



Comune di Notaresco

Via Castello 6 - 64024 - Notaresco (Te)
Codice fiscale 81000390674 - Partita Iva 00546210675

www.comune.notaresco.te.it

CAPITOLATO D'ONERI

per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria e dell'infanzia del Comune di Notaresco (Te), per mesi 36 - CIG: 90578820B1

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 DEFINIZIONI

Per "Impresa Appaltatrice" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica. Per "ente appaltante ovvero Amministrazione Comunale" o "A.C." si intende l'amministrazione comunale di Notaresco che affida all'I.A. il servizio summenzionato.

ART. 2 UTENTI DEL SERVIZIO

La prestazione avrà la durata di mesi 36, secondo il calendario scolastico. Il numero dei pasti è previsto in **circa 38.000** per ogni anno scolastico, corrispondente al numero preventivato delle presenze degli utenti del servizio (tra minori e personale docente e non docente avente diritto al pasto). Sarà infatti ammesso a fruire della mensa anche il personale (docente e non docente) che per ragioni di servizio dovrà permanere nel plesso. In particolare trattasi del personale docente statale che opera nella scuola materna e che ai sensi del D.M. 16.05.96, assiste e vigila a mensa gli alunni e individuato annualmente dall'Autorità Scolastica. **Sono stimati circa 173 giorni di mensa x n. 220 pasti giornalieri = 38.000 pasti annui circa;**

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi previsti.

ART. 3 OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è il Servizio di Refezione Scolastica per gli alunni della Scuola dell'infanzia di Guardia Vomano, sita in G.Vomano in Via San Sebastiano II, e per gli alunni dell'infanzia e della primaria di Notaresco, ubicata in Notaresco in Via Dante Alighieri, e per il personale docente e non-docente avente diritto al pasto, comprensivo di:

- a) preparazione e cottura dei pasti presso ciascuno dei due centri di cottura ubicati nelle scuole appena citate;
- b) l'allestimento dei tavoli del refettorio, scodellamento dei pasti, preparazione e riassetto giornaliero del refettorio;
- c) la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti; l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- d) la fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se tale soluzione non è perseguibile per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi;
- e) la fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- f) il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- g) tenuta registro presenze utenti;
- h) gestione buoni pasto;

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di attenersi scrupolosamente all'osservanza delle linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione scolastica approvate con D.D. n. DPF 011/234 pubblicata sul BURAT serie speciale n. 26 del 3/3/2017 e successivi aggiornamenti oltre che alle indicazioni e menù adottati dalla ASL (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) territorialmente competente anche se intervenuti successivamente all'affidamento servizio.

ART. 4

VALORE DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto stimato per l'intera durata dell'appalto, è pari ad euro **681.781,17, IVA esclusa**, di cui euro 3.500,00 per costi della sicurezza da interferenze (DUVRI) non soggetti a ribasso, ed è riferito alla presunta somministrazione di n. **38.000 pasti** ad anno scolastico, al costo per singolo pasto stabilito a base d'asta, soggetto a ribasso, di **euro 4,25 (IVA esclusa)**, come risultante dalle seguenti riassuntive voci di costo:

Voci di costo		Euro
Costo del personale	annuo	74.931,49
Costo dei fattori produttivi + utile di impresa	annuo	86.564,03
Costi per la sicurezza da interferenza	annuo	1.000,00
Totale costi annui		162.495,52

Il valore di 162.495,52, moltiplicato per anni 3 + gli eventuali ulteriori mesi 6 di proroga tecnica, determina 565.234,31. A questo valore potranno essere sommati gli eventuali ulteriori costi per covid-19, pari al 20% dell'importo imponibile annuo, dunque di euro 32.299,10 annui ed euro 113.046,86 per i 36 mesi di contratto + gli eventuali 6 mesi di proroga tecnica. Per un importo complessivo dunque di euro **681.781,17** (dato dalla sommatoria dei valori 565.234,31 + 113.046,86).

Il costo del singolo pasto, soggetto a ribasso, è di **euro 4,25**. Gli oneri di sicurezza sul lavoro non sono soggetti a ribasso.

I dati sopra riportati, essendo presunti, saranno suscettibili di variazioni, in più o meno, senza limite numerico. Inoltre, il numero dei pasti e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di mensa.

Il numero giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il comune destinatario del servizio. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni, dal personale docente e dal personale non docente.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni al numero degli alunni con semplice preavviso scritto.

ART. 5 DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà la durata di mesi 36.

Il Servizio sarà effettuato secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Istituzioni scolastiche. L'Amministrazione Comunale comunicherà entro il mese di Settembre, fatto salvo l'anno scolastico già avviato, il calendario relativo al Servizio di Mensa Scolastica.

In ogni caso, la data effettiva di inizio e quella del termine verranno accordate con le autorità scolastiche e comunicate in tempo utile all'aggiudicatario, con le modalità ritenute opportune dall'Ente. L'aggiudicatario, pena decadenza ipso iure dell'appalto,

non potrà ritardare l'avvio e anticipare il termine del servizio come sopra stabiliti, eccetto i casi di comprovata forza maggiore, non dipendenti dalla stesso.

L'Amministrazione si riserva di chiedere all'impresa, nelle more della stipula del contratto, l'attivazione del servizio mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso l'impresa affidataria si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs n. 50/2016 è possibile prorogare la scadenza del contratto limitatamente al tempo necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente. L'I.A. si impegna ad accettare tali eventuali proroghe agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto o più favorevoli per l'A.C..

ART. 6

CENTRI DI COTTURA E REFETTORI

L'Amministrazione Comunale concede all'Impresa Aggiudicataria, per il periodo dell'appalto, l'uso dei centri cottura e refettori di entrambe le scuole di G.Vomano e di Notaresco, site all'interno dei rispettivi plessi scolastici, nello stato di fatto in cui si troveranno al momento dell'assunzione in carico. L'I.A sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna inoltre all'uso corretto e diligente di quanto reso disponibile dall'A.C per l'effettuazione del servizio, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

Antecedentemente alla data di inizio del servizio, la Stazione Appaltante procederà attraverso un suo incaricato, in contraddittorio con un rappresentante della I.A, a una verifica delle attrezzature presenti che saranno assegnate alla medesima in comodato d'uso gratuito fino al termine del rapporto contrattuale. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di locali e attrezzature di proprietà del Comune, che saranno utilizzati dalla I.A, la quale dovrà garantire a proprie spese, nel periodo di utilizzo al funzionamento e all'eventuale sostituzione delle attrezzature in caso di guasto non riparabile, garantendone nel contempo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. La fornitura e l'integrazione/sostituzione di attrezzature oltre a quanto presente, quali materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria ecc.) e arredi (armadietti per il personale, scaffalature, tavoli sedie per i refettori, ecc.) che si rendessero necessari durante la gestione, saranno a totale carico della I.A.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico della I.A, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione. Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei Centri di Cottura. A seguito degli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla I.A dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della I.A, riportante i dati relativi all'intervento stesso. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

La I.A si impegna a segnalare tempestivamente all'A.C qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati. La I.A non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Notaresco. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all' A.C, che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune di Notaresco. Nel caso in cui la I.A intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'A.C, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della I.A.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la I.A si impegna a riconsegnare all'A.C, al termine del contratto e previa redazione di apposito verbale in contraddittorio tra le parti, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, saranno oggetto di stima per l'addebito alla I.A.

Rimangono a carico dell'A.C, i seguenti oneri relativi all'utilizzo dei refettori e dei centri cottura:

- la fornitura di energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- il riscaldamento dei refettori;
- la fornitura di gas.

Rimane, altresì, a carico dell'A.C la manutenzione concernente impiantistica (sottotraccia) ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio e/o alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla I.A, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese. In occasione dei lavori di manutenzione di competenza dell'A.C, la I.A dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, nel rispetto comunque dello svolgimento del proprio servizio. La I.A verificherà che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti possa accedere personale esterno solo se autorizzato dalla stessa e/o dall' A.C. Qualora risultasse che gli interventi dell' A.C facciano seguito a danni causati da negligenza della I.A, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

TITOLO II MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 7

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario, dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione ed il confezionamento dei pasti indicati nei menù adottati

dall'Ente, presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'aggiudicatario. Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale impiegato dal soggetto aggiudicatario per lo svolgimento del servizio. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato in ragione delle specifiche attività da svolgere e della peculiarità dell'utenza. Lo stesso dovrà operare secondo corretta prassi igienica, curare l'igiene personale ed essere munito dei dispositivi di sicurezza previsti dalle vigenti normative. I pasti dovranno essere preparati e cucinati nella Cucina/Centro di cottura comunale.

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere alla fornitura di bicchieri, caraffe, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Sarà compito del personale dell'aggiudicatario, appositamente incaricato, di raccogliere, presso la Scuola, entro le ore 9,00 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa. I buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale ausiliario scolastico e consegnati alla I.A., previa compilazione di apposita distinta.

E' altresì a carico dell'appaltatore la consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme comunali in materia e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio.

Inoltre la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa dettata dal D.L.gs. n. 193/2007.

ART. 8 PREPARAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare i menù diversificati approvati dalla Regione Abruzzo e dai competenti servizi ASL e rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra l'Ente appaltante e il medico nutrizionista della ASL territorialmente competente nonché ogni aggiornamento dei predetti menù.

I pasti dovranno essere preparati, confezionati e distribuiti in giornata. E' esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti nonché l'utilizzo di "preparati" per purè o di dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o fecola di patate.

L'aggiudicatario si rende garante della qualità e della conservazione delle materie prime/ingredienti che verranno utilizzate nella preparazione dei pasti. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in locali idonei possibilmente separati da quelli di lavorazione.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione in modo tale da evitare stoccaggi prolungati delle derrate. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché

alle esigenze ed ai tempi di consumo. E' tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine di conservazione.

Tutti gli imballaggi (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti della parte IV "Rifiuti" del D.L.gs. 152/2006 e ss.mm.ii. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato e per almeno il 60% in peso da materiale riciclato se in plastica. Le fasi di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. I pasti devono essere realizzati con sistemi tradizionali e prevalentemente con la tecnica del "legame fresco-caldo osservando le grammature approvate dalla ASL. Per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox e in alluminio. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi e di vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati.

ART. 9 COMPOSIZIONE DEL MENU'

Il pasto giornaliero per la mensa scolastica è regolato dai menù e dovrà essere composto nel rispetto delle grammature indicate dal menù come segue:

- 1° piatto
- 2° piatto
- 1 contorno
- pane
- frutta fresca
- acqua oligominerale naturale

Oltre ai menù allegati, dovranno essere previsti anche altri menù speciali individualizzati, che saranno approvati da certificazione di un medico della ASL.

I menù sono articolati in: menù estivo e menù invernale. I menù dovranno rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale.

L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali infatti, oltre a costituire una importante funzione educativa nutrizionale, consente un notevole risparmio di risorse economiche e la riduzione dell'impatto ambientale.

E' vietata la ricongelazione degli alimenti. La stessa frutta non potrà essere somministrata più di una volta alla settimana.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.
- prodotti che non contengono O.G.M.
- prodotti non transgenici.

Per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente parmigiano reggiano e olio extra vergine di oliva.

Compete all'aggiudicatario, anche la fornitura di acqua minerale naturale confezionata in bottiglie in bioplastica compostabile e biodegradabile (qualora necessario in conformità a quanto previsto dall'art. 3, lettera d), pane fresco,

formaggio grattugiato in giornata (tipo grana o parmigiano), olio (esclusivamente extra vergine di oliva) e tutti gli altri condimenti necessari per la fruizione del pasto, che andranno messi a disposizione dell'utenza per tutta la durata del pasto.

L'offerente attenendosi al rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie, dovrà valutare le opzioni che portino alla massima riduzione degli imballaggi e della produzione dei rifiuti.

ART. 10 VARIAZIONE DEI MENU'

Ai menù, potranno essere apportate variazioni eventualmente richieste dalle competenti Autorità Sanitarie o dall'Amministrazione Comunale, in funzione di particolari esigenze di pubblico interesse o per specifiche esigenze dell'utenza (diete speciali correlate a patologie e/o intolleranze alimentari, motivi ideologici, etici, religiosi o comprovato disgusto).

Per le diete speciali (ad es. per celiaci, diabetici ecc.) la produzione dei pasti deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale. I suddetti "pasti speciali", dovranno essere confezionati e collocati singolarmente in contenitori isotermici all'esterno dei quali, onde evitare spiacevoli disagi l'aggiudicatario dovrà provvedere, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy, a riportare indicazioni specifiche in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti pasti a minori e adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o abitudini alimentari.

L'aggiudicatario si impegna altresì, a fornire in caso di momentanea indisposizione e previa motivata richiesta, un menù dietetico/blando "dieta in bianco" per un periodo non superiore a cinque giorni all'utenza interessata. I pasti suddetti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

ART. 11 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'aggiudicatario dovrà assicurare il rispetto dei menù adottati dalla Regione Abruzzo e dalla competente ASL e suddivisi in menù autunno/inverno e primavera/estate al fine di consentire il maggior utilizzo di prodotti stagionali. In relazione all'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario, gli alimenti somministrati nell'ambito del servizio dovranno possedere le caratteristiche minime offerte in sede di gara, fermo restando che l'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e alle Linee guida della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.)

o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- 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 adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta 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, (6) 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 in 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.

- 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 cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), 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 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.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire 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.

Tutti i prodotti biologici 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 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che

operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

ART. 12 PRENOTAZIONE DEI PASTI

Gli alunni per poter usufruire del pasto devono giornalmente, al momento dell'ingresso a scuola, consegnare il buono pasto al personale incaricato.

A tal fine i genitori degli alunni dovranno anticipatamente premunirsi del blocchetto buoni pasto da richiedere c/o il competente ufficio comunale.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accertare giornalmente entro le ore 9,30 il numero effettivo delle presenze. I pasti da erogare dovranno corrispondere al numero delle presenze giornaliere più i pasti erogati al personale in servizio avente diritto al pasto gratuito.

In alternativa, la rilevazione dei pasti avverrà tramite sistema.

ART. 13 INFORMAZIONE ALL'UTENZA

L'aggiudicatario è tenuto ad informare adeguatamente e prontamente l'Ente e l'utenza in relazione allo svolgimento generale del servizio, ai menù adottati e alle eventuali variazioni che verranno apportate agli stessi. I menù dovranno essere esposti/affissi con regolarità in prossimità degli ingressi principali della scuola a cura dell'aggiudicatario stesso (anche in apposite bacheche che lo stesso potrà installare all'esterno dell'edificio).

ART. 14

CONDIZIONI INTEGRATIVE

Qualora al momento della somministrazione venga constatata l'inaccettabilità della fornitura o in caso di imprevisti (guasti, black-out ecc) l'aggiudicatario dovrà prontamente concordare con l'Ente un menù alternativo equivalente dal punto di vista dietetico/energetico e provvedere all'immediata sostituzione della fornitura avvisando/motivando nel contempo l'utenza in merito alla variazione.

La somministrazione dei pasti da parte degli addetti deve avvenire con sufficiente rapidità rispettando sempre e comunque sia i relativi parametri di temperatura che i tempi massimi di permanenza dei cibi nei contenitori isotermici dall'ultimazione della cottura alla somministrazione all'utenza.

Tutto il personale dovrà essere responsabilizzato anche relativamente alle precise funzioni di autocontrollo di seguito indicate:

- Verifica delle caratteristiche organolettiche del pasto in base agli standard predefiniti: aspetto, temperatura, cottura, consistenza e gusto e della conformità delle porzioni agli standard quantitativi definiti dalla ASL sulla base dell'età degli utenti;
- Rispetto dei tempi necessari per la fruizione dei pasti.
- Constatazione grado di accettazione del pasto a fine turno.

ART. 15

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Lo scodellamento e la somministrazione dei pasti andrà interamente affidata al personale alle dipendenze dell'aggiudicatario professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato per l'assistenza alla fruizione dei pasti, nei confronti degli alunni della scuola dell'infanzia (es: versare l'acqua, tagliare la carne in piccoli pezzi, sbucciare e tagliare la frutta ecc.). Lo stesso dovrà essere formato a svolgere la propria attività con responsabilità, garbo e buon senso oltre che con professionalità. L'aggiudicatario con propri mezzi e proprio personale, dovrà altresì provvedere, alla preparazione dei tavoli, e al riassetto, dei locali mensa e delle relative pertinenze oltre che allo smaltimento dei rifiuti con le modalità previste dalle normative vigenti e secondo indicazioni del servizio pubblico locale di raccolta/conferimento rifiuti.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà adottare idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

ART. 16

DERRATE NON CONSUMATE E AVANZI

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, le derrate e i generi alimentari integri non consumati potranno essere ritirati dagli Enti del terzo settore, per interventi di solidarietà alimentare, che ne facciano richiesta all'I.A., mentre gli avanzi dovranno essere eliminati.

TITOLO III PERSONALE

ART. 17 ORGANICO

Tutto il personale impiegato deve essere idoneo al ruolo cui è preposto e possedere i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti; deve essere dotato di cartellino di riconoscimento e fornito di adeguata divisa ed eventuali DPI, ove necessario.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'I.A. si impegna a richiamare, multare, e se del caso sostituire i dipendenti che non dovessero avere una condotta irreprensibile. In tal caso la I.A. provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L' I.A. deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio offerto in modo da garantire una prestazione efficiente, tempestiva e ordinata.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla I.A. la sostituzione del personale che, per comprovati motivi, sia ritenuto non idoneo al servizio; in tal caso la I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. La stazione appaltante si riserva in corso di appalto di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata dell'appalto.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere corrispondente a quello dichiarato nell'offerta tecnica, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente comunicate preventivamente e motivate al committente.

La I.A. provvede alla sostituzione del personale assente per malattia o per altri motivi, affinché sia sempre assicurata la capacità produttiva del centro cottura e la presenza di tutti gli operatori presso i refettori scolastici dove si svolgono le funzioni di somministrazione.

Committente ed appaltatore si impegnano a cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto di appalto.

REFERENTE

Il Fornitore dovrà indicare, prima della stipulazione del contratto, un proprio rappresentante, il quale assume il compito di Referente, reperibile 7 giorni su 7, nell'arco delle 24 ore, per tutta la durata dell'anno scolastico, incaricato di tenere i rapporti con il Referente del Comune in ordine a tutto ciò che attiene all'esecuzione

del servizio. Il Fornitore provvederà a munire il Referente individuato di appositi dispositivi (i.e. smartphone) dotati di applicazioni che consentano la messaggistica istantanea, una connessione ad Internet e un piano di minuti di conversazione di tipo illimitato.

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 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 dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL del settore di riferimento

ART. 18

FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'aggiudicatario a proprie spese deve provvedere alla formazione del personale in relazione al tipo di attività da svolgere, ed informarlo dettagliatamente circa le circostanze e le modalità di gestione del servizio previste dal contratto in modo che il servizio stesso possa sempre risultare adeguato agli standard di qualità richiesti dall'Ente.

L'aggiudicatario deve garantire che, nell'ambito delle attività di formazione previste, siano affrontate le seguenti tematiche di gestione ambientale:

- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento;
- Alimentazione e salute;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei prodotti e detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia e trasporti.

ART. 19

VESTIARIO ED IGIENE DEL PERSONALE

Oltre a garantire la concreta attuazione del Piano di Autocontrollo e del Manuale di Corretta Prassi Igienica, l'I.A. è tenuta a fornire al proprio personale le divise da lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine da indossare durante il servizio e ogni altro dispositivo d'igiene e sicurezza prescritto dalle normative vigenti nonché garantirne l'effettivo utilizzo.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con

quanto disposto dalla legge. La pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'ASL, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

ART. 20

APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai propri dipendenti. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dalle dimensioni della sua impresa e dalla sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. In caso di inadempienza nell'applicazione dei suddetti obblighi, l'Ente potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare, per il personale impiegato nell'organizzazione del servizio, tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di settore o dalle norme vigenti in materia. In particolare si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di presentazione delle offerte, alla categoria e località in cui si svolgono i servizi. L'A.C. procederà ad effettuare gli opportuni controlli sul rispetto delle norme relative al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi. In caso di inottemperanza ai suddetti obblighi, l'A.C. provvederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'aggiudicatario un termine massimo di 10 giorni entro i quali provvedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà quindi effettuato ad avvenuta e comprovata regolarizzazione. L'I.A. non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni o al riconoscimento di interessi per la sospensione dei corrispettivi derivanti da eventuali sospensioni di cui al punto precedente. Qualora l'I.A. non adempia entro il suddetto termine, l'amministrazione procederà alla risoluzione del contratto

incamerando il deposito cauzionale e destinando gli importi non liquidati al soddisfacimento degli inadempimenti contrattuali e previdenziali.

ART. 21 SICUREZZA DEL PERSONALE

L'I.A. è tenuto a mettere in atto tutte le azioni e i comportamenti necessari a tutela della salute e della sicurezza del personale impiegato e all'osservanza delle disposizioni del D.L.gs. n. 81/2008.

Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato e riportato nel documento unico della valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) redatto dal committente ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/2008 e allegato al presente capitolato. Prima dell'avvio del servizio l'I.A. è tenuta a segnalare all'Ente eventuali osservazioni sul DUVRI; entro 30 giorni dall'avvio del servizio l'I.A. è tenuta ad effettuare un incontro con il RSPP dell'Ente al fine di aggiornare il DUVRI qualora necessario e di coordinarsi sulle misure di sicurezza da adottare.

L'I.A. deve quindi elaborare il proprio piano di sicurezza specifico per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato. In caso di modifiche di carattere tecnico, logistico e organizzativo che possono incidere sulle modalità di esecuzione del contratto, il Comune si riserva, congiuntamente all'Aggiudicatario ovvero su proposta di quest'ultimo, di redigere in corso d'opera un verbale di coordinamento e di procedere all'eventuale alla variazione del D.U.V.R.I allegato al capitolato.

TITOLO IV OBBLIGHI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 22 ATTREZZATURE E STOVIGLIE

E' a carico dell'aggiudicatario il reperimento e la fornitura del tovagliato, stoviglie, bicchieri e posate riutilizzabili ove non già disponibili presso il refettorio. I suddetti articoli, in alternativa, potranno essere forniti anche in materiale a perdere biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e ss.mm. ii.

ART. 23 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 32/1980 e s.m.i., nonché a quanto espressamente previsto nel presente capitolato. L'impresa, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP. L'aggiudicatario deve pertanto produrre e

consegnare in copia al Comune il proprio manuale di Autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto. Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

ART. 24

RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

L'I.A. deve provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

ART. 25

EVENTUALE AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di ampliamento del servizio nel corso del presente contratto l'aggiudicatario si impegna ad applicare le medesime condizioni dello stesso. In caso di riduzione del servizio, nessun compenso integrativo è dovuto all'aggiudicatario.

TITOLO V ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 26

CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto al versamento della Cauzione Definitiva pari al 10 % dell'importo netto contrattuale, così come determinato dall'eventuale ribasso offerto. La Cauzione Definitiva dovrà essere costituita nelle modalità di cui all'art. 103 D. Lgs 50/2016.

Ove non sussistano contestazioni formali tra le parti, la cauzione prestata sarà svincolata alla conclusione del rapporto, dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio.

ART. 27

RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e a cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso, è esclusivamente a carico dell'aggiudicatario che terrà indenne a qualunque titolo l'Ente da qualsiasi pretesa o molestia.

L'aggiudicatario è unico responsabile in caso di inosservanza delle normative vigenti in materia.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve presentare idonea copertura assicurativa RCT/RCO a copertura responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro) per un massimale minimo unico non inferiore ad **Euro € 1.000.000,00** che impegni la Compagnia Assicurativa a tenere indenne l'assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi durante l'espletamento del servizio. L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere. Le garanzie devono comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati nello svolgimento del servizio compresi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi anche se non di produzione propria.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata prima della sottoscrizione del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio.

ART. 28

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 29

VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso la mensa scolastica per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

ART. 30

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Sarà considerato inadempimento del contratto la mancata effettuazione del servizio. Qualora l'inadempimento si protragga per oltre 2 giorni, l'Amministrazione Comunale si avvarrà della facoltà di risoluzione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dal Responsabile del Servizio, possibilmente 24 ore prima. Comunque lo svolgimento o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Servizio con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con la normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna responsabilità sarà imputabile al Comune.

ART. 31

RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DI PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relativi alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale. Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.633/72.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del responsabile del Servizio, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.

1. Standard Merceologici

- a) € 500,00 Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- b) € 500,00 Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

- a) € 1.000,00 Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti prenotati
- b) € 1.000,00 Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati
- c) € 500,00 Totale mancata somministrazione di una portata.
- d) € 500,00 Mancata somministrazione di pasti destinati alle diete personalizzate.
- e) € 500,00 Mancata consegna di materiale a perdere.
- f) € 500,00 Mancato rispetto delle grammature.

3. Rispetto del Menù

- a) € 500,00 Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

4. Igienico Sanitari

- a) € 1.000,00 Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici.
- b) € 1.000,00 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- c) € 1.000,00 Inadeguata igiene della attrezzature e utensili.
- d) € 1.000,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la mensa scolastica
- e) € 1.000,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei refettori.

5. Tempistica

- a) € 500,00 Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

6. Personale

- a) € 500,00 Mancato rispetto delle norme di cui del presente capitolato.

ART. 32

RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa;
- b) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- c) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;
- d) subappalto del servizio o cessione del contratto a terzi;
- e) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;

- g) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- h) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma dell'art. 9 con una pena pecuniaria.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva. Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni.

ART. 33

RECESSO UNILATERALE DAL CONTRATTO

Il Comune può recedere dal contratto, anche se ne è iniziata l'esecuzione, purché tenga indenne il I.A. dalle spese sostenute, dai servizi erogati e ritenuti correttamente e pienamente eseguiti dall'Ente appaltante.

ART. 34

OSSERVANZA LEGGI E DECRETI

La I.A. sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate da pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni vigenti del presente capitolato sollevando da ogni responsabilità il Comune.

La I.A. è esclusiva responsabile di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro, di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato ed è altresì responsabile degli eventuali infortuni ed incidenti che dovessero verificarsi nel corso dell'attività organizzativa.

La I.A. dovrà adottare tutte le misure previste dalla vigente legislazione in materia di prevenzione e protezione sul lavoro, rispettando quanto definito nel D. Lgs. 81/2008 (ex D.Lgs 626/1994).

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza delle suddette norme da parte dell' I.A. riservandosi, nel caso di inosservanza di tale norme, di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere i danni derivati dalle inadempienze.

TITOLO VI

CALCOLO DEL CORRISPETTIVO E MODALITA' DI PAGAMENTO

ART. 35

CORRISPETTIVO.

Il corrispettivo del servizio, comprensivo di tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato, è quello risultante dagli esiti di gara. L'I.A. riscuoterà comunque il compenso dovuto esclusivamente in base all'attività effettivamente svolta, calcolato tenendo conto del numero dei pasti effettivamente somministrati.

Con il suddetto corrispettivo, l'I.A si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Tale corrispettivo non potrà essere soggetto a variazione alcuna per tutta la durata del servizio, fatto salvo quanto stabilito al riguardo per la revisione periodica del prezzo.

ART. 36

REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

Per i primi 12 mesi di contratto i prezzi fissati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati e non potranno essere quindi assoggettati ad alcuna revisione. Successivamente, l'eventuale revisione annuale verrà operata sulla base delle variazioni dei prezzi standard definiti dall'ANAC. Nelle more della definizione dei prezzi standard, la revisione potrà essere riconosciuta in aumento o diminuzione, a seguito di un'istruttoria condotta dal responsabile del servizio sulla base degli indici ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati.

ART. 37

PAGAMENTI

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente all'I.A. su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese precedente.

Ai fini del pagamento delle fatture sarà necessario acquisire la dichiarazione di responsabilità del legale rappresentante attestante la regolarità del pagamento delle retribuzioni con riferimento ai lavoratori subordinati nel rispetto del CCNL di categoria. Le fatture dovranno essere corredate dal dettaglio del numero dei pasti distribuiti, nonché dai buoni mensa, forniti agli utenti da parte del Comune, che devono essere ritirati dalla ditta stessa quotidianamente, e presentati da alunni ed insegnanti che usufruiscono del servizio (la presentazione di tutta la documentazione sopra riportata è condizione necessaria per l'ottenimento del pagamento dei corrispettivi, pertanto, la mancata trasmissione della stessa determinerà la sospensione automatica dei relativi pagamenti senza che l'affidatario possa imputare il ritardo al committente.

Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'I.A. nel rispetto delle disposizioni di legge solo previa esibizione, da parte di quest'ultimo, di tutta la documentazione sopra richiesta dopo l'espletamento della verifica positiva della congruità e completezza della documentazione e del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali da parte dell'affidatario, entro 30 giorni (termine comprensivo delle verifiche e accettazione della prestazione) dalla data di ricevimento della documentazione prescritta. La mancata o incompleta presentazione della documentazione prescritta e/o eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

L'A.C., sulla base di quanto previsto dal D.L.gs n. 231/2002 così come modificato con l'art. 24, comma 3, dal D.L.gs 161/2014, si riserva di concordare con

l'aggiudicatario, preventivamente alla stipula del contratto, eventuale altro termine di pagamento, comunque non superiore a 60 giorni.

ART. 38

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'I.A., ai sensi dell'articolo 3 della legge n.136/2010, è tenuto ad utilizzare per tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto un conto corrente bancario o postale appositamente dedicato alle commesse pubbliche, i cui estremi identificativi dovranno essere comunicati all'A.C., entro sette giorni dall'accensione dello stesso, unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare.

L'I.A. è tenuto ad effettuare i movimenti finanziari di cui al comma precedente, esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

Qualora l'I.A. effettui transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A., il contratto si intende risolto di diritto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

Fatta salva l'applicazione della clausola risolutiva espressa, potranno altresì essere applicate le sanzioni di cui all'articolo 6, commi 1 e 2 della legge n.163/2010.

L'I.A. è tenuta a comunicare all'A.C. gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Nel contratto che verrà stipulato sarà inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il Fornitore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla predetta L. 136/2010.

TITOLO VII DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 39

DOMICILIO

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli, per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

La ditta aggiudicataria che non ha sede nel Comune di Notaresco dovrà eleggere domicilio legale in detto Comune.

Nel caso di cui al precedente comma, ogni comunicazione sarà effettuata sia al domicilio legale che presso la sede amministrativa della I.a..

ART. 40

SUB APPALTO

L'istituto è disciplinato dall'art. 105 del D.L.gs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Il concorrente dovrà indicare, all'atto dell'offerta, le prestazioni del servizio che intende subappaltare secondo quanto previsto dall'art. 105 del D.Lg. 50/2016 e ss.mm.ii.

La quota percentuale subappaltabile deve essere contenuta entro il limite massimo del 30% dell'importo contrattuale così come previsto dal Codice.

ART. 41 AUTORIZZAZIONI

L'I.A. dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

ART. 42 RISERVATEZZA

Tutti i documenti e i dati che sono prodotti dall'I.A. nell'ambito dell'attività dell'appalto sono proprietà del Comune. L'I.A. si impegna altresì a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto e adotterà opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso. L'I.A. tratterà i dati personali di cui verrà a conoscenza nell'esecuzione del contratto in qualità di "responsabile" ai sensi del Codice in materia di protezione dei dati personali (d. lgs. N. 196 del 30.6.2003 e ss.mm.ii.), assicurandone il rispetto di tutte le prescrizioni con gli obblighi civili e penali conseguenti. Alla scadenza del contratto restituirà tutti i dati in suo possesso al Comune entro 5 giorni.

ART. 43 FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Teramo.

ART. 44 RICHIAMI NORMATIVI

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

ART. 45 SPESE D'ATTO

Le spese, nessuna esclusa, inerenti la stipulazione del contratto comprese quelle di registrazione, diritti di rogito e di segreteria sono a carico dell'aggiudicatario.

ALLEGATI

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato d'Oneri, le ***Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione scolastica, approvate con DD n. DPF 011/234 pubblicata sul Bura serie speciale n. 26 del 03.03.2017.***