



CITTÀ DI SULMONA

Medaglia d'Argento al Valor Militare

PROVINCIA DELL'AQUILA

RIPARTIZIONE 1

Gestione Risorse Umane, Servizi alla Collettività e alla Persona, Patrimonio

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E MEDIE INFERIORI DEL COMUNE DI SULMONA

Anni scolastici 2023/2024 - 2024/2025 -2025/2026 -2026/2027 -2027/2028 salvo proroga

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

Il servizio di refezione scolastica, rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Sulmona 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, oltreché 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.

Il servizio di refezione del Comune di Sulmona è improntato al rispetto delle "Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Abruzzo" (revisione settembre 2022), approvate con Deliberazione G.R. 530 del 30.08.2023;

Inoltre il presente appalto tiene conto dei Criteri ambientali minimi per il servizio di refezione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Nella predisposizione del presente Capitolato si è tenuto conto, facendovi espresso rinvio:

- 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. Lgvo 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);
- delle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo (revisione settembre 2022) approvate con Deliberazione G.R. 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 (in vigore da agosto 2020, che ha abrogato la precedente disciplina sui Criteri Ambientali Minimi-CAM, di cui al D.M. Ambiente 25 luglio 2011);
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2021;
- Deliberazione G.C. n. 256 del 20.09.2022 con la quale l'Amministrazione comunale ha impartito direttive per l'affidamento pluriennale in appalto del servizio di refezione scolastica, a partire dall' a.s. 2023/2024, con decorrenza presunta 2.10.2023;
- delle indicazioni della ASL 1 Sulmona-Avezzano-Aquila - SIAN (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione) di cui alla comunicazione 004739/23 in atti al Comune di Sulmona – prot 778 del 09/01/2023.

- Deliberazione G.C. n. 72 del 10.03.2023 avente ad oggetto "Approvazione tariffe e i prezzi per i servizi pubblici a domanda e l'uso delle strutture culturali e sportive di pertinenza della Ripartizione 1 - Determinazioni annualità 2023 e per l'a.s. 2023/2024" , concernente anche la compartecipazione tariffaria dell'utenza alla spesa per il servizio mensa nella scuola (servizio a domanda individuale tariffato con pagamento anticipato);
 - del D. Lgs 36/2023 (Codice contratti pubblici);
 - Deliberazione G.C. n. 230 del 14.09.2023 avente ad oggetto "Appalto refezione scolastica - Determinazioni per l'avvio del servizio a.s. 2023/2024 nelle scuole del Comune di Sulmona - Indirizzi per l'affidamento pluriennale del servizio per i successivi anni scolastici;
 - Determinazione dirigenziale a contrarre Rip 1 n. 1046 del 13.10.2023 RG 2736 del 23.11.2023 di indizione gara (CIG A01DA2251D) e approvazione degli atti.
 - 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 Sulmona nel cui territorio sarà svolto il servizio di refezione scolastica.
- Per "Centro di cottura" deve intendersi il luogo di produzione in cui verranno preparati i pasti da somministrare.
- 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)
- 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 scolastica ad imprese di ristorazione specializzate che dovranno utilizzare un centro di produzione pasti proprio, o comunque nella esclusiva disponibilità, dedicato esclusivamente a "centro cottura".

Il servizio di refezione scolastica, oltre all'approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari presso il centro di cottura, comprende anche:

a) il confezionamento dei pasti; la preparazione dei pasti avviene in tre modalità:

1) a legume "fresco – caldo", con perizia gastronomica, con il sistema della cucina tradizionale, con prodotti freschi e cotti ogni giorno immediatamente prima del trasporto, salvo le deroghe ammesse per legge. da consegnare - in contenitori isotermeici per trasporto e servizio 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 isotermeici nei plessi scolastici;

2) multirazione nelle sedi scolastiche riportate in elenco (con indicazione dell'ubicazione e numero iscritti):

Scuole nel Comune di Sulmona a.s 2023/2024	n. alunni	ubicazione
3^ ISTITUTO COMPRENSIVO "L. DI STEFANO - P. SERAFINI" SULMONA tot 490 di cui 17 non residenti		
Sulmona - S. Secondaria I grado "P. Serafini"	204 di cui 10 di altri Comuni	Sede via A. Volta
Sulmona - S. Primaria "Lola Di Stefano"	208 di cui 4 do altri Comuni	trasferimento sede Scuola P. Serafini via A. Volta
Sulmona - S. Infanzia Sezione "Ex Via Matteotti	18 di cui 1 di altri Comuni	
Sulmona - S. Infanzia – Sezione Ex Viale Crispi	22 di cui 2 di altri Comuni	
Sulmona - S. Infanzia – Sezione Ex Via Angelone	18	
Marane – S. Infanzia Marane	20	Via Marane Case Nuove
1^ ISTITUTO COMPRENSIVO "G. MAZZINI - G. CAPOGRASSI" SULMONA tot 547 di cui 112 non residenti		
Sulmona - S. Secondaria I grado "G. Capograssi"	267 di cui 77 di altri Comuni	Scuola Capograssi via Dalmazia
S. Primaria "L. Masciangioli"	199 di cui 23 di altri Comuni	trasferimento c/o Scuola Capograssi via Dalmazia (in attesa della ricollocazione in V.le Mazzini)
S. Infanzia "Collodi"	39 di cui 6 di altri Comuni	trasferimento c/o Scuola Capograssi via Dalmazia
Sulmona – S. Infanzia Giovanni Paolo II	42 di cui 6 di altri Comuni	Via Trento
2^ ISTITUTO COMPRENSIVO "G. LOMBARDO RADICE-OVIDIO " SULMONA tot 620 di cui 78 non residenti		
Sulmona - S. Secondaria I grado "Ovidio"	245 di cui 33 di altri Comuni	Viale Togliatti
Sulmona - S. Primaria Radice (ex CESCOT/ex CIM); ex <u>Confettificio zona Industriale</u>)	216 di cui 16 di altri Comuni	Sede Ex Croce Rossa – Via Luciano Marcante
Sulmona – S. Infanzia "Don Bosco"	18 di cui 3 di altri Comuni	trasferimento c/o Palazzina Fabbriato Contratto di Quartiere Viale Metamorfofi – Via Orazio (salvo ulteriore trasferimento nell'immobile Scuola Primaria Masciangioli)
Sulmona – S. Infanzia "Celidonio"	38 di cui 3 di altri Comuni	in Via L'Aquila fino al 26.11.2023. Dal 27.11.2023 trasferimento c/o Palazzina Fabbriato Contratto di Quartiere Viale Metamorfofi – Via Orazio
Sulmona – S. Infanzia Rodari	17 di cui 9 di altri Comuni	Via Sallustio
Sulmona – S. Infanzia "Don Antonio Di Nello"	63 di cui 13 di altri Comuni	Viale Costanza
Bagnaturo – S. Primaria "Celestino V"	24 di cui 1 di altri Comuni	Frazione Bagnaturo
Bagnaturo – S. Infanzia "Volpicelli"	6	Frazione Bagnaturo

Somma alunni per tipologia scuola	3 ^A ISTITUTO COMPRESIVO "L. DI STEFANO - P. SERAFINI"	1 ^A ISTITUTO COMPRESIVO "G. MAZZINI - G. CAPOGRASSI"	2 ^A ISTITUTO. COMPRESIVO "G. LOMBARDO RADICE-OVIDIO "	Totale iscritti (esclusi studenti Comuni limitrofi)
Scuole infanzia (ex materna)	78	81	136	295
Scuole Primarie (ex elementari)	208	199	240	647
Scuole secondarie 1° grado (Ex medie)	204	267	245	716
Totali alunni sulmonesi per ogni Istituto	490	547	621	1.658

3) fornitura di diete speciali, in monorazione.

Nelle sedi scolastiche non ancora attrezzate per effettuare il servizio di multirazione, nel momento in cui il Comune renderà idonei i locali, l'I.A. (Impresa Appaltatrice) dovrà fornire, a proprio carico, tutti gli arredi e le attrezzature necessari per il funzionamento dei refettori. La qualità e la quantità degli arredi dovranno rispettare quella già in uso nei plessi scolastici dove è attivo il servizio multirazione; gli stessi arredi resteranno di esclusiva proprietà del Comune, dovranno essere lasciati in perfetto stato sia in termini di conservazione che di funzionalità, con ipotesi di compensazione, in caso di cattiva conservazione o malfunzionamento degli stessi, con scomputo del corrispondente valore nell'ultima fattura emessa dalla I.A.

Nello specifico i refettori dovranno essere attrezzati, ove carenti, con: 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 sono a totale carico e spese dell'appaltatore, anche nel rispetto di impegni assunti in sede di offerta di gara.

b) il 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;

c) la distribuzione dei pasti nei vari plessi. La distribuzione comprende il ricevimento e il controllo dei pasti al momento dell'arrivo al plesso, anche per il riscontro quanti-qualitativo;

d) la predisposizione dei refettori, ad inizio dell'appalto, 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 di refezione scolastica;

e) sporzionamento, scodellamento e distribuzione dei pasti;

f) operazioni successive alla distribuzione dei pasti consistenti in:

- sgombero e riassetto dei tavoli;
- pulizia e cura dei refettori (intesi anche aule scolastiche di consumo pasti), 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 e dei locali refettorio (terminali di consumo scolastici : refettori e aule).

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 capitolato e ulteriori seguenti documenti (Nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo rev settembre 2022; personale attualmente impiegato; elenco scuole; quantitativi pasti annui pregressi) , 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 s.m.i.

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 al Servizio Collettività-Ufficio Istruzione del Comune di Sulmona, 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 a:

- alunni delle Scuole d'Infanzia statali;
- alunni delle scuole primarie statali;
- personale scolastico (docenti e ATA) 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;

Le sedi scolastiche e istituti scolastici ove è richiesto il servizio sono indicati nel relativo prospetto consultabile, unitamente al numero indicativo dei frequentanti le scuole per l'a.s. 2023-2024.

L'orario del pranzo è previsto indicativamente alle ore 12.00 per gli utenti della scuola infanzia statale e alle ore 13.00 per le scuole primarie e ex medie statali. 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.

Il numero dei pasti oscillante tra 400 e 500 giornalieri in media, con punte fino a 700 pasti possibili, è un dato medio del tutto indicativo ed è desunto dal numero delle somministrazioni effettuate negli ultimi anni scolastici.

Per l'espletamento del servizio l'I.A. dovrà utilizzare solo ed esclusivamente il centro cottura indicato in sede di gara.

Il Comune, in conformità all'art. 120 comma 9 del D. Lgs 36/2023, 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 impreviste, 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 4 (quattro) dalla data di effettivo affidamento del servizio, con opzione di proroga per un ulteriore anno, ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs 36/2023 (ossia a prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto).

L'Amministrazione comunale si riserva, infatti, subordinatamente all'approvazione dei successivi bilanci pluriennali ed all'effettivo stanziamento delle risorse, la facoltà di avvalersi dell'opzione di cui sopra, ove non sia in contrasto con la normativa vigente a quella data, con atto motivato e per il tempo massimo di anni 1 (uno). L'opzione della scelta della proroga del contratto dovrà essere comunicata ed esercitata con preavviso di almeno giorni 30 dalla scadenza del contratto.

E' fatta salva la proroga tecnica di cui all'art. 120 comma 11 del D.Lgs 36/2023 per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di gara volta al riaffidamento del servizio.

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, 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 e festivi (vacanze natalizie, pasquali, Santo Patrono 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 le scuole e/o la ditta aggiudicataria nel frattempo intervenuti.

L'I.A. potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione 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 (art. 17 comma

8 e 9 del D. Lgs. 36/2023). 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., 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

In base al quantitativo medio dei pasti prodotti negli ultimi anni, il numero presunto dei pasti da erogarsi annualmente è di circa 90.000 (valore puramente indicativo).

L'importo complessivo dell'appalto (al netto di iva), senza l'esercizio dell'opzione di proroga annua, è pari ad € 2.016.000,00, ossia € 5,60 – prezzo unitario a pasto per un numero presunto di 360.000 pasti stimati per 4 anni Iva 4% esclusa, compresi € 24.560,00 annui per oneri per la sicurezza di cui al Documento di valutazione rischi interferenziali (DUVRI), non soggetti a ribasso. L'importo unitario di ogni singolo pasto è determinato in € 5,60 pasto iva 4% esclusa, comprensivo di oneri sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,069 a pasto arrotondati ad euro 0,07.

RIEPILOGO:

Quantità complessiva pasti: 360.000 per anni 4.

Importo totale della fornitura di gara (al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso): € 1.991.440 iva esclusa.

Importo totale oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso : € 24.560.

Il corrispettivo dovuto dal Comune si intende onnicomprensivo di qualunque costo indicato nel presente capitolato d'appalto e in tutti gli atti di gara.

L'importo calcolato comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 1.028.160, non ribassabili, calcolati tenuto conto :

- del Contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento, applicabile (ossia Contratto pubblici esercizi - ristorazione collettiva);

- del decreto Direttoriale del Ministero del Lavoro 44 del 27/06/2019 in base alle Tabelle riguardanti il Costo del Lavoro per la Ristorazione Collettiva (contratto di riferimento – Pubblici esercizi – commercio – ristorazione);
- del personale impiegato nei precedenti affidamenti

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

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, con possibilità – qualora si renda necessario – di un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle condizioni originariamente previste, ai sensi dell'art 120 comma 9 del D. Lgs 36/2023.

Il prezzo offerto per il singolo pasto, come risultante all'esito di gara, sarà tenuto fermo anche a seguito dell'ampliamento eventuale del servizio.

Per ogni anno scolastico successivo, è consentita la *revisione dei prezzi* ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023, come previsto dall'art. 29 del D.L. 4/2022, convertito con Legge 28 Marzo 2022 n.25, che non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata.

La revisione deve essere richiesta su iniziativa dell'impresa aggiudicataria, la quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentali elementi giustificativi; alla revisione si procederà a seguito di apposita istruttoria condotta dal responsabile del procedimento e disposta dal Dirigente nella cui competenza rientra la gestione del rapporto contrattuale di cui trattasi.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni, in aumento o diminuzione, accertata con apposita istruttoria dal competente Ufficio, risultino superiori al 5% rispetto al prezzo originario e operano nella misura dell'80% della variazione stessa, in relazione alla prestazione da eseguire, ai sensi dell'art. 60 c. 3.

La richiesta di revisione dei prezzi dovrà pervenire entro il 31 luglio, per valere dall'anno scolastico successivo. Il calcolo verrà effettuato sulla base dei prezzi rilevati dall'ISTAT in misura corrispondente alla variazione dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati intervenuta nei dodici mesi antecedenti alla data di richiesta.

La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

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 45 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 45 giorni dalla data di presentazione della stessa, stante la necessità di eseguire riscontri sulla corretta quantificazione dei pasti e per consentire accertamenti e verifiche di rispondenza e conformità quali-quantitativa delle prestazioni dall'ufficio competente, anche tramite il direttore dell'esecuzione del contratto, previo accertamento della regolarità contributiva, retributiva e fiscale.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC o di ritardato pagamento delle retribuzioni dovute al personale, trova applicazione l'art. 11 comma 6 del D. Lgs. 36/2023, salvo che sulle stesse non siano sorte contestazioni.

Inoltre sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'attestazione da parte del Comune di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

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 (sottoscritto dai rispettivi Dirigenti Scolastici per presa visione) coerente con le risultanze del Portale informatico contenente il numero di pasti erogati nel mese di riferimento distinto in:

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

Per il pagamento delle fatture farà fede il numero dei pasti distribuito agli alunni aventi diritto alla fruizione in quanto previamente iscritti al servizio (richiedenti e registrati informaticamente) e in regola con i pagamenti tariffari (ossia non morosi o insolventi in conformità alla disciplina comunale per la fruizione del servizio refezione scolastica), dagli insegnanti e dal personale ATA/non docente aventi diritto alla consumazione.

Articolo 7

Modalità aggiudicazione dell'appalto

La gara sarà aggiudicata mediante procedura aperta in ambito UE; la migliore offerta sarà selezionata con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art 57 c. 2, dell'art. 108 c. 2 lett a) e dell'art 130 del D. Lgs. n. 36/2023 secondo i seguenti elementi premianti e punteggi di qualità:

- 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.

L'offerta è vincolante per l'impresa concorrente sin dal momento della sua presentazione; l'impresa è vincolata solo con la stipula del relativo contratto, salvo esecuzione anticipata d'urgenza.

Articolo 8

Rispetto delle norme di sicurezza

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 alla Ripartizione 1/Servizi Collettività, 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.

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.).

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 quadriennali conseguenti all'adozione delle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze nello svolgimento delle attività lavorative sono previsti in complessivi € 24.560,00 IVA esclusa, somma che è 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.

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- Ripartizione 1, 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 appalto. 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 o successivo;
- 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.

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 Sulmona- Ripartizione 1/Servizi Collettività.

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 prevede:

- la rilevazione delle presenze tramite un software informativo fornito dall'affidatario, che dovrà gestire anche le domande di iscrizione al servizio, le conseguenti schede anagrafiche e le posizioni individuali in merito alle presenze e pagamenti;
 - l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
 - 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, su indicazione e in collaborazione con il Dipartimento di prevenzione dell'azienda Asl n. 1 (Servizio Igiene alimenti e nutrizione – L'Aquila). Resta inteso che lo stesso potrà essere variato in corso d'opera, rendendosi necessaria la variazione di alcune preparazioni alimentari o abbinamenti degli stessi, dopo verifica con il Dipartimento di prevenzione della Asl, con la Commissione Mensa, l'I.A. e il Servizio Comunale Istruzione, senza che per questo l'I.A. possa chiedere aumenti di costi;
 - il confezionamento dei pasti in multirazione e in monoporzione attraverso particolari contenitori per le "diete in bianco", le diete speciali per patologie alimentari, le diete a carattere etico/religioso;
 - la preparazione e il 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;
 - la 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;
 - 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.
 - 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 di assistere i bambini durante il pranzo (disponibilità nel tagliare la carne, frutta etc);
- 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;
 - l'allestimento dei refettori, per l'attivazione del servizio multirazione, nei plessi non ancora allestiti, con attrezzature conformi per qualità e quantità;
 - 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, inceramica

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;

- 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, sedie ed ogni altro arredo ed accessorio presente;
- il trasporto delle stoviglie nel centro cottura per il lavaggio in lavastoviglie (nei casi in cui non sia possibile installare una lavastoviglie nei locali refettorio ai sensi del D.M. 65/2020);
- la custodia della stoviglieria necessaria per consumare i pasti in armadi chiusi (forniti dall'azienda se non già presenti) nei refettori, oppure in ambienti idonei a ospitarla e ove presente lavastoviglie);
- la raccolta e rimozione dei rifiuti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali;
- 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;
- la dotazione e/o l'integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione;
- 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 Sulmona;
- 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 il 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 quadrimestrale 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. deve provvedere alla gestione del sistema informatizzato di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti per tutta l'utenza, come da offerta di gara, facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione ed hosting e di qualsivoglia altro adempimento o incombenza si renderà necessaria per la gestione informatizzata del servizio.

Attraverso questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni e fini:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più facili e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale (web, e mail ecc) tra Comune, Scuole I.A. e cittadini-utenti, nonché per elaborazione dati e trasmissione informazioni /importi all'INPS a titolo di compartecipazione economica (Sistema informativo delle prestazioni e dei bisogni sociali – già Casellario dell'Assistenza) o altre Autorità, ai sensi di quanto previsto per legge;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- tutelare la privacy delle famiglie rispetto ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito e di pagamento sulla base dell'ISEE;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione scolastica;
- permettere di effettuare, in modo celere e sicuro, il controllo di eventuali morosità.

L'impresa appaltatrice, nel rispetto di quanto sopra e per l'attuazione del servizio ristorazione scolastica, dovrà impiegare e fornire un apposito sistema informatico per la gestione, con proprio personale, dei seguenti aspetti:

- formazione dell'archivio informatizzato degli iscritti per ogni anno scolastico, sulla base dei dati trasmessi dal Comune e dai richiedenti, contenente tutte le informazioni relative all'utente: dati anagrafici, scuola e classe frequentata, situazione reddituale come da indicatore ISEE, tariffa applicata per il pagamento del servizio, eventuale dieta speciale, ecc. (il pagamento viene effettuato tramite il sistema pagoPA in conformità alla normativa vigente);
- rilevazione delle presenze, prenotazioni, e verifiche informatiche per ciascun istituto/classe scolastica degli aventi diritto al servizio, ai fini della quantificazione dei pasti da somministrare previa comunicazione al centro cottura, nonché per il conteggio quotidiano degli utenti (personale scolastico e non docente avente diritto).
- contabilizzazione del pasto consumato e definizione della posizione debitoria/creditoria dell'interessato;
- divulgazione dei menù e diete speciali e/o alternative;
- produzione di reportistica informatizzata del servizio, statistiche ed effettuazione di controlli, con particolare riferimento: ai pasti consumati, agli elenchi degli iscritti suddivisi per scuola, classe e tariffa, alle situazioni debitorie/creditorie, ai solleciti di pagamento, ai nominativi utenti morosi dopo il sollecito; estrazione dati e prospetti riepilogativi riferiti ai singoli utenti del servizio (per periodi temporali e con calcolo valori /importi/dati da caricare sul portale Inps – Siuss per le prestazioni sociali agevolate);
- generazione delle attestazioni relative alle spese di refezione scolastica sostenute dagli utenti per dichiarazione dei redditi e altre attestazioni necessarie;
- incasso dei corrispettivi dei pasti con il canale di pagamento PagoPa integrato sull'APP e sul portale;
- comunicazioni e notifiche verso gli utenti in modalità multicanale, tramite l'invio di e-mail, sms, accesso ad un portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura di un sistema fruibile dall'utenza attraverso web application accessibile anche via smartphone e compatibile con i principali sistemi operativi desktop e mobili. Attraverso l'applicazione, l'utente – dopo una doverosa iniziale fase di registrazione e autenticazione - deve poter effettuare tutte le principali operazioni di comunicazione e interfacciamento al servizio on-line quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: la ricezione delle comunicazioni, il controllo della spesa e dei pagamenti effettuati, ecc..

Il software gestionale fornito dall'aggiudicatario, per tutte le operazioni di accertamento delle situazioni debitorie/creditorie dei singoli utenti (riscontro pasti fruiti/tariffe versate) e per le comunicazioni di sollecito per avvisi pagoPA non pagati (comprese le operazioni di recupero crediti, relative ai casi di morosità conclamate), deve interfacciarsi con il sistema informatico di contabilità finanziaria, del Comune di Sulmona (attualmente Sistema Maggioli – TINN, oppure altro in dotazione dell'Ente) e all'occorrenza, su richiesta del Comune, con altri applicativi o programmi dell'Ente (all'occorrenza con il Protocollo, o lo sportello telematico) per la gestione ottimale e semplificata dei rapporti con l'utenza richiedente.

I relativi costi sono a carico della ditta appaltatrice.

In ogni caso, tutte le componenti del sistema informatizzato di gestione dovranno possedere i requisiti di qualificazione e le specifiche e gli standard prescritti dall'Agid.

Ad integrazione e conferma di quanto finora esposto si fanno le seguenti precisazioni:

- il sistema informatico deve prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di famiglia in anagrafica, oltre che sul singolo alunno;

- in ogni momento il sistema deve consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi e relativa rendicontazione, i pagamenti effettuati dagli utenti con pagoPA, le presenze, il numero dei pasti suddiviso anche per singola scuola e classe. I dati forniti dovranno essere prodotti secondo le date e i periodi indicati dal Comune e riportare tutti gli elementi richiesti.

In particolare, il sistema informatico deve permettere di rendicontare i pasti ordinati giornalmente per tipologia di pasto/scuola, nome scuola, mese, anno scolastico o solare, per bambino e/o insegnante/adulto, per utenti della stessa fascia pagamento Isee (anche ai fini del caricamento dati sul portale Inps)

Il sistema inoltre deve specificatamente prevedere e consentire:

a) la gestione dei solleciti e dell'insolvenza finalizzata all'invio delle notifiche agli utenti tramite sms e e-mail, alla registrazione dei pagamenti e alla predisposizione degli elenchi per l'invio dei ruoli, con rispettive reportistiche e analisi dei dati;

b) la creazione di modelli o attestazioni personalizzabili, incluse quelle previste a fini fiscali;

c) un'area di accesso riservata agli utenti ove questi possano direttamente consultare e/o verificare la loro situazione, sia contabile sia in merito ai pasti erogati, e alle presenze/giorni di fruizione;

d) l'elaborazione informatizzata dei fogli di classe per operazioni di verifica delle presenze;

e) l'invio di diffide e solleciti di pagamento, necessari per avviare la riscossione coattiva ove necessario per gli importi dovuti.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

a) gestione dei pagamenti pagoPA e versamento tariffe pasti (con interfacciamento con gli applicativi finanziari in dotazione del Comune);

b) l'inserimento della banca dati-utenti prima dell'inizio di ciascun nuovo anno scolastico (a tal fine anche operando nel periodo estivo) e tutti gli aggiornamenti nel corso del singolo anno scolastico, con caricamento delle presenze e pagamenti di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;

c) la predisposizione e generazione di lettere di sollecito per tutti gli utenti a debito, anche secondo le tempistiche che verranno comunicate dal Comune, da elaborare su modello indicato e da consegnare in formato PDF, o comunque open data (con relativo elenco dei solleciti generati) all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione. L'ufficio Pubblica Istruzione e il Servizio Legale dell'Ente potranno richiedere anche la consegna delle note in formato digitale editabile;

d) invio avvisi destinato ai genitori per comunicazioni relative a pagamenti, modifica del servizio, etc. Tali avvisi dovranno essere trasmessi telefonicamente via sms senza limitazioni e/o via e-mail. Il canone del servizio e il costo dell'invio degli avvisi saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto;

- e) l'assistenza tecnica per l'avvio e il corretto funzionamento del gestionale. Il gestionale deve verificare la corrispondenza dei dati (codice fiscale con altri dati anagrafici, pasti prenotati con pasti somministrati, ...) e segnalare eventuali anomalie;
- f) l'attivazione di un PC presso il centro cottura per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata e quindi i quantitativi pasti giornalieri da produrre-somministrare.
- g) le spese per il personale di supporto e servizio assistenza -informazioni all'utenza (in presenza e/o in reperibilità telefonica anche secondo le modalità offerte in gara);
- h) la formazione sull'applicativo e il supporto al personale comunale addetto;
- i) l'assistenza telefonica nei giorni lavorativi, comunque per quanto proposto in sede di offerta di gara.

La piattaforma informatizzata offerta deve rispettare tutti i requisiti di conformità al Regolamento (Ue) 2016/679 (GDPR) per il trattamento dei dati personali, riportando una descrizione esplicita dei seguenti elementi:

- la formazione in tema di privacy e obblighi di riservatezza per il personale interessato della gestione del servizio;
- le certificazioni di sicurezza del provider e dei Data Center utilizzati per l'erogazione del servizio;
- l'ubicazione dei dati personali e la loro restituzione/cancellazione alla cessazione del contratto di servizio;
- l'adozione di misure di sicurezza idonee rispetto ai rischi per i diritti e le libertà degli interessati.

Tutti i costi relativi al software e ad eventuali spese e adattamenti della piattaforma utilizzata (quali a titolo esemplificativo spese di attivazione, manutenzione, configurazione, adeguamenti richiesti dall'Ente, caricamento dati e implementazione piattaforma, canoni funzionamento, etc.) sono ad esclusivo carico dell'appaltatore, comprese quelle derivanti da danni da chiunque cagionati o da guasti di qualsiasi tipo, ivi compresi guasti a cui possa essere soggetto il sistema informatico e, comunque, tutte le spese necessarie al regolare e continuativo funzionamento del servizio, per le finalità da soddisfare.

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 sanitarie, comunque denominate, relative ai centri 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 e preparazione pasti, autorizzato alla produzione di pasti in asporto, con una capacità produttiva sufficiente a garantire la produzione minima giornaliera di n. 700 pasti per ciclo produttivo, 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, 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 di norma superare il tempo massimo di 30 minuti dal confezionamento nel centro di cottura.

Occorrerà promuovere la riduzione dell'intervallo di tempo tra preparazione e distribuzione dei pasti, cioè tempi di percorrenza verso le sedi di ristorazione, (riducendo, in tal modo, al minimo lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo la qualità organolettica e le proprietà nutritive degli alimenti, i requisiti qualitativi e le caratteristiche sensoriali dei cibi, la conformità delle pietanze/alimenti alle temperature come prescritte per legge).

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. 114 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 di indirizzo 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 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, la ASL e la Commissione Mensa.

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 Sulmona o con i componenti della Commissione mensa ed eventualmente interfacciarsi con gli appositi uffici dell'Asl n. 1.(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 Sulmona.

L'I.A. dovrà produrre il recapito telefonico all' Ufficio Istruzione del Comune di Sulmona.

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.

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 il centro di cottura e quello impegnato 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 Sulmona e poi successivamente approvate.

All'inizio di ogni anno scolastico la ditta affidataria è tenuta a comunicare al Comune di Sulmona, 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 per iscritto all'A.C.

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 riguroso 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 Sulmona. 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 inadeguato 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 ex art. 57 del D.Lgs. 36/2023 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, secondaria di primo grado) 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 (o la certificazione formativa prevista), 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 del servizio 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.

Articolo 21 **Clausola sociale**

Il Comune favorisce l'applicazione al presente appalto dell'articolo 57 del D.Lgs 36/2023 per il mantenimento dei livelli occupazionali, atteso che il presente contratto risulta essere ad alta intensità di manodopera.

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, 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 (tabelle personale impiegato).

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 presentata dall'I.A. ed allegata in sede di gara, denominata: "Progetto di organizzazione del servizio".

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).

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. 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 di fonte ASL.

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, 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 per la ristorazione scolastica regionali 2022 (e eventuali successive revisioni/ adeguamenti).

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 (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.

- 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, preirpanato, 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.

Articolo 26

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

Spetta al personale dell'I.A. la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni e insegnanti al pranzo e a comunicarne il numero al Centro Cottura distinguendo fra alunni ed adulti e eventuali necessità di diete speciali, diete etico-religiose, diete in bianco, tenendo conto delle risultanze del portale informatico per la gestione automatizzata e informatizzata del servizio mensa.

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

Per la registrazione delle presenze e il monitoraggio del servizio dovrà essere utilizzato e fornito dalla ditta appaltatrice un software gestionale che preveda la tracciatura informatizzata delle presenze a mensa e relativi pagamenti.

Con lo stesso programma (applicativo informatico) saranno rilevate quotidianamente anche le presenze nominative dei bambini.

La rilevazione sarà a carico dell'I.A. che, per ogni singola scuola, provvederà agli adempimenti necessari alla quantificazione dei pasti quotidianamente necessari.

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 monoporzionata 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 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

e dovrà essere predisposto in conformità a quanto specificato nel capitolato d'appalto e secondo le ricette e la grammatura per ogni tipologia di pietanza da preparare indicate nelle Linee di indirizzo Regionali vigenti (e successive modifiche/revisioni).

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 isotermici 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 legume 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.

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 indicato nel documento:

Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione Scolastica rev 2022 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 a successivi adeguamenti/aggiornamenti delle suddette linee.

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 delle 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 simile, 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 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 quando sopra specificato.

Articolo 30 **Trasporto e consegna dei pasti**

- L'I.A. sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti ed eventuale altro materiale di servizio 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

- Il 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 il 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 (con salvezza di quanto proposto in termini migliorativi in offerta di gara). 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.

- 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**

- Nei plessi in multirazione, in relazione al numero di utenti interessati e alla capienza e disponibilità dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno o l'utilizzo di locali aggiuntivi adiacenti a quelli attualmente utilizzati (ove possibile anche 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.

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione (stoviglie in porcellana, bicchieri in plastica dura non colorata, posate in acciaio inox).

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 dai rispettivi circoli scolastici.

- 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 in multirazione 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 riguroso e irreprensibile, comportandosi in modo educato e relazionandosi correttamente con i bambini studenti;

All'arrivo dei pasti:

- 1. controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 2. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

- 3. 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;
 - 4. 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;
 - 5. la frutta, potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni alunno o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;
 - 7. il pane deve essere messo sulla tavola prima dell'inizio del pranzo;
 - 8. iniziare la distribuzione quando gli alunni sono tutti seduti a tavola;
 - 9. servire le pietanze con utensili adeguati;
 - 10. 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 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 o particolari decisioni prese in seno alla commissione mensa, 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 Servizio Diritto allo Studio Comunale.

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 n. 1 (Avezzano Sulmona L'Aquila).

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 n. 1 Avezzano Sulmona L'Aquila.

L'I.A. dovrà elaborare un menù appropriato, seguendo scrupolosamente le prescrizioni della ASL; tale menù dovrà essere vistato dalla 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 KIWÌ

UOVO, FRUTTA A GUSCIO E CIOCCOLATA

UOVO, ARACHIDI, LATTE VACCINO

LATTE VACCINO E PECORA, YOGURT, BURRO E FORMAGGI MOLLI

LATTE, MOZZARELLA, STRACCHINO, RICOTTA

FRAGOLA, FRUTTI DI BOSCO E KIWÌ

POLLO E TACCHINO

PANE, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PATATA

ARACHIDI, SOJA, OLIO DI ARACHIDI, FRUTTA FRESCA, YOGURT E CIOCCOLATA

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,

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

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, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

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 essere 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. 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;
- buone pratiche alimentari;
- sane e corrette abitudini alimentari.

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, 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.

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, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc..

le eccedenze di cibo servito siano raccolte 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.

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

I vari 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 plessi dove il servizio viene svolto in modalità multirazione e ove presente la lavastoviglie.

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.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto.

Nel frattempo, 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.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini 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 consegna 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 dal criterio.

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.).

La Ditta dovrà garantire correttamente la fase di gestione rifiuti attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001 in corso di validità), in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente, in coerenza con la modalità di raccolta differenziata individuata dal Comune.

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 del Centro di cottura e refettori (o aule-locali scolastici) dove il servizio è espletato in modalità multirazione, da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine di ogni operazione di preparazione e confezionamento.

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 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 detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti 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 detergenti 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.

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate 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

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 (revisione settembre 2022, approvate con Deliberazione G.R. 530 del 30.08.2023), 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. 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 relativa allo standard internazionale Uni Eni Iso 22005 e la UNI/ENI ISO 22000 per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare.

E' fatto pertanto obbligo per l'Appaltatore richiedere e produrre entro 60 giorni dall'avvio del servizio : certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera Iso 22005 e per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare (anche ai sensi della norma tecnica Uni En Iso 22000 riferita al centro di cottura e produzione pasti da utilizzarsi nell'esecuzione dell'appalto).

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).

Inoltre la Ditta dovrà garantire correttamente la fase di gestione rifiuti attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001 in corso di validità), in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente, in coerenza con la modalità di raccolta differenziata individuata dal Comune.

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 sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 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.

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, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte 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.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione e ovviamente basarsi sull'attuazione di quanto proposto con l'offerta di gara.

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.

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.

L'Aggiudicatario assume l'obbligo di dare esecuzione anticipata al contratto, nelle more della stipula del medesimo, a richiesta del Committente, ai sensi dell'art. 17 del D. Lgs. 36/2023.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

La Ditta si impegna a garantire l'attività di informazione agli utenti di cui al D.M. 65/2020 L'aggiudicatario deve utilizzare pertanto 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.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, 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.

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.

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.

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.

La Ditta appaltatrice si impegna a dare altresì applicazione e attuazione a quanto previsto nella **"Carta della qualità dei servizi"**, disciplinata nei contenuti all'articolo precedente, a cui si fa integrale rinvio.

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.

Infine 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 Sulmona per i propri dipendenti (visionabile sul sito istituzionale nella sezione Amministrazione trasparente – Disposizioni generali – Atti generali), per quanto compatibili con la natura del presente appalto e con il ruolo e l'attività svolti in sua esecuzione. Tale impegno, infatti, costituisce adempimento contrattuale a pena di risoluzione ex art. 1453 c.c, previa contestazione dell'addebito, formalizzato dal Dirigente comunale 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.

In ogni caso 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.

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.

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.

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:

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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, secondo le indicazioni della Commissione vigilanza Mensa, le 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;
- d) 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;
- e) fornire per ogni utente servito posate, bicchieri, tovaglioli di carta, tovaglie monouso e provvedere all'integrazione e/o sostituzione dei vassoi sagomati;
- f) 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;
- g) garantire il servizio di ritiro dalle scuole del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori;
- h) 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);
- i) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico – sanitaria;
- j) provvedere ad approvvigionarsi, a proprie cure e spese, di adeguata quantità di acqua potabile qualora dovesse verificarsi mancanza di erogazione della stessa;
- k) garantire la manutenzione e la piena efficienza delle attrezzature e suppellettili esistenti presso centro cottura ed i locali mensa di ogni plesso scolastico
- l) garantire la rilevazione giornaliera delle presenze e quantitativi pasti con personale proprio; assicurare report di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altro report riepilogativo mensile sempre per singolo plesso scolastico anche a richiesta dell'Ente a fini di monitoraggio e a comprova della fatturazione dei pasti;
- m) provvedere alla stipula con il Comune di apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio preposto;
- n) nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno. L'Appaltatore è tenuto a far rispettare tale divieto.
- o) è vietata 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 di questo Comune.
- p) garantire l'avvio del servizio prima della formale stipula del contratto, su espressa richiesta del Comune;
- q) 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;

r) rispettare gli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dal Comune di Sulmona 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).

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi e ai componenti della Commissione mensa.

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;
- ogni altro onere connesso alla perfetta esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente capitolato;
- 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, 600 quinquies , 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.

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 nn. 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 Servizio Collettività/ Ufficio Istruzione, il RUP (Responsabile Unico del Procedimento), il DEC (Direttore dell'Esecuzione), la Commissione Mensa, può effettuare attività di verifica e controllo, anche a norma del vigente regolamento comunale per la Commissione mensa scolastica (approvato con Deliberazione del C.C. n. 56 del 31/7/2021).

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 Servizio Collettività Comunale-Ripartizione 1 effettuerà il controllo tecnico-ispettivo con figure personale competenti, o tramite il Direttore di esecuzione del contratto, 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 per la ristorazione scolastica;
- 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.

La Commissione Mensa verifica durante l'orario del pasto la corretta erogazione del servizio ivi compreso la gradibilità del cibo, il mancato rispetto del menù, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. È fatto divieto ai componenti della commissione 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, a discrezione del Comune o della Commissione Mensa, essere effettuate 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, con spese che saranno poste a carico della I.A. medesima, saranno effettuati tramite laboratori accreditati scelti dal Comune.

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'1.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. 17 D. Lgs. 36/2023) -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'aggiudicataria 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 eccettuata, 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 l'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;
- 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 essenzialità, 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. L'affidamento in subappalto è sottoposto, ai sensi dell'articolo 119 del D.Lgs. n. 36/2023 alle seguenti condizioni:

- a) l'I.A. in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- b) il subappaltatore deve possedere i requisiti generali di cui agli articoli 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023. Si applicano, in quanto compatibili, le altre disposizioni del sopraccitato articolo 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

Si ribadisce che è fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare, totalmente o in parte, il servizio oggetto del presente capitolato, con la sola eccezione dei servizi accessori innanzi descritti.

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 del D.Lgs. n. 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 di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica 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 riscontata 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 di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica;
- per ogni difformità nella preparazione e somministrazione dei pasti/pietanze non comunicata e non 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 dell'art. 121 del D. Lgs n. 36/2023 in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto.

Inoltre 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:

a) interruzione immotivata del servizio o abbandono dell'appalto, salvi i casi di forza maggiore comunque imprevedibili ed imprevedibili. Peraltro sono esclusi i casi per i quali, le giustificazioni addotte dall'affidatario, non siano state ritenute valide dalla stazione appaltante;

- b) 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;
- c) mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d'azienda;
- d) cessazione dell'attività del prestatore del servizio; mancata osservanza delle norme relative al subappalto;
- e) mancato rispetto dell'inizio delle attività nei termini previsti; sospensione ingiustificata del servizio;
- f) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;
- h) mancato reintegro della cauzione definitiva;
- i) ogni altro caso espressamente previsto nel Capitolato Speciale d'appalto
- j) 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";
- k) produzione dei pasti in luogo diverso da quello previsto dal presente capitolato speciale (centro cottura della Ditta) senza preventiva autorizzazione del Comune.
- l) 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);
- m) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'Impresa;
- n) impiego di personale non munito di attestato per personale alimentarista;
- o) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- p) Cessione del contratto a terzi;
- q) Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- r) In seguito alla comminazione di n. 3 penalità per "inadempienza molto grave" , come meglio sopra specificato;
- s) 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.;
- t) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, dal capitolato e dall'offerta proposta;
- u) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex. D.Lgs. 193/2007 e altre norme vigenti in materia.

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 il Servizio alla Collettività / Ufficio Istruzione, all'interno della Ripartizione 1. Trovano applicazione le disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 36/2023 e nel DPR 207/2010 in ordine alle competenze del Responsabile del Procedimento e del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, come

incaricati dalla stazione appaltante a norma degli artt. 272 e 300 del DPR 207/2010. A tale fine, 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.