

CAPITOLATO SPECIALE

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E IL PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ACUTO

CIG: 7144939E2C

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO	3
ART. 2 – DURATA DELL’APPALTO	5
ART. 3 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI.....	5
ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	5
ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI: MENU E TABELLE DIETETICHE – VARIAZIONE DIETE SPECIALI	8
ART. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	12
ART. 7 – VALORE DELL’APPALTO.....	13
ART. 8 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	14
ART. 9 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE PER LA RICHIESTA DI CONTRIBUTO AGEA.....	14
ART. 10 - APPLICAZIONE DELLE TARIFFE E SISTEMA GESTIONALE	14
ART.11 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO	14
ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI.....	15
ART. 13 - VIGILANZA SULL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	15
ART. 14 - CONSEGNE INACCETTABILI.....	16
ART. 15 – COMMISSIONE COMUNALE MENSA SCOLASTICA.....	17
ART. 16 - PERSONALE.....	17
ART. 17 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO	18
ART. 18 – LOCALI ED ATTREZZATURE	18
ART. 19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.....	19
ART. 20 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	19
ART. 21 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE	19
ART. 22 – GARANZIA DEFINITIVA	20
ART. 23 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	21
ART. 24 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO	22
ART. 25 – ESECUZIONE IN DANNO	23
ART. 26 - REVISIONE PREZZI.....	23

ART. 27 – RECESSO.....	23
ART. 28 – CONTROVERSIE	24
ART. 29 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI	24
ART. 30 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA.....	24
ART. 31 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ' IMPRENDITORIALE	25
ART. 32 – SPESE CONTRATTUALI	25
ART. 33 – DOMICILIO DEL AGGIUDICATARIO	25
ART. 34 - DISPOSIZIONI RESIDUALI	25

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1.1 L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in favore di alunni e insegnanti nelle seguenti scuole Infanzia e Primaria ubicate nel Comune di Acuto:

Denominazione scuola	Giornate di refezione
Scuola dell'Infanzia	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria	il lunedì

1.2 La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno fissati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in relazione alle attività didattiche previste in orario pomeridiano.

1.3 Il servizio, il quale rientra nella categoria di servizio specificata dall'Allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, comprende:

- a) l'acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, nel rispetto della qualità degli stessi e dei fornitori;
- b) la predisposizione menù giornaliero e di quello riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente;
- c) la preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica secondo il menù giornaliero e quello riservato a diete speciali;
- d) la preparazione di pasti riservati a menù speciali (ad es. bambini celiaci);
- e) la preparazione e la cottura dei pasti sopra indicati esclusivamente nei centri di cottura comunali indicati all'articolo 3 di proprietà dell'Amministrazione; salvo casi di emergenza previa autorizzazione dell'A.C.
- f) la preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli) con unità lavorative qualificate in misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio;
- g) lo scodellamento e distribuzione dei pasti;
- h) lo sparecchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.);
- i) la pulizia, con le frequenze precisate all'art. 4, punto B) del presente Capitolato, dei locali cucina e dei refettori, comprese attrezzature e apparecchiature;
- j) la pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- k) la fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- l) la fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui alle mense (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.).

- m) acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori;
- n) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relative cucine e locali di servizio connessi e quella straordinaria per attrezzature di proprietà della ditta aggiudicataria individuate nell'inventario redatto all'atto della presa in carico del servizio;
- o) gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo le modalità attualmente previste sul territorio comunale, a propria cura e spese, compreso il pagamento della TARI nonché smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- p) la rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese da allegare alle fatture corrispondenti;
- q) possibilità di effettuare controlli periodici per verificare il rispetto degli standard qualitativi;
- r) l'organizzazione di incontri periodici, con rappresentanti del Comune di Acuto, della Direzione dell'Istituto Comprensivo di Fiuggi e della Commissione comunale Mense, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune di Acuto.

Il servizio oggetto del presente appalto deve garantire:

- a) un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b) il rispetto delle norme igienico sanitarie e di buone prassi di igiene;
- c) la disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- d) un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- e) l'utilizzo delle più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;
- f) la disponibilità di diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le "Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le linee guida per la refezione scolastica della Regione Lazio, di seguito denominate "Linee Guida Regionali";
- il D. Lgs. n. 193/2007 in materia di "Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (*c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016*), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.01.2016;

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

- 2.1 L'appalto avrà durata di tre anni scolastici e precisamente 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020.
- 2.2 L'appaltatore ha l'obbligo di continuare il servizio alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando *la Centrale Unica di Committenza* non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara.
- 2.3 Il servizio coincide con le date di inizio e termine dell'anno scolastico, stabilite dall'Istituto Comprensivo Statale di Fiuggi su indicazione della Regione Lazio, per i rispettivi tipi di scuola.
- 2.4 Codesto ente si riserva comunque la facoltà di anticipare o posticipare l'inizio e/o il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

ART. 3 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere prodotti dall'impresa per la Scuola dell'Infanzia e per la scuola Primaria presso la cucina ubicata nell'edificio della Scuola dell'Infanzia, dotate di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero di pasti come previsto dal presente capitolato.

ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi ed esclusi altresì quei giorni, che pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Le sospensioni fuori calendario scolastico dovranno essere comunicate dall'ente di concerto con l'Istituto comprensivo, con preavviso almeno di tre giorni di calendario scolastico.

Scuola dell'Infanzia

Il servizio avrà luogo dal lunedì al venerdì in turno unico dalle ore 12,00.

La distribuzione dei pasti presso il refettorio Scuola dell'Infanzia adiacente alla cucina, dovrà essere effettuata in tempo utile per consentire la consumazione del pasto;

Denominazione scuola	Giornate di refezione	Numero indicativo di pasti giornalieri per turno
Scuola dell'Infanzia	dal lunedì al venerdì	50 bambini + 5 adulti

Scuola Primaria

Il servizio avrà luogo il lunedì, secondo il calendario scolastico di riferimento adottato, in un turno unico dalle ore 13,15 presso il refettorio della Scuola Primaria;

Denominazione scuola	Giornate di refezione	Numero indicativo di pasti giornalieri per il turno
Scuola Primaria	il lunedì	80 scolari + 7 adulti

A) Caratteristiche del servizio di scodellamento:

- a.1) lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini, subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- a.2) l'appaltatore dovrà adibire, per il servizio di distribuzione dei pasti, personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso;
- a.3) i sughi di condimento dovranno essere applicati sulla pasta solo al momento di servirla;
- a.4) i giorni nei quali verrà servito il primo piatto, vi dovrà essere l'accompagnamento del formaggio grana grattugiato;
- a.5) le verdure dovranno essere condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;

B) Caratteristiche del servizio di pulizia:

- b.1) Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia e sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;	Ogni giorno al termine del servizio
Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);	Ogni giorno al termine del servizio
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione), se presenti;	Mensile
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre, porte, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche;	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione
Disinfestazione, derattizzazione e derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti;	Trimestrale e/o a necessità, o su richiesta dell'ASL, o di altra autorità competente, a spese del

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
	Aggiudicatario.

- b.2) I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno sempre essere mantenuti nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.
- b.3) Per nessun motivo i prodotti per la pulizia dovranno sostare nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né dovranno essere conservati in locali accessibili agli utenti del servizio.
- b.4) L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- b.5) L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel EU. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel EU, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

C) Altri obblighi della ditta aggiudicataria

- c.1) L'aggiudicatario dovrà disporre di personale qualificato, ed in particolare, di almeno un dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete sia normali sia particolari e che effettui i consueti controlli (detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune di Acuto per fornire tutte le necessarie informazioni);
- c.2) L'aggiudicatario dovrà disporre di personale qualificato che effettui periodicamente visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, qualora richiesto dall'Amministrazione Comunale, apposita relazione trimestrale sugli esiti di detti sopralluoghi;
- c.3) L'aggiudicatario dovrà fornire l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- c.4) L'aggiudicatario dovrà fornire oltre ai pasti: posate in acciaio inox, piatti in materiale melamminico o in plastica e articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati.
- c.5) L'aggiudicatario dovrà garantire che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia e grembiule e sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria;
- c.6) L'aggiudicatario dovrà garantire il presidio di un addetto da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia di tavoli e sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri.
- c.7) Le eventuali assenze di personale dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti;
- c.8) Le eventuali spese, come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del aggiudicatario;
- c.9) L'aggiudicatario dovrà disporre di un centro cottura alternativo e di emergenza al fine di garantire comunque il regolare svolgimento del servizio.
- c.10) L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

D) Utenze:

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento dei locali e sale refezione.

Rimane a carico dell'aggiudicatario il pagamento della TARI (Tassa Rifiuti).

ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI: MENU E TABELLE DIETETICHE – VARIAZIONE DIETE SPECIALI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee Guida Regionali e negli allegati alle stesse.

5.1 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

- a) Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- b) Per la pesca sostenibile sarà necessario essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
- c) Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- d) Tutti i prodotti DOP IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- e) Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti *nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- f) Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
- g) L'aggiudicatario dovrà pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.
- h) I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
- i) Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".
- j) Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

5.2 FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. È consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida regionali per la refezione scolastica.

- **Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.
- **Pesce:** il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti. L'utilizzo di prodotti ittici deve dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.
- **Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva con frequenza di 15 giorni.
- **Formaggio:** utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.
- **Uova:** per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.
- **Prosciutto:** utilizzare prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).
- **Legumi:** possono essere consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), non possono comunque essere considerati un piatto unico. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.
- **Pasta:** potrà essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).
- **Riso:** Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.
- **Gnocchi:** utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.
- **Verdure ortaggi:** La frequenza dovrà essere giornaliera: vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate, in percentuali da indicarsi, solo se non reperibili sul mercato verdure di stagione. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.
- **Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).**
- **Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.**
- **La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.**
- **Purè di patate:** utilizzare per la preparazione preferibilmente patate fresche.
- **Frutta:** utilizzare frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.
- **La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.**
- **Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.
- **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente

scremato.

- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.
- **Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia: Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.
- **Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.
- **Budino:** preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.
- **Bevande:** Utilizzare acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro.
- **Aromi:** utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.
- **Sale ed estratti per brodo:** da utilizzare in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.
- **L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.**
- **Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.**
- **Conserve e semiconserve alimentari (scatolame):** i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.
- **Condimenti: sono da utilizzare:**
 - a) olio extra vergine di oliva;
 - b) burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
 - c) olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

5.2.1 Per quanto non espressamente evidenziato nel presente appalto, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'aggiudicatario si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle Linee Guida Regionali.

5.2.2. L'aggiudicatario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

5.3 MENU E TABELLE DIETETICHE

5.3.1 I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti, dovranno essere completi di:

- **un primo piatto;**
- **un secondo piatto;**
- **un contorno (verdura cotta e/o cruda);**
- **un frutto di stagione (o yogurt o dessert);**
- **pane;**
- **acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro.**

- 5.3.2 La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere servita più di due volte la settimana, così come la verdura; La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi).
- 5.3.3 Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire due menù diversi, indicativamente: uno invernale (inizio anno scolastico - Pasqua) ed uno primaverile (Pasqua – conclusione anno scolastico).
- 5.3.4 L'aggiudicatario dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di quattro settimane. Il menù giornaliero dovrà garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato.
- 5.3.5 Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle Linee Guida Regionali.
- 5.3.6 I menù presentati dall'aggiudicatario, su espressa richiesta dell'A.C. dovranno ottenere il visto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda sanitaria competente. Prima dell'avvio del servizio l'aggiudicatario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.
- 5.3.7 Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale e l'aggiudicatario.
- 5.3.8 Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione degli ingredienti utilizzati.
- 5.3.9 L'aggiudicatario dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

5.4 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

- 5.4.1 L'aggiudicatario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali", diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.
- 5.4.2 Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 10% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", così composto:
- **primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
 - **secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

- 5.4.3 Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) alla ditta aggiudicataria utilizzando la modulistica predisposta dalla ditta medesima ed allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

- 5.4.4 L'aggiudicatario dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulato il menù di dieta speciale, l'aggiudicatario pubblicherà sul sito aziendale e nelle bacheche scolastiche tale menù di dieta speciale per presa visione da parte di:

- **genitori/tutori del bambino;**
 - **proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;**
 - **segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);**
- 5.4.5 Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale del Aggiudicatario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole. Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare.
- 5.4.6 La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate non spetta ai genitori in servizio di assaggio, ma sarà verificata dal personale della ditta in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza presso la mensa.
- 5.4.7 La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.
- 5.4.8 L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

ART. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

6.1. Per la preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

6.1.1 In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

6.1.2 Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;

- il dado da brodo contenente glutammato;
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.
- 6.2 Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.
- 6.3 La ditta, d'intesa con il l'A.C. potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato.
- 6.4 Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:
- a) la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
 - b) la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
 - c) la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- 6.5 Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.
- 6.6 In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.
- 6.7 Tutte le derrate, porzionate a cura del Aggiudicatario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
- 6.8 Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione. In particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.
- 6.9 La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'aggiudicatario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.
- 6.10 Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'Azienda Sanitaria competente.
- 6.11 Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
- 6.12 Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, anatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.
- 6.13 Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 7 – VALORE DELL'APPALTO

7.1 Il valore stimato dell'appalto è di 180.000,00 (centottantamila/00) oltre oneri di legge, dato dal costo

del pasto posto a base d'asta (euro 5.50) moltiplicato per il numero dei pasti presunti (32.700).

In media si prevede un numero annuo presunto di pasti da erogare di circa 10.900.

7.2 Il prezzo posto a base di gara è il costo del singolo pasto. Non saranno ritenute valide offerte inferiori ad € 4,00/pasto.

7.3 Rimangono a carico del' aggiudicatario ogni obbligo od onere a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

ART. 8 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

8.1 L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 9 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE PER LA RICHIESTA DI CONTRIBUTO AGEA

9.1 L'impresa aggiudicataria, onde permettere all'amministrazione comunale l'applicazione del Reg. (CE) 657/08 e successive modifiche e integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/ddt intestate alla ditta di ristorazione devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dell'Ente comunale interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg.(CE) 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 10 - APPLICAZIONE DELLE TARIFFE E SISTEMA GESTIONALE

10.1 L'Impresa aggiudicataria fatturerà direttamente al Comune il costo dei pasti effettivamente consumati dagli alunni e dal personale autorizzato.

10.2 Per ciascun anno scolastico, il Comune provvederà a trasmettere all'Impresa aggiudicataria i nominativi degli alunni fruitori del servizio.

ART.11 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

11.1 Le fatture rechneranno l'importo pattuito per ogni pasto per il numero effettivo dei pasti erogati. Le fatture, intestate al Comune di Acuto, e inoltrate allo stesso con il sistema elettronico secondo la normativa vigente, dovranno riportare:

- a. tutti i dati relativi al pagamento (IBAN);
- b. CIG e gli estremi della determinazione di affidamento del servizio;
- c. codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- d. dicitura "IVA da versare a cura del concedente o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore;
- e. quantitativi dei pasti fatturati, suddivisi tra Scuola dell' Infanzia e scuola Primaria.

11.2 Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 60 giorni dal ricevimento al protocollo comunale del regolare documento contabile.

11.3 In caso di inadempienze da parte del Aggiudicatario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 23 del presente capitolato.

- 11.4 Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'aggiudicatario dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente capitolato.
- 11.5 L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
- 11.6 Il pagamento della fattura è subordinato alla verifica della regolarità del DURC.

ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

- 12.1 Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base (qualora fossero intervenute delle variazioni) presso i centri di cottura per almeno 72 ore.
- 12.2 I campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4° C, per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "*Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione*".
- 12.3 I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 13 - VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- 13.1 Posto che i controlli igienico - sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, di accedere alle mense scolastiche prima e durante lo svolgimento del servizio, avvalendosi anche di propri esperti.
- 13.2 L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.
- 13.3 La vigilanza sulla produzione e sull'esecuzione del servizio potrà avvenire senza preavviso alcuno e in qualsiasi momento della refezione, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
- 13.4 Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, o non siano comprese nelle penalità di cui all'art. 23, l'aggiudicatario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo.
- 13.5 Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.
- 13.6 In particolare si prevedono due tipi di controllo:
 - 13.6.1 Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente:
 - a) l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, quali magazzino/celle e dei frigoriferi al fine di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri ed accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
 - b) la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi eventualmente anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura;

- c) la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- d) il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.

Il personale tecnico dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale esauriente relazione, utile anche per le applicazioni delle eventuali penalità di cui all'art. 23.

Nella visita ispettiva al centro cottura il personale tecnico del Comune potrà essere accompagnato da membri della Commissione mensa.

- 13.6.2 Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori facenti parte della Commissione Mensa eventualmente istituita. I soggetti suddetti effettueranno, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con la ditta, il comune e le autorità scolastiche.
- 13.7 In entrambi i casi l'aggiudicatario avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.
- 13.8 I membri della Commissione mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune tramite apposita modulistica, che dovrà essere controfirmata dal personale addetto alla distribuzione ed inviata al Comune.
- 13.9 Una copia delle segnalazioni sarà inviata dall'Amministrazione comunale al Aggiudicatario. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Comune entro 8 (otto) giorni.
- 13.10 L'Amministrazione comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.
- 13.11 Il Comune si riserva la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 5, verrà applicata la penalità di cui all'art.23.
- 13.12 Le spese delle analisi sono a carico del Comune, ovvero del Aggiudicatario qualora tale servizio sia stato offerto in sede di gara. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico del Aggiudicatario.
- 13.13 L'aggiudicatario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
- 13.14 L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, implementando il piano di autocontrollo HACCP.
- 13.15 La ditta aggiudicataria fornirà al comune un recapito telefonico (fisso e mobile) ed un indirizzo e-mail per lo scambio di comunicazioni sulla qualità del servizio e/o per ogni altro argomento attinente il presente servizio affidato in appalto.

ART. 14 - CONSEGNE INACCETTABILI

- 14.1 Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti:
- a) siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, non siano conformi o non siano pervenuti in tempo utile;
 - b) le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o le pietanze da servire fredde siano superiori alla temperatura di + 10° C;

- c) presentino problemi di mancato rispetto al menù;
- d) le diete speciali non siano conformi;
- e) si rinvenivano corpi estranei nei pasti.

l'aggiudicatario dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione a sostituire o integrare i pasti contestati.

- 14.2 L'Amministrazione Comunale si riserva comunque di provvedere ad applicare le penali di cui all'art. 23.

ART. 15 – COMMISSIONE COMUNALE MENSA SCOLASTICA

- 15.1 Per il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica è facoltà del Comune istituire la "Commissione comunale mense scolastiche" nominata con decreto sindacale così composta:

membri di diritto:

- n. 1 rappresentante dell'Ente (Sindaco o Assessore delegato)
- il responsabile del Servizio Amministrativo o altro delegato dallo stesso.

membri nominati

- n. 1 rappresentanti dei genitori della Scuola dell'Infanzia
- n. 1 rappresentanti dei genitori della Scuola primaria
- n. 1 docenti della Scuola dell'Infanzia
- n. 1 docente della Scuola primaria.

- 15.2 Alle riunioni della Commissione, in relazione agli argomenti posti all'ordine del giorno, potranno essere invitati anche rappresentanti della ditta aggiudicataria del servizio.

- 15.3 Funge da Segretario della Commissione un membro nominato all'interno della stessa.

- 15.4 I membri della Commissione potranno effettuare, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

ART. 16 – PERSONALE

- 16.1 Per assicurare le prestazioni in appalto, l'impresa aggiudicataria si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità.
- 16.2 Il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite all'art. 4 del presente capitolato.
- 16.3 In fase d'avvio dell'attività, l'impresa aggiudicataria dovrà contattare il personale che ha già svolto il servizio per conto del Comune che, avrà diritto alla precedenza nelle assunzioni.
- 16.4 L'impresa aggiudicataria dovrà fornire sistematicamente all'A.C. i nominativi ed il curriculum vitae del personale impiegato con specifica del numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orario di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).
- 16.5 Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.
- 16.6 L'impresa aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.
- 16.7 Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'ente segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.
- 16.8 Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'ente, con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

16.9 Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'aggiudicatario è preposto, l'ente. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

In tal caso l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario:

- a) le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- b) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

16.10 L'aggiudicatario fornirà a tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione.

ART. 17 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

17.1 La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C., saranno affidati dalla Ditta ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati (personale dell'Ente, membri della Commissione Mensa, Autorità Scolastiche).

17.2 L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (D.Lgs. 196/2003) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

ART. 18 – LOCALI ED ATTREZZATURE

18.1 Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'A.C. mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (elettrodomestici, stoviglie, pentolame e quanto necessario alla distribuzione e preparazione dei pasti).

18.2 L'Amministrazione mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria:

- a) i locali e le relative attrezzature del Centro Unico di Cottura situato presso la Scuola dell'Infanzia;
- b) il refettorio e le relative attrezzature ed arredi.

18.2.1 Si precisa che tutti i locali adibiti all'esecuzione del servizio (cucina e refettorio) sono regolarmente autorizzati al funzionamento dalla competente ATS locale.

18.2.2 Prima dell'inizio delle prestazioni in appalto, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio sottoscritto dal Responsabile del Servizio Amministrativo dell'A.C. e dal Responsabile dell'impresa aggiudicataria

18.2.3 Resteranno comunque a carico dell'impresa aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia ovvero di uso improprio delle strutture e delle attrezzature da parte del proprio personale.

18.3 Al termine dell'appalto, l'impresa aggiudicataria deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

- 18.4 In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, ed in ogni caso, in occasione della scadenza dell'appalto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.
- 18.5 L'impresa aggiudicataria ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del D. Lgs. n. 81 del 9.04.2008 nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi all'Ente concedente.
- 18.6 L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione di ogni mezzo e attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio, banchi termici, carrelli termici, contenitori, ecc. Tali attrezzature, che resteranno di proprietà dell'impresa aggiudicataria, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.
- 18.7 Per tali integrazioni l'impresa aggiudicataria non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche dell'appalto.
- 18.8 Alla scadenza dell'appalto, l'Amministrazione Comunale si riserva dietro accordo tra le parti di procedere al riscatto dei beni di proprietà dell'impresa aggiudicataria.

ART. 19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

- 19.1 Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D. Lgs. 81/2008 e s.m.
- 19.2 Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in allegato al presente Capitolato Speciale.
- 19.3 Entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.
- 19.4 In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.
- 19.5 Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi all'appalto, al fine della integrazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.
- 19.6 All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio Servizi alla persona del Comune e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.
- 19.7 Resta a carico della ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
- 19.8 Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori dell'Aggiudicatario devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
- 19.9 La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 20 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la peculiarità dei servizi affidati, è assolutamente vietato alla Ditta affidataria di cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 21 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

- 21.1 La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare all'A.C., prima della stipula del contratto, su richiesta dell'Amministrazione Comunale,

- una polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 500.000,00 per persona. Dovrà essere altresì presentata una polizza infortuni per il personale della I.A;
- 21.2 A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile comunque di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali;
- 21.3 L'Amministrazione Comunale. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, durante l'esecuzione del servizio;
- 21.4 La ditta appaltatrice. assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi, cose e persone, o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio;
- 21.5 Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- 21.6 L' Amministrazione Comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta appaltatrice durante l'esecuzione del servizio;
- 21.7 A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza RCO, a carico della ditta appaltatrice con un massimale per sinistro e condizioni normative adeguate all'attività in oggetto refezione.;
- 21.8 Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto. Le spese relative a energia elettrica, gas, acqua e telefono pertinenti le cucine

ART. 22 – GARANZIA DEFINITIVA

- 22.1 L'aggiudicatario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.
- 22.2 La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate All'esercizio del ramo cauzione.
- 22.3 La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:
- 22.3.1 rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- 22.3.2 rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- 22.3.3 impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.
- 22.4 L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016.
- 22.5 In caso di R.T.I.:
- 22.5.1 Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- 22.5.2 Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.
- 22.6 Ai sensi dell'art. 103, co. 3, del D.Lgs. 50/2016 la mancata costituzione della garanzia fidejussoria

determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

22.7 In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 23 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

23.1 L'aggiudicatario riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

23.1.1 mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di Euro 2.000,00.= per ogni giorno di ritardo;

23.1.2 nelle ipotesi di cui all'art. 15:

- a) mancata fornitura dei pasti per singolo plesso per colpa del Fornitore e della sua Organizzazione, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione Euro 500,00;
- b) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: Euro 200,00 = per ogni inosservanza;
- c) mancato rispetto delle temperature sia nelle pietanze calde che devono raggiungere almeno la temperatura di 60°C misurata al cuore della vivanda, sia nelle pietanze da consumare fredde che non devono superare la temperatura di 10°C Euro 250,00 = per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità);
- d) mancato rispetto al menù, senza che vi sia stata data informazione in tempo utile alla comunicazione ai genitori, salvo comprovate cause di forza maggiore: Euro 200,00 = per ogni inosservanza;
- e) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di Euro 200,00 = per ogni dieta interessata;
- f) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o similari): Euro 500,00 = per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- g) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: Euro 300,00 = per ogni inosservanza;
- h) mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: Euro 500,00 = per ogni inosservanza;
- i) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: Euro 500,00 = per ogni inosservanza;
- j) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura: Euro 500,00 per ogni inosservanza;
- k) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle Linee Guida Regionali: Euro 500,00 = per ogni inosservanza;
- l) in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: Euro 1.000,00 = per ogni inosservanza;
- m) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 3 del presente capitolato: Euro 500,00 = per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- n) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 13: Euro 300,00 = per ogni inosservanza;
- o) per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 1.000,00 = per ogni inosservanza, fatta salva

- ogni altra azione di natura risarcitoria;
- p) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 1.000,00 = per ciascuna omissione.
- 23.2 L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.
- 23.3 Si procederà al recupero della penalità da parte dell'aggiudicatario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.
- 23.4 Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:
- a) perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
 - b) protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta per oltre 2 (due) giorni lavorativi;
 - c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'aggiudicatario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
 - d) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - e) cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
 - f) accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
 - g) mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
 - h) destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
 - i) gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
 - j) nel caso in cui l'Ente concedente accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.
- 23.5 In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di trattenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito dell'aggiudicatario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.
- 23.6 Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:
- a) cause di forza maggiore dimostrate;
 - b) cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 24 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

- 24.1 Il servizio oggetto dell'appalto in questione è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

- 24.2 In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'aggiudicatario dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima.
- 24.3 In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:
- a) in caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto Comprensivo non informerà la responsabile di settore ed l'aggiudicatario sulla previsione dello sciopero medesimo ed i servizi rimarranno pertanto invariati;
 - b) in caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'istituto comprensivo informerà anticipatamente la responsabile di settore che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta Aggiudicataria che non sarà effettuato il servizio mensa, salvo che per gli alunni partecipanti ai laboratori pomeridiani, per i quali dovranno seguire precisi accordi tra il soggetto che gestisce i laboratori medesimi e la ditta Aggiudicataria, di concerto con l'Istituto Comprensivo;
- 24.4 Per scioperi del personale dipendente dell'aggiudicatario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.
- 24.5 In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
- 24.6 In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, l'aggiudicatario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 25 – ESECUZIONE IN DANNO

- 25.1 Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'aggiudicatario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione Comunale.
- 25.2 Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'aggiudicatario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.
- 25.3 Troverà applicazione l'art. 176 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 26 - REVISIONE PREZZI

Il costo dei buoni pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta all'aggiudicatario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D. Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione fissando i valori aggiornati dei buoni pasto.

ART. 27 – RECESSO

- 27.1 È facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi all'aggiudicatario mediante PEC o telefax.
- 27.2 Dalla data di efficacia del recesso, l'aggiudicatario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.
- 27.3 In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria

e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 28 – CONTROVERSIE

Ogni controversia che dovesse sorgere tra l'ente concedente e l'aggiudicatario anche circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, verrà definita a termine di legge.

È competente in via esclusiva il foro di Frosinone.

ART. 29 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

29.1 Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
- e) i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003;
- f) il titolare del trattamento è la Centrale Unica di Committenza Paliano-Acuto;

29.2 Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, il Comune di Acuto è titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, nonché agli altri utenti del servizio designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

29.3 L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'A.C. In particolare l'aggiudicatario:

- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
- b) non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
- c) non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;
- d) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

29.4 Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

ART. 30 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

30.1 L'aggiudicatario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

30.2 Ai sensi dell'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

30.3 L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti,

determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 31 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE

- 31.1 Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.
- 31.2 L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.
- 31.3 Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo art. 14 del D.Lgs 81/2008.
- 31.4 L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 32 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti i bolli e i diritti di scritturazione, i diritti di segreteria e le spese per la registrazione sono a carico dell'I.C. Il presente contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa e pertanto sarà soggetto a registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86.

ART. 33 – DOMICILIO DEL AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio telematico nel Comune di Acuto.

ART. 34 - DISPOSIZIONI RESIDUALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto disciplinato:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D. Lgs. 50/2016;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- le Linee Guida Regionali;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/1962;
- dal D.P.R. n. 327/1980;