumati;

- fare le prenotazioni dei pasti al mattino e non il giorno prima;

- le porzionature devono avvenire con gli strumenti adatti al fine di poter servire la giusta quantità di cibo;

- formare gli addetti alla somministrazione sulla tematica specifica della prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari;

- collaborare con la scuola e con il Comune nella promozione di attività di educazione alimentare rivolte agli alunni, al personale docente e alle famiglie;

- collaborare con la scuola e con il Comune in campagne di comunicazione sulle corrette abitudini alimentari e per favorire la conoscenza del menù e delle singole pietanze somministrate in favore degli alunni;

7. L'I.A. dovrà procedere ad una puntuale attività di monitoraggio e di rilevazione degli sprechi e delle eccedenze.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

Tale monitoraggio, deve essere svolto in maniera puntuale e sistematica, con la pesatura e/o con controlli visivi.

Tale monitoraggio servirà ad adottare le conseguenti misure correttive.

A tale riguardo, ai sensi del DM 65/2020, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, deve assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o a soggetti indicati nell'art 13 Legge 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

L'I.A., anche in collaborazione con il personale docente e non docente che usufruisce del servizio, dovrà rilevare i piatti con maggiori scarti ed attivarsi con la S.A. per la sostituzione con altri piatti che abbiano il maggior gradimento da parte dell'utenza e lo stesso apporto nutrizionale, tenendo comunque sempre presente il valore pedagogico del pasto che deve essere sempre completo di tutte le proprietà nutritive.

Le variazioni al menù devono comunque essere effettuate previa validazione della competente ASL- Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Per tali variazioni l'I.A. non potrà richiedere alcun onere aggiuntivo.

8. Oltre alle misure di prevenzione e di monitoraggio l'I.A. dovrà provvedere all'adozione delle misure di recupero delle eccedenze e degli sprechi.

Il cibo non servito potrà essere prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o a soggetti indicati nell'art 13 Legge 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria, al fine di evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio:

- il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze;
- evitare i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- favorire la raccolta delle eccedenze di cibo servito direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

A tale riguardo l'impresa sarà tenuta al rispetto degli impegni in merito assunti e dichiarati in sede di offerta di gara, per quanto proposto.

9.L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Art. 35

Ritiro dei contenitori termici

Gli eventuali contenitori pervenuti per la consegna dei pasti verranno ritirati dall'Impresa in orario utile all'espletamento della distribuzione dei pasti e del loro relativo sommario riordino. Tali contenitori dovranno essere sottoposti ad adeguato lavaggio ed igienizzazione da parte dell'I.A.

Art. 36

Prevenzione formazione eccessiva dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Nei casi in cui il servizio viene espletato in modalità monorazione, ad es. diete speciali, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco), si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. In tal caso il costo di tali prodotti è a carico dell'I.A.

Nella scuola dell'infanzia il pasto dovrà essere somministrato in apposito vassoio multirazione in plastica dura non colorata lavabile in lavastoviglie.

Ciò si rende indispensabile, su espressa richiesta del Dirigente scolastico, tenuto conto della capienza del refettorio della scuola materna che richiede la turnazione degli alunni, al fine di favorire la riduzione dei tempi di permanenza degli stessi nel refettorio e ottimizzare i tempi per la somministrazione dei pasti.

L'utilizzo di tali vassoi potrà essere omesso, laddove l'I.A. individui a propria cura e spese, soluzioni alternative all'utilizzo dei suddetti vassoi, e/o qualsiasi accorgimento che abbia la finalità di riduzione dei tempi di distribuzione e di efficienza del servizio.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

In sede di installazione della lavastoviglie l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dai CAM.

Articolo 37

Prevenzione, gestione e smaltimento rifiuti

L'I.A. si impegna a provvedere allo smaltimento dei rifiuti a propria cura e spese, assicurando la raccolta differenziata. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dal Comune applicando un sistema di gestione ambientale conforme ad una norma tecnica riconosciuta valida, in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente.

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.

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 necessario, 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.).

Articolo 38

Operazioni di pulizia e disinfestazione

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali e delle attrezzature e mobili dei Centri di cottura, dei refettori (o aule-locali scolastici), dei locali annessi ai refettori, dei servizi igienici del personale addetto, da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine di ogni operazione di preparazione e confezionamento.

E' a carico dell'I.A. anche l'attività di pulizia, sanificazione e riordino dei centri cottura forniti.

L'I.A. deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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 (VE) o 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.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

L'impresa appaltatrice deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. I detersivi, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

Oltre a quanto indicato dal presente articolo, le modalità e frequenze delle operazioni di pulizia di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni I.A., nel proprio Manuale di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari, come anche offerte in gara:

A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti e con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detersivi sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detersivi disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detersivi dovranno essere lavati nella lavastoviglie.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti specifici.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Pulizia e sanificazione del vano di carico dei mezzi di trasporto utilizzati per la distribuzione pasti.

Dovranno essere effettuate parimenti le necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti dei refettori e della cucina dei centri cottura.

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrelate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti e sanificanti.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con appositi detergenti e sanificanti.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna, con appositi prodotti detergenti.

Pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

C) Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutti i locali del centro di cottura e dei refettori nei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di trattamento aria ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

D) Pulizie straordinarie

L'I.A. dovrà provvedere alla pulizia straordinaria del Centro Cottura e refettori dei plessi scolastici, ove a seguito interventi di manutenzione straordinaria a carico del Comune, si rendesse necessario tale operazione.

E) Monitoraggio Agenti Infestanti

Presso il Centro di Cottura ed i refettori/locali dove viene svolto il servizio di distribuzione dei pasti, l'Impresa appaltatrice deve assicurare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale, tramite azienda specializzata, all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia. Successivamente l'I.A. deve effettuare interventi di monitoraggio degli agenti infestanti a far data dall'inizio del servizio, In presenza di infestazioni l'I.A. dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Ente.

Articolo 39 Obblighi dell'Appaltatore

1) La Ditta è obbligata a rispettare le specifiche tecniche di base, le condizioni di esecuzione e le clausole contrattuali vincolanti di cui al D.M. 65/2020, alle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica più aggiornate e successive loro modifiche/ revisioni, all'offerta di gara, a quanto previsto dal presente capitolato e a quanto contenuto nella Carta dei servizi redatta in sede di gara e secondo le modifiche integrative e gli aggiornamenti proposti.

2) La Ditta si impegna ad attuare nei processi di approvvigionamento, acquisizione, produzione e fornitura di derrate ed alimenti un sistema di gestione della rintracciabilità della filiera agro-alimentare di cui alla certificazione UNI ENI ISO 22005:2007 e la UNI/ENI ISO 22000:2005 per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare.

3) In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007).

4) A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto relativo alla modalità di utilizzo delle eccedenze alimentari (es. donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ; conferimento all'alimentazione degli animali, ovvero a canili o gattili; recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida ecc).

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

5) La Ditta sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi scolastiche diverse da quelle indicate nell'elenco messo a disposizione in sede di gara, qualora si verificassero ulteriori spostamenti di scuole/classi in altri edifici comunque ricadenti nel territorio comunale, oppure in caso di istituzione o soppressione di plessi scolastici, anche a seguito di nuovi piani di dimensionamento delle istituzioni scolastiche o per trasferimenti legati allo svolgimento di lavori nei plessi scolastici o ricollocazione logistica per altri motivi di forza maggiore o ragioni di ordine pubblico.

L'impresa aggiudicataria, nella esecuzione dei servizi previsti, avrà l'obbligo di uniformarsi scrupolosamente a tutte le disposizioni di legge e regolamentari igienico-sanitarie applicabili in materia, nonché di rispettare e far osservare al proprio personale tutte le prescrizioni e norme del presente capitolato e relativo contratto.

6) L'Aggiudicatario assume l'obbligo di dare esecuzione anticipata al contratto, nelle more della stipula del medesimo, a richiesta del Committente.

7) Prima dell'inizio del servizio appaltato, l'Impresa dovrà comunicare per iscritto l'elenco dei veicoli utilizzati (trasmettendo la relativa carta di circolazione), i nominativi delle persone impiegate nel servizio appaltato con indicazione delle qualifiche e monte ore, nonché il nominativo di un proprio referente in grado di fornire in ogni momento le informazioni al Comune ed agli addetti al controllo del servizio. Analoga comunicazione dovrà essere effettuata in caso di sostituzione del personale impiegato o variazione rispetto alle precedenti segnalazioni.

8) La Ditta appaltatrice sarà tenuta altresì:

- a fornire al Comune informazioni sul personale utilizzato nel corso dell'esecuzione contrattuale, anche a fini dell'applicazione di clausole sociali per la tutela dei livelli occupazionali in successivi affidamenti o per nuove procedure di affidamento del servizio;
- a rispettare le previsioni del progetto di assorbimento del personale della Ditta appaltatrice uscente, in attuazione della clausola sociale prevista.

9) La Ditta dovrà comunicare all'Ente il nominativo dell'incaricato aziendale della direzione e controllo del servizio che dovrà monitorare sul buon andamento e la regolarità dell'appalto.

L'Appaltatore garantirà l'idoneità e l'adeguatezza del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato d'appalto e solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in proposito.

In particolare la Ditta dovrà impiegare personale numericamente sufficiente, adeguatamente formato sulle tematiche del D.M. 65/2020 e professionalmente idoneo e in regola in relazione al servizio da prestare, dando esecuzione al progetto di assorbimento presentato in sede di gara.

10) Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

11) L'Impresa è tenuta all'osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, delle norme in materia di assicurazioni, assistenza e previdenza, di igiene e sicurezza del lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008. Dovrà corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente CCNL di settore a provvedere ai conseguenti oneri contributivi, assicurativi previdenziali e formativi, esonerando il Comune da ogni obbligo o responsabilità in tal senso.

Nel caso di accertata violazione e inadempienze, verranno applicate le norme di legge vigenti in materia nonché le sanzioni e penali di cui al presente capitolato.

12) L'Impresa si obbliga ad attuare tutte le misure di eliminazione o riduzione al minimo dei rischi e pericoli di contaminazione alimentare a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari impiegati applicando il proprio sistema di autocontrollo aziendale sui principi del metodo HACCP (ex D. Lgs. n. 193/2007), secondo la norma UNI 10854, rendendosi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

13) La Ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'eventuale applicazione delle normative comunitarie o statali riguardanti l'ottenimento di contributi sui prodotti distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa e i dati informativi necessari, su richiesta dell'Ente.

14) La Ditta si impegna a garantire l'attività di informazione agli utenti di cui al D.M. 65/2020.

15) L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. In ogni caso dovranno essere utilizzati prodotti conformi ai criteri ambientali minimi approvati, relativi ai prodotti per l'igiene.

16) La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, plastica dura etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, poiché nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

17) In caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo "tessuto-carta", la Ditta dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici di cui all'etichetta EU ECO-LABEL 2009/568 CE o che siano conformi agli stessi. In tal caso la Ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

18) L'Impresa, a tenore delle leggi vigenti e in coerenza con le modalità di raccolta individuate e dettate dal Comune, dovrà provvedere al corretto smaltimento dei rifiuti speciali nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani dei materiali a perdere (piatti, stoviglie, tovagliolini, posate, bicchieri forniti), impegnandosi a conferirli direttamente negli appositi contenitori/cassonetti raccoglitori.

19) L'impresa deve garantire di non effettuare, altresì, qualsiasi forma di riciclo dei cibi avanzati. Nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale la Ditta dovrà garantire al proprio personale che saranno affrontate le tematiche di cui al D.M. 65/2020, oltre a quanto ulteriormente offerto in sede di gara.

20) L'Impresa assume ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni arrecati all'Amministrazione, ai terzi ed ai fruitori della refezione in dipendenza di dolo o colpa nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato e risponde del fatto dei propri dipendenti a norma dell'art. 2049 del C.C.

21) L'Appaltatore si impegna a rispettare gli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR 62/2013 e dal codice di comportamento integrativo adottato dal Comune di Mosciano Sant'Angelo per i propri dipendenti (facente parte degli atti di gara), per quanto compatibili con la natura del presente appalto e con il ruolo e l'attività svolta in sua esecuzione. Tale impegno, infatti, costituisce adempimento contrattuale a pena di risoluzione ex art.

1453 c.c, previa contestazione dell'addebito, formalizzato dal Responsabile del servizio competente mediante pec con invito all'Appaltatore a controdedurre entro gg. 15 dal ricevimento. Sulle controdeduzioni si pronuncia l'Amministrazione entro i successivi gg. 10.

22) Graverà sulla Ditta appaltatrice ogni autorizzazione amministrativa, oneri, spese per dotazioni e attrezzature eventualmente necessarie nei refettori e spazi adibiti a condimento e preparazione pietanze, non presenti nei locali scolastici e comunque indispensabili per il corretto e regolare espletamento delle attività oggetto dell'appalto e, comunque, funzionali al puntuale svolgimento del servizio.

E' richiesto, pertanto, il preventivo sopralluogo nei locali oggetto del servizio nell'ambito della presente procedura di gara, da attestare e documentare in gara.

23) Al termine di ogni anno scolastico secondo la durata del contratto, l'Impresa dovrà trasmettere al Comune una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di autocontrollo, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle iniziative di informazione verso l'utenza, ai seminari svolti e ad eventuali disfunzioni nel corso della gestione dell'appalto, con relative soluzioni adottate.

24) La Ditta offerente è tenuta a redigere, in sede di partecipazione alla gara e a dare applicazione e attuazione a quanto in essa previsto in offerta in caso di aggiudicazione dell'appalto uno schema di "*Carta della qualità dei servizi*", che dovrà essere approvata dall'Amministrazione comunale, anche eventualmente apportandovi modifiche e integrazioni finalizzate ad assicurare la qualità del servizio.

I contenuti e gli impegni previsti nella Carta devono essere coerenti con quanto previsto dalla normativa vigente in materia e riportare anche, coerentemente con quanto definito nel presente capitolato e quanto offerto in sede di gara, standard di qualità e relativi indicatori di misurazione e monitoraggio, azioni di controllo e rilevazione gradimento, obiettivi di risultato e miglioramento della qualità del servizio, piano di informazione agli utenti e modalità di partecipazione, completezza e tempestività di aggiornamento e modalità di accesso alle informazioni, modalità di inoltro di suggerimenti e reclami da parte dell'utenza, tempi di risposta, nonché eventuali richieste d'indennizzo. L'Appaltatore si impegna a realizzare gli aggiornamenti della Carta dei Servizi come offerti in gara, dopo l'avvio dell'appalto e secondo le scadenze temporali proposte, inserendo azioni di miglioramento del servizio e piani di comunicazione e di coinvolgimento da sviluppare, in una logica collaborativa con l'Ente e attivando modalità partecipative con famiglie e scuole.

25) L'I.A. è tenuta ad allestire a propria cura e spese i locali di servizio dei refettori come segue:

La ditta aggiudicataria dovrà fornire alla stazione appaltante per i punti di cottura e somministrazione, laddove non già presenti, almeno le seguenti attrezzature:

- 1) n. 1 lavandino in acciaio armadiato
- 2) scaffale in acciaio inox
- 3) mobile basso armadiato in acciaio inox
- 4) carrelli inox porta vivande
- 5) n. 2 tavoli da appoggio
- 7) n. 1 carrello inox con campana pasti freddi
- 8) n. 1 pattumiera inox carrellata
- 9) n. 1 armadietto 2 ante
- 10) n. 1 portarotolo, n. 1 dispenser sapone,
- 11) contenitori, pentolame, mestoli, piatti porcellana, posate inox, bicchieri ecc
- 12) stoviglie varie;
- 13) contenitori isotermici
- 14) attrezzature varie
- 15) lavastoviglie

La I.A. dovrà comunque fornire ai fini dello svolgimento del servizio tutti gli arredi e attrezzature ritenute necessarie.

TITOLO V CONTROLLI

Art. 40

Impegni e oneri vari dell'appaltatore

Ad integrazione e conferma di quanto previsto in altre parti del presente capitolato, si riportano i seguenti particolari obblighi e vincoli rientranti tra quelli posti a carico dell'appaltatore:

- essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative siano rispondenti ai requisiti previsti dal DM 65/2020, dal presente Capitolato d'appalto e in conformità all'offerta presentata;
- osservare il menù-tipo settimanale stagionale (cosiddetto estivo ed invernale) di cui alle Linee di indirizzo Regionali, alternando settimanalmente le quattro variazioni previste e provvedendo ad eventuali variazioni di menù per i plessi che

prevedono i rientri settimanali nell'ambito del menù-tipo con l'accordo vincolante e/o il preventivo assenso dell'Autorità sanitaria competente;

- osservare nella preparazione dei pasti, le ricette e le grammature riportate, per i diversi tipi di scuola, nelle tabelle-menù di cui alle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo vigente o come revisionate;
- fornire per ogni utente servito posate, bicchieri, tovaglioli di carta, tovaglie monouso e provvedere all'integrazione e/o sostituzione dei vassoi sagomati;
- garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare; provvedere alla pulizia, disinfezione e riassetto dei locali dove avviene il servizio di refezione, anche se in aula, dopo la consumazione dei pasti;
- garantire il servizio di ritiro dalle scuole del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori;
- garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici interessati, secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche, e secondo le modalità (tempi e norme di sicurezza prescritte);
- impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico – sanitaria;
- provvedere ad approvvigionarsi, a proprie cure e spese, di adeguata quantità di acqua potabile qualora dovesse verificarsi mancanza di erogazione della stessa;
- garantire la manutenzione e la piena efficienza delle attrezzature e suppellettili esistenti presso centro cottura ed i locali mensa di ogni plesso scolastico
- collaborare, laddove richiesto, con l'Ufficio Istruzione nella rilevazione giornaliera delle presenze e quantitativi pasti con personale proprio; collaborare, a richiesta dell'Ente, ai fini del report di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altro report riepilogativo mensile sempre per singolo plesso scolastico anche a fini di monitoraggio e a comprova della fatturazione dei pasti;
- provvedere alla stipula con il Comune di apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio preposto;
- vietare nei locali della mensa qualsiasi atto che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno;
- vietare l'esposizione di cartelli pubblicitari a scopo di propagandare prodotti commerciali. È consentita invece l'esposizione di carte, avvisi o manifesti di promozione delle attività che rientrano nelle finalità del servizio;
- garantire l'avvio del servizio prima della formale stipula del contratto, su espressa richiesta del Comune;
- fornitura in tutte le sedi servite di "kit monouso per il visitatore" comprendente un camice, una copri capo e una mascherina. Dovranno essere sempre disponibili copri barba monouso. In ogni sede deve essere anche presente un disinfettante mani a base alcolica senza risciacquo per il visitatore;
- rispettare gli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dal Comune di Mosciano Sant'Angelo per i propri dipendenti.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di attestato per personale alimentarista ai sensi di legge (In merito si applica il disposto di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 ed al D.P.R. n. 327/80 e s. m. i. e qualsiasi altra norma modificativa/integrativa successivamente intervenuta (Cfr. anche art. 18, comma 1, lett. d) del D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27, così come modificato dall'art. 1, comma 1, lett. c) del D.L. 22 marzo 2021, n. 42 convertito con modifiche dalla Legge 21 maggio 2021, n. 71).

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e dei controlli. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

Sono inoltre posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- smaltimento rifiuti speciali;
 - raccolta differenziata dei rifiuti in appositi mastelli delle scuole;
 - realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi e contenuti presentati in sede di offerta, come approvati e concordati con l'Ente;
 - effettuazioni delle analisi obbligatorie prescritte;
 - elaborazione di report riepilogativi, riferiti a dati che potranno essere richiesti dall'Ente;
 - collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio oggetto dell'appalto;
 - gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs. n. D.Lgs. 6 Novembre 2007 n. 193 (HACCP), dai regolamenti C.E. 852/04 e 853/2004 e da qualsiasi altra norma modificativa e /o e integrativa;
 - avvalersi, per l'espletamento del servizio, di personale di assoluta fiducia e di adeguati requisiti professionali e morali. Il titolare e/o legale rappresentante dell'impresa e tutto il personale impiegato dovranno essere in possesso dei requisiti di idoneità morale e in particolare non devono aver riportato condanna per i delitti di cui agli artt. 591, 593, 600, 600 bis, 600 ter, 600 quater, 604, 609 bis e ter, 609 quater, 609 quinquies del codice penale;
 - avvalersi per la guida dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, di personale munito di patente adeguata al mezzo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e che abbia ugualmente i requisiti morali di cui al precedente comma.
- E' a carico dell'appaltatore ogni altro onere connesso alla perfetta esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, che non sia

espressamente posto a carico del Comune dal presente capitolato;

Articolo 41
Autocontrollo e controllo della qualità

L'I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A. deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, salvo tempistiche più strette proposte in sede di offerta di gara, una apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;

Con cadenza annuale l'I.A. inoltra altresì:

- programmazione della formazione annua.

Articolo 42

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità ed altri organismi, nonché ad altre competenti autorità istituzionali.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nel centro di cottura, che nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato e agli standards/livelli prescritti e agli impegni offerti in gara.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo, un resoconto scritto.

In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi, fornendo i chiarimenti necessari e la eventuale documentazione richiesta.

Articolo 43

Controlli delle strutture, derrate e pasti e organi Comunali di verifica

Il Comune, attraverso il personale dell'Ufficio Istruzione, il RUP (Responsabile Unico del Procedimento), il DEC (Direttore dell'Esecuzione), la Commissione Mensa (ove costituita), può effettuare attività di verifica e controllo.

L'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura, la data di scadenza e la tracciabilità degli alimenti oltre al controllo della vita residua di ogni alimento.

Il Comune, effettuerà il controllo tecnico-ispettivo, con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- procedimento di sanificazione;
- caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti;
- sgombero rifiuti; stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche di cui alla Linee di indirizzo regionali;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

Il Comune si riserva la facoltà di affidare ad un laboratorio specializzato il controllo analitico per la verifica degli indici microbiologici e chimici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di verificare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

L'Ufficio Istruzione, il RUP, il DEC, la Commissione Mensa (ove istituita) verificano durante l'orario del pasto la corretta erogazione del servizio ivi compreso la gradibilità del cibo, il mancato rispetto del menù, le modalità del servizio, la pulizia degli ambienti.

I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. È fatto divieto di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico/sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

Le verifiche potranno avvenire, a discrezione del Comune, su proposta del DEC, attraverso la richiesta di prelievi a campione nel centro cottura: l'I.A. è tenuta a fornire tutta la documentazione richiesta e gli esiti necessari con la massima disponibilità.

L' I.A. provvederà, entro tempi richiesti, a far accertare le condizioni igieniche e/o merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Ente. In caso di inadempienza, i suddetti controlli, saranno effettuati tramite laboratori accreditati scelti dal Comune con spese che saranno poste a carico della I.A. medesima.

E' altresì facoltà del Comune, richiedere la sospensione della distribuzione del pasto in via precauzionale; in tal caso la ditta dovrà provvedere immediatamente alla produzione/somministrazione del pasto alternativo.

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Articolo 44 **Campionamento del pasto**

La procedura per il campionamento del pasto dovrà rispettare quanto indicato nel Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche:

- devono essere conservati 2 campioni per ogni produzione;
- i campioni devono essere raccolti al termine del ciclo di preparazione e/o al momento della distribuzione in ogni luogo di consumo ed in ogni caso nel centro cottura;
- i campioni devono essere rappresentativi di ogni produzione consumata nel giorno;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
- un campione deve essere mantenuto in idonei contenitori all'interno del congelatore almeno a - 18° e conservato per 7 giorni;
- un campione deve essere mantenuto in idonei contenitori e refrigerato a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione; il campione relativo al pasto del venerdì verrà conservato sino alle ore 14,00 del lunedì successivo;
- i contenitori devono riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno della preparazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

L'impresa appaltante dovrà avere in proprio o essere convenzionata con un laboratorio accreditato, specializzato in analisi merceologiche, chimiche e microbiologiche, che sia in grado di eseguire controlli del prodotto dal suo acquisto al momento della somministrazione e dovrà fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di monitoraggio chimico-microbiologico sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

I controlli analitici dovranno essere correlati al rischio, in conformità al Regolamento CE 2073/05 e successive modifiche.

TITOLO VI ASPETTI **CONTRATTUALI**

Articolo 45 **Contratto di appalto**

L'I.A si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota. Il contratto verrà stipulato in forma di atto pubblico.

La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipula del contratto (art. 50 comma 6 del D. Lgs. 36/2023) di esecuzione anticipata d'urgenza del contratto.

In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto per le polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta affidataria, purché questa abbia già costituito o presentato la cauzione definitiva e la polizza responsabilità civile verso terzi a copertura di eventuali danni causati agli utenti ed a terzi e per avere effettuato le prestazioni previste nel presente progetto con negligenza e senza i dovuti adempimenti.

La stipula del contratto dovrà avvenire entro i termini previsti per legge.

Ove tale termine non venga rispettato dall'aggiudicatario senza giustificati motivi, potrà essere dichiarata, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, fatto salvo ogni danno subito.

Nel caso di cui al comma precedente, il Comune procederà all'aggiudicazione a favore dell'impresa seconda classificata, previa verifica dei requisiti necessari; restano, inoltre, a carico dell'aggiudicatario inadempiente tutte le spese relative alla procedura di affidamento e di gara per cui si è dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione.

Il foro competente in ordine a qualsiasi controversia che dovesse insorgere relativamente al contratto di appalto di cui trattasi è esclusivamente quello di Sulmona (salvo nuova geografia giudiziaria).

Sono a carico dell'affidatario tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccezzuata, comprese quelle per la sua registrazione.

Articolo 46 **Garanzia definitiva**

L'affidatario, prima della stipulazione del contratto, deve costituire la "garanzia definitiva" di cui all'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023.

La polizza fideiussoria costituita a garanzia dovrà essere stipulata con primaria compagnia assicurativa o istituto bancario e con la clausola "prima chiamata" senza previa escussione del debitore principale. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'affidatario dovrà mantenere l'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e dovrà reintegrarla mano a mano che su di essa il Comune operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di quindici giorni dalla lettera di comunicazione al riguardo da parte del Comune, sarà facoltà dell'Ente di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dello stesso.

Articolo 47 **Responsabilità dell'aggiudicatario e assicurazioni**

L'aggiudicatario deve garantire il rispetto delle normative di settore inerenti all'attività oggetto del presente appalto e adottare, nel corso della sua esecuzione, tutti gli accorgimenti, cautele e precauzioni necessari e atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale e di terzi in genere, compresi gli utenti del servizio e la Stazione Appaltante ed il suo personale, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

L'aggiudicatario sarà responsabile, ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto.

All'atto della sottoscrizione del contratto di affidamento l'aggiudicatario assumerà pertanto l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compreso il Comune appaltante, in conseguenza di fatti imputabili all'appaltatore stesso e/o al suo personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi affidati.

Al fine di garantire una maggiore tutela del Comune e dei terzi/utenti del servizio, l'aggiudicatario dovrà presentare una polizza assicurativa (stipulata con una primaria compagnia di assicurazione) di Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio, o mediante apposita appendice di estensione su polizza base, l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato.

Si precisa in proposito che:

a) la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 5.000.000,00 unico per sinistro
- Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 3.000.000,00 unico per sinistro
- Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: € 5.000.000,00 unico per sinistro

b) in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni derivanti da preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, comprensivo da danni da intossicazione;
- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto;

c) l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà in alcun modo l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo allo stesso la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati, e pertanto:

- il Comune sarà sempre tenuto indenne per eventuali danni non coperti – o coperti parzialmente - dalla polizza assicurativa (garanzie escluse / limiti di indennizzo etc);
- le eventuali franchigie e/o scoperti presenti nel contratto per specifiche garanzie non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.

Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata del servizio affidato, ed una fotocopia integrale dei documenti contrattuali di compagnia (condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata agli uffici Comunali prima dell'inizio del servizio, al fine di raccogliere il preventivo benessere e ai fini dell'avvio e svolgimento del servizio.

L'aggiudicatario si impegna inoltre a fornire per tempo al Comune una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali/ pagamento premi) comprovanti l'eventuale successivo rinnovo assicurativo annuale (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

Articolo 48

Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

È fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico e principale dell'appalto oggetto del presente capitolato, salvo nelle ipotesi consentite per sole prestazioni d'appalto accessorie previste in gara di seguito indicate: manutenzioni e monitoraggi chimico-microbiologici accreditati, derattizzazione-disinfestazione, formazione del personale, piano comunicativo-educativo agli utenti, gestione eccedenze alimentari e riduzioni sprechi.

Per eventuali servizi accessori al servizio principale (manutenzioni, disinfestazioni, derattizzazioni e altri suindicati) il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara, deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità.

Il subappalto è limitato alle suddette prestazioni previste poiché il servizio principale oggetto dell'appalto presenta caratteristiche di fragilità sociali e giuridiche tali da non consentire il ricorso a soggetti subappaltatori che potrebbero, nel caso, comportare il mancato rispetto qualitativo e quantitativo stabiliti nel presente Capitolato d'oneri e oggetto della volontà della stazione appaltante. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'A.C. di quanto subappaltato.

Per le modalità di affidamento del subappalto si rimanda all'art. 9 del Disciplinare di gara ed all'art. 119 del D. Lgs 36/2023.

E' vietata, inoltre, da parte dell'I.A., la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni legislative vigenti. In caso di cessione dei crediti derivanti dal contratto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 120, comma 12 ed allegato II.14, art. 6 del D. Lgs 36/2023.

In caso di inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto e si provvederà all'incameramento della cauzione definitiva.

Articolo 49

Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e comunque, mancanze, difformità e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, il Comune applicherà penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita con le modalità che seguono, in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Resta inteso che l'Ente si riserva la facoltà di applicare direttamente le sanzioni qualora non accetti le osservazioni ricevute dalla ditta e ciò con modalità unilaterale trattenendo l'importo delle sanzioni da quanto deve essere liquidato alla ditta, ritualmente previa presentazione di fatture.

Resta inteso che l'applicazione di sanzioni per inadempienze molto gravi sarà, se nel caso, applicata automaticamente oltre a risoluzione del contratto in danno, che non è pregiudicata dall'applicazione delle sanzioni.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) sanzioni Euro 250,00

- per ogni caso di ritardo accertato di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto accertato delle grammature previste nelle Linee Guida regionali in vigore;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;

- per ogni inottemperanza accertata relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;

- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dal Comune, diversa dalle precedenti.

2° livello (inadempienza media) sanzioni Euro 500,00

- per ogni caso di ritardo accertato di oltre 20 minuti nella somministrazione dei pasti;

- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;

- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;

- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;

- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;

- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente;

- per ogni pasto in meno oppure non consegnato rispetto al fabbisogno quotidiano necessario e rilevato;

3° livello (inadempienza grave) sanzioni Euro 1.000,00

- per ogni caso di ritardo accertato di oltre 30 minuti nella somministrazione dei pasti;

- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;

- per ogni caso di mancato rispetto accertato dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;

- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto (che non sia stata autorizzata preventivamente dall'Ente o dalla ASL);

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;

- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;

- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;

- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;

- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Ente-Organismi di Controllo;

- per etichettatura mancante-non conforme;

- per mancato rispetto norme di corretta prassi igienica del personale, degli ambienti di lavoro e degli alimenti;

- per ogni variazione delle pietanze con sostituzione a quelle previste nel menù giornaliero e alternativi, tramite il ricorso a alimenti non previsti nelle linee guida regionali;

- per ogni difformità nella preparazione e somministrazione dei pasti/pietanze non comunicata e né preventivamente autorizzata dall'Ente o dalla ASL.

4° livello (inadempienza molto grave) sanzioni Euro 2.500,00

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti e nelle derrate che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;

- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;

- errata somministrazione di dieta speciale;

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;

- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";

- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";

- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;

- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;

- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;

- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO;

- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,

- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie
- per accesso negato agli incaricati dell'Ente o ai componenti della Commissione per eseguire controlli di conformità;
- per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- per mancata consegna entro 10 giorni dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica, monte orario giornaliero/ settimanale e luogo di lavoro
- per ogni altra inadempienza "molto grave" non ricompresa fra quelle sopra elencate.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte del Comune.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta del Comune, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi per i quali l'Ente è libero di intentare qualunque azione a tutela dell'immagine e di risarcimento del danno causato.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Amministrazione comunale alla quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

Articolo 50

Risoluzione del contratto per inadempimento

Nel caso di inadempienze gravi ai sensi dell'art. 1453 del Codice civile ovvero ripetute, previa comunicazione all'Impresa, l'Ente appaltante potrà richiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità indicate nell'art. 122 del D. Lgs n. 36/2023 fatto salvo quanto previsto all'art. 121 del D. Lgs n. 36/2023 in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto.

Inoltre il Comune ai sensi dell'art. 1456 C.C. ha facoltà di risolvere anticipatamente in qualsiasi momento il rapporto contrattuale (clausola risolutiva espressa), previa contestazione e costituzione in mora, in caso di inadempienza per una delle seguenti condizioni:

- 1) interruzione immotivata del servizio o abbandono dell'appalto, salvi i casi di forza maggiore comunque imprevisi ed imprevedibili. Peraltro sono esclusi i casi per i quali, le giustificazioni addotte dall'affidatario, non siano state ritenute valide dalla stazione appaltante;
- 2) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- 3) mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d'azienda;
- 4) cessazione dell'attività del prestatore del servizio; mancata osservanza delle norme relative al subappalto;
- 5) mancato rispetto dell'inizio delle attività nei termini previsti; sospensione ingiustificata del servizio;
- 6) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 7) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;
- 8) mancato reintegro della cauzione definitiva;
- 9) ogni altro caso espressamente previsto nel Capitolato Speciale d'appalto;
- 10) violazione delle disposizioni di cui agli articoli 440, 441, 442 del codice penale e della L. 30/4/1962 n. 283 art. 5 in particolare in tutti i casi in cui è prevista l'applicazione delle penali nei casi previsti di quarto livello e cioè "inadempienze molto gravi";
- 11) produzione dei pasti in luogo diverso da quello previsto dal presente capitolato speciale (centro cottura della Ditta) senza preventiva autorizzazione del Comune;
- 12) violazione delle norme vigenti che disciplinano i trattamenti minimi tabellari retributivi, contributivi e previdenziali, in ordine al personale impiegato nell'appalto (ovvero inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio);

- 13) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'Impresa;
 - 14) impiego di personale non munito di attestato per personale alimentarista;
 - 15) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
 - 16) cessione del contratto a terzi, salvo i casi previsti per legge;
 - 17) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - 18) in seguito alla comminazione di n. 3 penalità per "inadempienza molto grave", come meglio sopra specificato;
 - 19) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C;
 - 20) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, dal capitolato e dall'offerta proposta;
 - 21) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex. D. Lgs. 193/2007 e altre norme vigenti in materia.
 - 22) omessa presentazione prima della consegna del servizio delle autorizzazioni previste per la tipologia specifica di servizio in materia edilizia e igienico sanitaria;
- La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'Impresa non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'A.C.
- La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.A. al risarcimento dei danni, con conseguente incameramento della cauzione da parte del Comune, fatto salvo il maggior risarcimento dei danni.
- All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

ART 51

Affidamento a terzi conseguente a risoluzione

Con la risoluzione del contratto, sorgerà in capo al Comune il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte. L'affidamento a terzi, mediante scorrimento di graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di gara, ove possibile, viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione delle nuove condizioni di esecuzione del servizio affidato e dei relativi importi.

All'Impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto e maggiori costi.

Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, con salvezza del diritto del Comune di rivalersi anche sui beni dell'Impresa.

Nel caso di minore spesa, nulla competerà all'Impresa inadempiente.

Articolo 52

Recesso dal contratto

E' sempre facoltà dell'Ente appaltante procedere al recesso dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno ragioni di interesse pubblico che determinano l'attivazione del servizio o per motivi di necessità.

Articolo 53

Tutela della riservatezza dei dati personali

L'I.A. assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dalla stazione appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile esterno del trattamento ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 par. 3) del Regolamento UE 2016/679.

La stazione appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

Articolo 54

Tracciabilità dei pagamenti

L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, a pena di nullità e risoluzione del contratto stesso.

Articolo 55

Osservanza di leggi e regolamenti

La partecipazione all'appalto de quo, oggetto del presente capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni di cui sopra nonché delle norme in esso riportate.

Articolo 56

Struttura organizzativa competente

L'Articolazione Amministrativa del Comune, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è l'Ufficio Istruzione presso Area Servizi alla Persona del Comune di Mosciano Sant'Angelo.

Trovano applicazione le disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 36/2023.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D. Lgs. n. 36/2023 s.m.i. e dalle specifiche Linee Guida Anac.

TITOLO VII CONTROVERSIE

Articolo 57

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice competente. Foro competente è quello di Sulmona, salvo modifiche della geografia giudiziaria.

Articolo 58

Oneri a carico della ditta

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto nessuna eccettuata o esclusa, saranno a carico della I.A.

Nel caso in cui l'I.A. non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente la dichiarerà decaduta e aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria, con spese da rimborsare in danno dell'Ente.

Saranno a carico della I.A. inadempiente gli eventuali oneri sostenuti dal Comune.

Articolo 59

Clausole vessatorie

L'I.A. con la partecipazione alla gara approva specificatamente, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, le seguenti clausole:

Articolo 2 – Carattere del servizio, tipologia dell'utenza e ubicazione delle strutture scolastiche

Articolo 14 – Personale addetto

Articolo 15 – Ulteriori obblighi in materia di personale

Articolo 16 – Rapporto di lavoro

Articolo 17 – Formazione e aggiornamento del personale

Articolo 18 – Personale addetto alla preparazione pasti

Articolo 19 – Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti

Articolo 20 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Articolo 21 – Clausola sociale

Articolo 22 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (dpi)

Articolo 24 – Obblighi in materia COVID 19

Articolo 49 – Penali

Articolo 50 – Risoluzione del contratto per inadempimento

Articolo 52 – Recesso dal contratto

Articolo 57 – Foro competente

Articolo 58 – Oneri a carico della ditta.

Art. 60

Rinvio e richiamo ad altre norme

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, saranno applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative attuali, durante il periodo di durata dell'appalto.

Il Responsabile Unico del Procedimento